

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

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

<注目記事>

【WHO】農業食料システムにおける水質と食品安全に関する FAO/WHO 特別専門家会合

2025 年 5 月 20～23 日、FAO/WHO 特別専門家会合が FAO 本部で開催された。本会合のテーマは、化学汚染物質に焦点を当てた、農業食料システムにおける水質と食品安全への影響であった。会合のサマリーが公表され、農業食料水源に起因する、食品安全問題として優先度が高いと評価された汚染物質は次のとおりである。

- ・ 藻類の毒素：アトキシシン A およびその類似物質（アトキシシン A として評価）、シリンドロスポーモプシン類（シリンドロスポーモプシンとして評価）、ミクロシスチンおよびノジュラリン（ミクロシスチン-LR として評価）、サキシトキシシン類（サキシトキシシンとして評価）
- ・ 金属類：ヒ素、カドミウム、鉛、タリウム
- ・ その他：パーフルオロオクタン酸、パーフルオロオクタンスルホン酸、ラジウム（放射性元素）、フッ化物

【EC】警戒協力ネットワークの 2024 年次報告書を発表

欧州委員会 (EC) が警戒協力ネットワーク (ACN) の 2024 年次報告書を発表した。ACN には、食品および飼料に関する早期警告システム (RASFF) と行政支援・協力ネットワーク (AAC) が含まれる。本報告書には、EU 加盟国より報告された食品安全に関わる違反事例や食品偽装等の年間の傾向がまとめられている。報告数が多かった事例は、果実・野菜における農薬クロルピリホス、アセタミプリド、ジメトエート等の残留、ナッツ類及びその製品におけるカビ毒の検出、水産物における水銀、カドミウムの検出、ハチミツの食品偽装等であった。

【ANSES】ヒ素の食事暴露量をより正確に測定するための革新的な方法

フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES) の食品安全研究所が、広範な食品に含まれる様々な化学形態のヒ素を同定・定量できる新しい分析法を開発し、学術誌 *Analytical and Bioanalytical Chemistry* にて発表した。この方法では、2 種類の無機ヒ素種（ヒ素(III)（亜ヒ酸塩）、ヒ素(V)（ヒ酸塩））、及び 2 種類の有機ヒ素種（モノメチルアルソン酸(MMA)、ジメチルアルシン酸(DMA)）の 4 種類のヒ素種を区別できる。

【FAO】Codex：世界食品安全の日－2025 年 6 月 7 日

世界食品安全の日（6 月 7 日）を祝し、世界中で何百ものイベントが計画されており、Codex の世界食品安全の日のウェブサイトに掲載されている。今年のテーマは「Food safety: science in action（食品安全：科学の実践）」である。

*参考：世界食品安全の日ツールキット日本語版（PDF）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/codex/assets/consumer_safety_cms203_250602_02.pdf

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 国際がん研究機関（IARC）

[【FAO】](#)

1. FAO の新しいレビューが腸内マイクロバイオーム及びヒトの健康への食品添加物の影響を探る
2. 世界の栄養と健康のための魚の安全性
3. 農業食料システムにおける水質と食品安全に関する FAO/WHO 特別専門家会合
4. Codex

[【EC】](#)

1. 警戒協力ネットワークの 2024 年次報告書を発表
2. 欧州委員会、ワンヘルス会合を開催
3. 査察報告書
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中の残留農薬に関する 2023 年 EU 報告書
2. 複数年次(2025 - 2028 年)危機準備訓練パッケージ
3. 食品酵素関連
4. 新規食品関連
5. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 食品衛生ランク付け制度の表示監査及び事業調査：2024 年テクニカルレポート
2. 規制製品安全性評価

[【FSS】](#)

1. スコットランドの食品消費者追跡調査（第 19 回）
2. FSS の捜査によりスコットランドの紅茶詐欺師が有罪判決を受ける

[【DEFRA】](#)

1. 長鎖 PFCA、PFOA、PFHxS、それらの塩および関連化合物の指標リストに関するコメント募集

[【COT】](#)

1. 妊娠中のショウガサプリメント使用の安全性に関する声明

[【FSAI】](#)

1. 全国的な食品衛生ランク付け制度に関する協議が開始される

[【ANSES】](#)

1. ヒ素の食事暴露量をより正確に測定するための革新的な方法

[【Ruokavirasto】](#)

1. 報告：茹でることが推奨されているにもかかわらず、シヤグマアミガサタケには 5 分の 1 近くの毒素が残っている

[【FDA】](#)

1. FDA は小児向け経口フッ化物処方薬の市場からの撤去措置を開始する
2. FDA は米国民のためにパフォーマンスを最適化する FDA 機関全体の AI ツールを発表する
3. FDA に関連する大統領の 2026 年度予算要求に関するレビュー - 上院証言
4. 警告文書
5. リコール情報

[【EPA】](#)

1. EPA が新規有効成分フロリルピコキサミドを含む製品を登録
2. EPA はミツバチヘギイタダニ駆除用の新規農薬の登録を提案する

【[CDC](#)】

1. 伝統的なカンサ（青銅）及びピタル（真鍮）の金属製品による妊婦とその家族の血中鉛濃度の上昇－2024 年、ニューヨーク市

【[USDA](#)】

1. USDA の研究者は殺ダニ剤耐性の寄生ダニが媒介するウイルスが最近のミツバチのコロニー崩壊の原因であることを発見

【[CFIA](#)】

1. リコール情報

【[FSANZ](#)】

1. 食品基準通知

【[TGA](#)】

1. ブログ

【[NSW](#)】

1. リコール情報

【[香港政府ニュース](#)】

1. ニュースレター
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. 食薬処、青少年修練施設など衛生点検、9 カ所を摘発・措置
3. 高血圧、糖尿病治療標榜食品、海外通販に注意してください
4. APEC FSCF、持続可能な食品安全のためのグローバルな問題を本格的に議論
5. APFRAS2025、食品安全の未来とグローバル協力を開く
6. 食品安全国、2025 国家代表ブランド公共サービス部門で大賞受賞
7. 回収措置

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- 第 142 モノグラフ会合

IARC Monographs Meetings – Volume 142 is announced

3 June 2025

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-meetings-volume-142-is-announced/>

2026 年 6 月 9～16 日に、フタル酸ブチルベンジル、フタル酸ジブチル、フタル酸ジイソノニルについての会合（Meeting 142）が開催される予定である。

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

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

1. FAOの新しいレビューが腸内マイクロバイオーーム及びヒトの健康への食品添加物の影響を探る

New FAO Review Explores Food Additives' Impact on Gut Microbiome and Human Health

26/05/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1738254/>

FAO は、特定の食品添加物が腸内マイクロバイオーームに、ひいてはヒトの健康にどのような影響を及ぼすかを評価するために科学的文献レビューを実施した。このレビューは、現在の根拠を収集してその量・質・信頼性を評価し、研究の限界と知識のギャップをマッピングし、化学物質の食品安全リスク評価を強化するためにマイクロバイオーームのデータをどのように利用できるかを探ることを目的とした。

腸内マイクロバイオーーム（消化管における非常にダイナミックで複雑な微生物コミュニティ）は、消化、免疫機能、健康全般において重要な役割を担っている。食事などの環境の影響を受けやすく、その不均衡は肥満や炎症性疾患などの様々な病気に関連している。

このレビューはマイクロバイオーームの科学をリスク評価の枠組みに統合し改善するための一連の助言で締めくくられている。この作業を通して、農業食料システム及び食品安全部門は、確かな科学研究を促進し、食品安全評価の枠組みの近代化を前進させることによって食品安全を改善するという FAO の使命を支援している。

* レビュー

State of research on the interactions between food additives, the gut microbiome and the host

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5128en>

甘味料、乳化剤、安定剤、増粘剤、着色料等、23 種類の食品添加物が評価対象となった。
（結論抜粋）

全体的な知見として、研究の質、科学的厳密性、研究課題、研究デザイン、分析手法等にばらつきがあり、その結果、矛盾した知見が得られるケースや、研究結果の比較や明確な結論を出すことに課題がある点などが挙げられた。

本レビューの結果から、食品添加物が腸内マイクロバイオーームとどのように相互作用し、ヒトの健康にどのような影響を及ぼすかを理解するためには、研究デザインの厳密性の向上、方法論の標準化と調和、現実的な暴露研究シナリオの採用、因果関係とその基礎となるメカニズムの調査が重要であること、また、特定されたニーズが複雑であることから、学際的アプローチを用いた調和と標準化が重要であることが示された。これらの課題に取り組むことが、リスク評価に必要なデータの質、頑健性、信頼性を向上させる鍵となる。

いくつかの食品添加物については、腸内マイクロバイオーームを変化させることが示されているが、このような変化がマイクロバイオーームの異常や機能不全を引き起こすのか、マイ

クロバリオームの回復力に影響を及ぼすのか、宿主への有害影響にどの程度寄与しているのかについては不明な点が多く、さらなる研究が必要である。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2024（2024. 08. 07）

【FAO】会議報告書：食品安全化学物質リスク評価における腸内マイクロバリオームに関する FAO 技術会議

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202416c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2023（2023. 07. 05）

【FAO】食品安全と品質 - FAO は化学物質暴露と腸内細菌叢に関する 3 つのレビューを発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202314c.pdf>

2. 世界の栄養と健康のための魚の安全性

Fish safety for global nutrition and health

30/05/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1738472/>

魚には、タンパク質や健康的な脂肪だけでなく、ヨウ素、セレン、鉄、亜鉛、カルシウム、ビタミン A、ビタミン D、及びビタミン B12 などの微量栄養素が含まれており、魚の豊富な食事は様々な健康上のベネフィットに関連している。同時に、そのベネフィットを確保するには魚の安全性を保証することが重要である。

FAO は、「魚の摂取：漁業、食品安全、栄養分野の橋渡し」というテーマのファクトシートを発表した。この出版物は FAO の部門間の協力的な取り組みの成果であり、漁業と食品安全の双方の専門家が貢献している。

このファクトシートは 2023 年 10 月に開催された FAO/WHO 合同専門家会合の主な結論をもとに作成され、全てのライフステージにおける魚の摂取を支持する強力な根拠を強調している。同時に、汚染の可能性が全くない食品はないことを認め、食品安全の重要性を強調している。さらに、今後の研究で優先される分野も示されている。

また、分野横断的な協力を強化するために、このファクトシートでは、漁業、食品安全、栄養分野の当局が取るべき実践的な手順をいくつか提案している。リスク評価、管理、コミュニケーション及び食事ガイダンスにおける各国の取り組みを支援するために、科学に基づく基盤が提供されている。

＊ファクトシート「魚の摂取：漁業、食品安全、栄養分野の橋渡し」

Fish consumption: Bridging together fisheries, food safety and nutrition sectors

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5493en>

＊魚類摂取のリスクとベネフィットに関する FAO/WHO 合同専門家会合

報告書：<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd2394en>

概要と結論：<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc8503en>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2023（2023. 11. 22）

【FAO】魚類摂取のリスクとベネフィットに関する FAO/WHO 合同専門家会合 2023 年 10 月 9～13 日、概要と結論

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202324c.pdf>

3. 農業食料システムにおける水質と食品安全に関する FAO/WHO 特別専門家会合

Ad hoc FAO/WHO Expert Meeting on water quality in agrifood systems and food safety
22/05/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1738149/>

2025 年 5 月 20～23 日に FAO 本部で、FAO/WHO 特別専門家会合が開催された。この会合のテーマは、化学汚染物質に焦点を当てた、農業食料システムにおける水質と食品安全への影響であった。この会合は、食品安全フォーサイトプログラムの活動の一環として、農業食料システム及び食品安全部門が主催した。

背景

自然及び人為的影響により、農業食料水源には様々な汚染物質が含まれている可能性がある。近年、農業食料用水に関連する微生物学的食品安全リスクの評価については国際的に大きな進歩が見られるが、化学的水質の食品安全への影響については十分な解析が行われていない。現存あるいは新興の水系化学汚染物質がフードチェーンに入り込む能力や食品安全への影響に関する情報は限られている。

バックグラウンド文書「農業食料システムにおける化学的水質に関連する食品安全問題の優先順位付け」では、農業食料システムで使用される可能性のある環境中の水や再生水の化学的水質に関連する食品安全問題についての現段階の理解を示すことを目的としている。

本会合の範囲と成果

会合の目的は以下のとおりであった。本会合により文書の最終化が促進された。

- ピアレビューを通じた文書の検討
- 食品安全のための特定の水系汚染物質の優先順位についての合意
- 最終結論を導き出し、コーデックス及び/又はその他の関係者への助言を行うこと

多くの化学汚染物質に関する現在の課題は、水から食品や食事にかかる経路のリスクキャラクター化が限られていることである。現在の科学的理解に基づき、バックグラウンド文書では、食品安全への影響について 100 種類以上の水系汚染物質の優先順位をつけている。また、これらの化学物質のリスクを管理するための現在のアプローチや課題が凝縮されている。

最終化された枠組み文書は 2025 年中に発表される予定である。

＊概要報告書

Ad hoc FAO/WHO Expert Meeting on water quality in agrifood systems and food safety implications – focus on chemical contaminants. Summary report

06/06/2025

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5594en>

(要旨抜粋)

農業食料水源に起因する、健康影響に基づく指標値（HBGV）を超える食事暴露の報告に基づき、優先度が高いと評価された汚染物質は次のとおり：

- 藻類の毒素：アトキシニン A およびその類似物質（アトキシニン A として評価）、シリンドロスポーモプシン類（シリンドロスポーモプシンとして評価）、ミクロシスチンおよびノジュラリン（ミクロシスチン-LR として評価）、サキシトキシニン類（サキシトキシニンとして評価）
- 金属類：ヒ素、カドミウム、鉛、タリウム
- その他：パーフルオロオクタン酸、パーフルオロオクタンスルホン酸、ラジウム（放射性元素）、フッ化物

その他、農業食料水源に起因する、HBGV に近い食事暴露が報告されている 11 物質は、優先度が中程度と評価され、農業食料水源からフードチェーンに入る可能性がある 29 物質は、優先度が低いと評価された。

4. Codex

● 世界食品安全の日－2025 年 6 月 7 日

WORLD FOOD SAFETY DAY - 7 JUNE 2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

• 世界食品安全の日おめでとう！

Happy World Food Safety Day!

07/06/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/news-details/en/c/1738697/>

世界食品安全の日（6 月 7 日）がやってきた！ 世界中で何百ものイベントが計画されており、そのいくつかは世界食品安全の日のウェブサイトに掲載されている。

今年のテーマ「Food safety: science in action（食品安全：科学の実践）」は、コーデックスの活動を完璧に捉えている。農薬の最大残留基準値から衛生対策や表示規則まで、コーデックスの規格や関連文書は、科学的根拠を、政府・食品事業者・消費者にとって優れた食品安全対策を適用するための実用的なツールに結び付けている。コーデックスは科学を確実に実践する。

今年のテーマはまた、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）の第 100 回会合（6 月 10～19 日、ローマ）にも関連する。これは重要な節目であり、FAO が WHO とともに、食品安全に関する国際的に合意された確固としたガイダンスを支える科学的助言を提供するという基本的な活動を再認識させる。

また、FAO は今年 80 周年を迎え、WHO やコーデックス委員会などの多くの組織との協力関係を祝う機会でもある。FAO の Qu Dongyu 事務局長はビデオメッセージで、今年のテーマの重要性を強調し、若い人々が食品安全への取り組みに参加するよう奨励する必要性を強調した。

＊世界食品安全の日ツールキット英語版

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4485en>

（他に、アラビア語、中国語、フランス語、ロシア語、スペイン語版も公開されている）

＊関連情報

➤ 消費者庁 コーデックス委員会ウェブサイト

世界食品安全の日（6 月 7 日）

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/codex

➤ ツールキット日本語版

https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/codex/assets/consumer_safety_cms203_250602_02.pdf

➤ 厚生労働省 コーデックス委員会ウェブサイト

世界食品安全の日（6 月 7 日）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/codex/index.html

➤ 食品安全委員会 世界食品安全の日ウェブサイト

https://www.fsc.go.jp/sonota/world_food_safety_day_r07.html

➤ 農林水産省 世界食品安全の日ウェブサイト

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/wfsd.html>

・ 欧州食品安全機関（EFSA）、世界食品安全の日を祝う

European Food Safety Authority (EFSA) celebrates World Food Safety Day

07/06/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/news-details/en/c/1738754/>

欧州食品安全機関（EFSA）は、世界食品安全の日を記念して、科学的根拠に基づくアプローチがいかに食品安全の課題への対処や食品由来リスクの防止に役立つかを啓発するための各種コミュニケーション資料（下記）を発表した。これらの活動は、EU 加盟国と共同

で実施されている Safe2Eat キャンペーンの枠組みでも推進されている。

- ・ EFSA の主任研究者である Carlos das Neves 氏によるポッドキャスト：規制科学、食品安全における科学的根拠の役割、EFSA の研究者の日々の業務に関する考察の特集。
- ・ Safe2Eat キャンペーンの一環として、国レベルでのアウトリーチを支援するためのカスタマイズ可能なコミュニケーション資料。
- ・ ポーランド、スペイン、ルーマニアのインフルエンサー主導のビデオシリーズ。「Before/After」のソーシャルメディア形式を用い、一般的な食品取扱い習慣が、科学的根拠に基づくシンプルな行動によってどのように改善できるかを示している。

● 世界食品安全の日／日本の高校で食品安全に関する講義

World Food Safety Day / High school lecture on food safety, Japan

05/06/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-news/news-details/en/c/1738709/>

北海道静内農業高等学校の「静農コンソーシアム事業」の一環として、5月23日、日本食品安全マネジメント協会(JFSM)の小谷雅紀会長兼事務局長が、同校の2年生を対象に、WHOが提唱する「食品をより安全にするための5つの鍵」、「危害分析重要管理点(HACCP)システムの紹介」、「世界食品安全の日」をテーマに、オンライン講義を行った。

● 韓国、第3回アジア太平洋食品規制当局サミットを開催

Republic of Korea hosts the 3rd Asia-Pacific Food Regulatory Authority Summit

16/05/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1737821/>

第3回アジア太平洋食品規制当局サミット(APFRAS)が、「持続可能な食品安全を探る」というテーマで、2025年5月15～16日に韓国の済州島で開催された。アジア太平洋地域の食品規制当局の上級代表者が集い、「食品環境における世界的な変化に対応した規制調和の促進」を目標として、戦略的協力について議論した。このサミットでは、「食品安全の持続可能な未来」を追求するための食品安全のイノベーションやその方法についても議論された。サミットに出席したのはFAO及び世界保健機関(WHO)の代表者、オーストラリア、ブルネイ・ダルサラーム、中国、インドネシア、マレーシア、ニュージーランド、ペルー、フィリピン、シンガポール、タイ、米国、ベトナムの食品規制当局の上級代表者だった。

APFRASの次回の議長国として韓国が、議長に韓国食品医薬品安全処(MFDS)のYu-Kyoung Oh長官が全会一致で再任された。サミット期間中、加盟国は、更新した食品安全基準及び規制を共有できるよう、今年の初めに立ち上げられたCES(Correct, Easy, Speedy)食品安全規制情報データベースの範囲と利用を拡大することに合意した。このデータベー

スは、現在 9 ヶ国にわたる 10 種類の食品分類の定期的な情報を提供する検索プラットフォームで、規制情報へのアクセスを促進し、輸出業者が技術的貿易障壁に対してより効果的に対応できるようになると期待されている。

食品規制当局の上級代表者は「APFRAS 済州 2025 宣言」を発表し、サミットを終了した。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2024（2024. 05. 29）

【FAO】Codex

韓国、第 2 回アジア太平洋食品規制当局サミットを開催

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202411c.pdf>

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

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

1. 警戒協力ネットワークの2024年次報告書を発表

2024 Annual Report: Alert and Cooperation Network released

16/05/2025

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/882537/en>

警戒協力ネットワーク（ACN）の 2024 年次報告書の発表にあたり、主な傾向について、健康・食品安全総局（DG SANTE）食品衛生・飼料・不正のユニット長である Koen Van Dyck 氏にインタビューを行った。

ACN 2024 年次報告書の主な傾向は？

ACN には、食品および飼料に関する早期警告システム（RASFF）と行政支援・協力ネットワーク（AAC）が含まれる。

2024 年の傾向としては

- ACN 通知件数は 9,460 件（2023 年と比較して 8%増加）。
- RASFF の通知（公衆衛生上のリスクを伴う不適合）は 5,250 件（12%増加）。
- AAC 通知（公衆衛生上のリスクを伴わないコンプライアンス違反）は横ばいであった。

また、技術革新も進めている。欧州委員会は、公的管理のための情報管理システムに新機能（TraceMap）を組み込むことを決定した。TraceMap は、年間 1 万件以上の ACN 通知と 400 万件以上の貿易管理及び専門家システム（TRACES）文書を含む膨大なデータの処理を強化するために設計された AI 機能である。これは、欧州規模での不正行為との闘いを強化する。

2024 年に ACN で最も顕著に報告された食品安全問題は何か？

最も多く通知された製品分類は果物・野菜で、通知の 16%を占めた。この製品分類にお

ける主な問題は残留農薬で、クロルピリホス、アセタミプリド、ジメトエート等が、オレンジ、ブドウの葉、マンゴー、ピーマンで頻繁に報告されている。

ナッツ類及びナッツ製品については、カビ毒の検出が国境での通関拒否の重要な要因となっている。水産物の場合、水銀やカドミウムなどの重金属も依然として懸念されている。

ハチミツの不正については、EU 協調行動によって消費者の意識は高まったか？

ACN におけるハチミツ関連の通知件数は依然として多く、52 件の通知があった。2022 年に DG SANTE が主導したハチミツの不純物混入に関する EU 協調行動「From the Hives (ミツバチの巣箱から)」は、加盟国、生産者、輸入業者、消費者に対する警鐘となった。この協調行動の後、2024 年初めに欧州理事会と欧州議会は「Breakfast Directives (朝食指令)」に関して合意し、ハチミツを含む特定の食品の組成、表示、名称に関する規制が更新された。EC は、ハチミツの真正性とトレーサビリティに関する情報を集めるために EU ハチミツプラットフォームを立ち上げ、リストアップされた事業所からのハチミツのみ輸入を許可することで、ハチミツと食用を目的としたその他の養蜂製品の輸入要件を修正した。

EC が食品不正と闘うために行っていることについて、どのように知ることができるか？
近い将来、新たな協調行動を立ち上げるべきか？

DG SANTE は、食品不正の疑いに関する月次報告書 (FFN monthly - European Commission) を発表している。この報告書は、食品、飼料、食品接触物質、家畜福祉、植物保護製品、動物用医薬品等を含むフードチェーン全体を対象としている。EC は、この報告書を共有することにより、加盟国や食品事業者を支援している。

また、2025 年に開始予定の GoldFish と呼ばれる協調行動の導入にも取り組んでいる。GoldFish は、EU 市場における水産物の低重量化 (short weighting) 取引*の状況を把握することを目的としている。2024 年、水産物に関する通知は、ACN における通知総数の 4% (388 件) であった。

* 適切な申告なしに水産物の重量を過少に表示したり、水や水結合性添加物を加えて重量を不当に表示することは、消費者に不利益を与え事業者の経済的利益を増大させることを目的とした詐欺行為である。

* 報告書

2024 Annual Report Alert & Cooperation Network

https://food.ec.europa.eu/document/download/a47b9d6a-9b47-4b57-a1ca-35e5bbfa837f_en

(抜粋)

本報告書は、加盟国の活動と成果を包括的にまとめたものである。本報告書では、特に RASFF において、ネットワーク全体の通知件数が増加していることが明らかとなっている。これは、食品と飼料の安全性に関する EU 管理当局の不断の警戒と重要性を示している。

果物・野菜

- ACN における通知の 16% (1479 件) を占め、最も多く報告された製品分類であっ

た。

- 大部分（約 66%）は、残留農薬、カビ毒、病原性微生物、金属、環境汚染物質、不純物など、健康リスクの可能性のあるものであった。
- 残留農薬が例年通り最も多く報告されており、オレンジ、ブドウの葉、マンゴー、ピーマンについては一貫して複数の通知が出されている。クロルピリホス、アセタミプリド、ジメトエートが残留農薬として最も多い。
- 2 番目に多かったのはカビ毒に関する通知（イチジクのアフラトキシン、レーズンのオクラトキシン A など）。
- 非 EU 諸国原産の製品が通知の 84%を占めていた。
- 無許可の食品改良剤（Allura Red AC、アマランサス、タートラジン、ブリリアントブルー、ポンソー4R など）による製品の改ざんや、保存料（安息香酸、二酸化硫黄、硝酸塩など）の過剰使用に関する通知も多かった。

ナッツ類・ナッツ製品

- ACN における通知の約 7%（657 件）であり、2 番目に多く報告された製品分類であった。
- 91%は健康リスクの可能性のあるものであった。
- 落花生が最も多く（主にアフラトキシン汚染）、2 番目はピスタチオであった（主にカビ毒汚染）。
- 数は少ないが、残留農薬に関する通知も依然としてあった（クロルピリホスや塩素酸塩など）。
- 無認可の新規食品の問題もあった（インド産ローストピーナッツに含まれるフェヌグリークの葉、テパリービーンズ、ビンロウなど）。
- 非 EU 諸国原産の製品が多かった（トルコのピスタチオ、エジプトの落花生、米国など）。

栄養食品（dietetic foods）・サプリメント・強化食品

- ACN における通知の 7%（642 件）であり、その 60%は健康リスクの可能性のあるものであった。
- 70%近くは食品不正の可能性を指摘されていた（主にオンライン販売）。
- 未承認成分（シルデナフィル、ヨヒンビン、トンカットアリ（*Eurycoma longifolia*）など）に関する通知が最も多かった（減量や性機能増強関連製品）。
- 根拠のないクレーム（精神的バランスを保つ、活力を高める、健康的な代謝をサポートする、など）や、治療に関連する記述（腫瘍細胞の形成を防ぐ、うつ病に効く、など）も見られた。
- 過剰なビタミン含有量（ビタミン B6 やビタミン D など）に関する通知もあった。
- 原料供給国が中国である製品や、未承認成分を含む米国産の製品が多かった。
- オランダやポーランドでは、カンナビジオールを含む製品の通知が多かった（2023 年と同様）。

穀類・ベーカリー製品

- ACN における通知の 6% (562 件) であり、その 70%は健康リスクの可能性のあるものであった。
- 残留農薬に関する通知が最も多く (特にバスマティ米)、続いて、表示不正、カビ毒に関する通知が多かった (コメやトウモロコシを原料とする製品)。
- スナック菓子、麺類、その他の加工穀類に含まれる天然毒素 (麦角アルカロイド、トロパンアルカロイドなど) や未承認物質 (E 110 (サンセットイエローFCF)、E 928 (過酸化ベンゾイル) など)、ビスケットやフラットブレッドに含まれる加工関連汚染物質 (アクリルアミド、グリシジルエステルなど) の通知も多かった。
- 非 EU 諸国原産の製品が多かったが (特にパキスタンやインドの米)、イタリア、ドイツ、オランダの製品 (有機トウモロコシ粉、小麦フレーク、キヌアなど) の通知もあった。

ハーブ・スパイス

- ACN における通知の 4% (392 件) であり、その 81%は健康リスクの可能性のあるものであった。
- オレガノとクミンでは高濃度のピロリジジン系アルカロイドの通知が多く、ナツメグとコショウではカビ毒や残留農薬の通知が多かった。クミンでは、複数の残留農薬 (主に 10 種類以上、18 種類の事例もあり) に関する通知が多かった (41 件)。これらの通知の 80%はインド原産の製品であった。
- 未承認・未表示の着色料 (スーダン色素、オレンジ II、ローダミン B など)、重金属 (鉛など)、未申告の成分や添加物 (二酸化ケイ素、二酸化硫黄など)、未承認の植物性原料 (ヨロイグサ (*Angelica dahurica*)、バタフライピーなど)、未報告の放射線照射の通知もあった。
- 非 EU 諸国原産の製品が多かった (76%、トルコ、インドネシア、インド、エジプト、イスラエルなど)。

油脂

- ACN における通知の 3% (265 件) であった。
- 17%は健康リスクの可能性のあるものであった (加工関連汚染物質 (ヒマワリ油、パーム油、ベジタブルギー中のグリシジルエステルや 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) など)、環境汚染物質 (オリーブ油、パーム油、ココナッツ油中のミネラルオイル飽和炭化水素 (MOSH) やミネラルオイル芳香族炭化水素 (MOAH) など))。
- 残留農薬の通知もあった (オリーブ油、ヒマワリ油中のクロルピリホスなど)。
- 83%は品質や表示の不適合・不正に関する通知であった (不当表示、不正表示、文書の不一致 (原産地、成分、使用目的など))。
- 2024 年は、テクニカルグレードのオイルが食品用に再利用されている疑いのあるヒマワリ油、ダイズ油の事例が特に問題となった。

食肉・食肉製品

- ACN における通知の 10% (932 件) であった。
- 半分は微生物学的ハザードに関する通知であった。
- 牛肉、豚肉、鶏肉での化学汚染物質（ジビエ肉の鉛やカドミウムなど）や動物用医薬品残留物（抗生物質など）の通知や、未承認または未表示の食品添加物の通知もあった。
- 不当表示（原産地や品質の虚偽表示）や、未表示の代用品（加工肉やミックス肉製品において牛肉や羊肉を鶏肉で代用した事例など）の通知もあった。

乳・乳製品

- ACN における通知の 3% (245 件) であった。
- 51%は微生物学的ハザードに関する通知であった。
- 未申告の添加物（チーズのアスコルビン酸など）の通知があった。
- トレーサビリティ、不適切な文書化、産地偽装、原産地呼称保護（PDO）や地理的表示保護（PGI）の誤用、代替品（乳の種類）の使用など、不正に関連する通知も多かった。
- 原産国としては、フランス、イタリア、オランダが多かった。

水産物

- ACN における通知の 4% (388 件) であり、ほとんどが健康リスクの可能性があるのであった。
- 主な通知は微生物学的汚染に関するものであった。
- 2 番目に多かったのは、金属や金属化合物（水銀、ヒ素、カドミウムなど）に関する通知であった。
- ベトナム産のナマズやパンガシウスでは動物用医薬品残留物、ツナ製品ではヒスタミン、未承認の処理（一酸化炭素）、基準値を超える添加物（アスコルビン酸）、メカジキでは金属汚染（水銀など）に関する通知が多かった。
- 原産国としては、オランダ、ポーランド、スペイン、中国、ベトナムが多かった。

菓子製品

- ACN における通知の 3% (225 件) であり、51%が健康リスクの可能性があるのであった。
- グミに関する通知が最も多かった（テトラヒドロカンナビノール（THC）やカンナビジオール（CBD）など）。
- キャンディでは未承認添加物（二酸化チタン（E 171）など）や着色料の過剰使用（サンセットイエロー FCF（E 110）など）、ゼリー製品では添加物（カラギーナン（E 407）やキサンタンガム（E 415）など）に関する通知が多かった。
- 2024 年は、表示や品質に関する通知（不十分なアレルギー情報、製品クレーム表示（グルテンフリーや健康強調表示）など）に関する通知が多かった。

ハチミツ

- ハチミツは厳しく監視されている製品分類であり、ACN における通知は 52 件であった。
- 2021～2022 年の EU 協調行動で示された糖類添加により希釈されたハチミツの問題は、依然として不正に関する通知の主な理由となっている。
- ハチミツの品質の指標であるヒドロキシメチルフフルールの過剰含有（熟成年数、不適切な貯蔵条件、過剰な加熱）も大きな懸念事項である。
- 天然毒素（ピロリジジナルカロイド、グラヤノトキシンなど）や医薬品成分（シルデナフィル、タダラフィルなど）など、健康リスクの可能性がある通知もあった。

食品接触物質

- ACN における通知の 3% (257 件) であり、70%が健康リスクの可能性があるものであった。
- 半数は成分移行ハザード（第一級芳香族アミン、フタル酸エステル、ホルムアルデヒドなど）に関するものであった。
- その他は、主に組成に関する通知（メラミン中の竹繊維、エコフレンドリーな代替品として販売されているがホルムアルデヒド移行の可能性があるプラスチック製品、ポリカーボネート製の製品に含まれるビスフェノール A、小麦ストローの無認可使用など）であった。
- 文書や表示に関する不適合（適合宣言書の不備、不完全な表示、誤解を招くような製品表示（特にプラスチックやシリコンの食器類）など）に関する通知も見られた。
- 不適合製品の大部分は EU 域外からの製品で、通知の 75%を占めた。原産国としては中国が最も多く（全体の 52%）、その他、ドイツ、トルコ、イタリア、スペインなどであった。

* 関連資料 : Alert and Cooperation Network (ACN) Overview 2024

https://food.ec.europa.eu/document/download/267bd0aa-ba74-4681-8fed-1442072a4b58_en?filename=acn_report_2024_overview.pdf

* 関連記事 : 食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2024（2024. 10. 02）

【EC】欧州委員会、食品安全警告と農業食品偽装の調査に関する 2023 年次報告書を公表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202420c.pdf>

2. 欧州委員会、ワンヘルス会合を開催

The European Commission Hosts Key One Health Meeting

21/05/2025

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/884204/en>

欧州連合 (EU) の 5 つの機関 (欧州疾病予防管理センター (ECDC)、欧州化学品庁 (ECHA)、

欧州環境庁(EEA)、欧州食品安全機関(EFSA)、及び欧州医薬品庁(EMA)) で構成される機関横断的なワンヘルスタスクフォースの代表者と、欧州委員会 (EC) の保健・食品安全総局 (DG SANTE) およびその他の部局の担当官との会合が、2 日間にわたりブリュッセルで開催された。

この会合は、DG SANTE が主催したもので、タスクフォースと EC の部局との対話を強化し、ワンヘルスに関連する優先事項に関する定期的な意見交換を促進することが目的であった。参加者は、ワンヘルスタスクフォースの行動枠組みを実施するための進捗状況について議論し、継続的協力へのコミットメントを再確認するとともに、ワンヘルスアジェンダ推進のため機関間の強力な連携が必要であることが強調された。

会合では、薬剤耐性 (AMR) に関する効果的な情報交換を確保するための、機関間 AMR 作業部会の設立が発表された。また、科学的助言メカニズム (Scientific Advice Mechanism) の意見書「EU におけるワンヘルスガバナンス」の勧告の実施について討議され、6 つの勧告の実施を支援する方法が検討された。議論では、公衆衛生、動物衛生、環境問題への協調的アプローチの重要性が強調された。

* 関連記事：

食品安全情報 (化学物質) No. 10/ 2024 (2024. 05. 15)

【EFSA】ワンヘルス：EU の 5 つの機関が発表した活動のための共同の枠組み

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202410c.pdf>

食品安全情報 (化学物質) No. 4/ 2025 (2025. 02. 19)

【EFSA】ワンヘルス：EU 機関は Aspergillus 属菌のアゾール系殺菌剤耐性に団結して取り組む

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

3. 査察報告書

- イタリアーEU に入る動物と動物製品の公的管理システムの評価及び国境管理所の EU 要件遵守の検証

Italy 2024-8076—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

02-05-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4876>

2024 年 9 月 24 日～10 月 11 日に実施したイタリアの査察結果。イタリアの国境管理所 (BCP) から EU に入る動物と動物製品には公的管理システムが設定されており、適切な資格を有する職員、文書化手順の規定、情報技術システム、当局間の協力とコミュニケーションに支えられ、概ね、関連する EU 法、文書化手順、計画された取り決めに従って実施されている。しかし、動物由来製品の処理量が最も多い BCP での製品確認の実施や、BCP の

最小要件に関する BCP 及び管理点の遵守において重大な欠点が指摘された。これらの欠点は、内部監査でも発見されないまま、あるいは発見されても是正されないままだった。当局は、欠点に対処するために査察中に対策を取り、デジタルシールチェックを廃止し、1 つの管理点の指定を停止した。

● インドーインドから EU へ輸出する植物由来食品の残留農薬の管理評価

India 2024-7978—evaluate the controls of pesticide residues in food of plant origin intended for export from India to the European Union

25-04-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4870>

2024 年 9 月 16 日～10 月 4 日に実施した、EU 輸出用植物由来食品（コメ、モリンガ、トウガラシ属（甘味種を除く））の残留農薬の管理を評価するためのインドの査察結果。規則(EU) 2019/1793 には、インド産トウガラシの輸出証明書の特定要件はあるが、コメとモリンガにはない。植物保護製品の認可や市販管理には一般的な国家システムが設定され、生産者には技術的ガイダンスが提供されている。食品中の残留農薬を監視するサンプリングプログラムも設定されている。しかし、インドのプログラムは EU とは基準（植物保護製品の範囲や最大残留基準値）が異なるため、EU 輸出用製品が EU 要件を遵守していることを保証するには不十分である。トウガラシに関しては、当局は EU 要件への適合を確実に証明するために必要な情報を持っておらず、輸出製品のサンプリング方法も EU 要件に従っていない。また、現在モリンガには輸出管理措置がないため、食品及び飼料に関する緊急警告システムへの通知が増えている。概して、インドの管理システムは、特にトウガラシとモリンガでは、EU 法に規定された残留農薬の限度内であることを十分保証するものではない。

● ベルギー—遺伝子組換え生物

Belgium 2024-7970—Genetically Modified Organisms

24-04-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4868>

2024 年 11 月 21～28 日にリモートと現地調査で実施した、遺伝子組換え生物(GMOs)を含む／からなる／から生産される食品・飼料及び種子の公的管理システムを評価し、GMOs に関連する EU 法の要件と公的管理の遵守を確認したベルギーの査察結果。ベルギーでは、食品・飼料事業者に対して包括的でリスクに基づいた検査及び管理プログラムを計画・実施しており、市販の食品や飼料には未承認 GMOs が含まれていないことや、GMOs を含む食品や飼料におけるラベル上の明確な記載が、高いレベルで保証されている。GMOs の試験の承認・監視システムは、GMOs がヒトの健康や環境にリスクをもたらさないことを保証している。従来の播種用の種子に関する管理は、GMOs が存在しないことを妥当な水準で保証している。だが、種子サンプル分析研究機関の指定、分析範囲の明確な規定、最もリスクが高い種子ロットサンプルの確実な分析が行われておらず、管理は弱められている。

- イタリアー水産物

Italy 2024-8018—Fishery Products

22-04-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4867>

2024年2月26日～3月13日に実施した、イタリア当局の公的管理システムの組織と運用がEU法の要件を満たしているか、水産物に関連するEU規則がどの程度効果的に実施されているかを評価した査察結果。前回のツナに関する査察報告書の助言への措置もフォローアップした。概して、イタリアの管轄当局の公的管理システムの組織と運営は、関連するEU法の要件をほぼ満たしており、ほとんどの場合正しく効果的に実施されている。水産物のガイダンス文書は一次製品の特定の側面でEU規則に完全に一致していない。一次製品漁船や認可漁船の管理頻度や、条件付き承認とその後の最終手続きは、必ずしも正しく実施されていない。だが、これらの影響は限定的である。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2019（2019. 08. 21）

【EC】査察報告書 イタリアーツナ由来水産物

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201917c.pdf>

- シンガポールー水産物

Singapore 2024-8051—Fishery Products

15-05-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4878>

シンガポールのEU輸出用水産物がEU要件を遵守しているかどうか確認し、公式に認証する当局の能力を検証した管理結果。水産物質問書及びビデオ会議への回答としてシンガポール食品庁が提出した書類情報や添付文書のレビューに基づいている。提出された回答の評価から、管理システム、法的枠組み、及び管理は、基本的な生産チェーン（輸入されたEU適格原料の加工）に適合し、それを網羅していることが示されている。EU輸出用水産物の貨物が確実にEU要件を遵守し、水産物のEU公的証明書に提示された衛生保証を証明するための確実な基盤が形成されている。

- ギリシャー動物及び動物製品に含まれる薬理活性成分、農薬及び汚染物質の残留物に関する管理評価

Greece 2024-8090—evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

13-05-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4833>

2024年4月2～25日に実施したギリシャの査察結果。ギリシャの動物及び動物製品に含

まれる薬理活性成分の残留物や、一次製品レベルでサンプリングされた動物製品に含まれる汚染物質に関する公的管理の実施は、EU 法の要件に従っていない。2023 年のサンプル数は著しく不足し（計画の 70%、実際に検査されたのはその半分以下）、生産期間中に均等に採取されていない（年末の 3 カ月に集中していた）。サンプルは検査前に規定より高い温度で長期間保管されているため、問題のサンプルの分析の妥当性やその結果の信頼性が疑問視され、ひいてはギリシャの残留物管理システム全体の機能に対する信頼性が損なわれている。

4. 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/>

05/25/2025～06/07/2025 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)

イタリア産グルテンフリー小麦粉のトロパンアルカロイド類、オランダ及びチェコ共和国産カンナビジオール(CBD)含有各種フードサプリメント、ジョージア産クミン粉末のエチレンオキシド、中国産スペイン経由ビニール手袋のフタル酸エステル類、スペイン産トマトピュレのミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)、スペイン産乾燥イチジクのアフラトキシン類、スウェーデン産ナイロン製ヘラからの一級芳香族アミンの溶出、中国産粉末黒コショウのアフラトキシン B1、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)及びカンナビノール(CBN)、メキシコ産ハバネロのフェナザキン・ノバルロン・クロチアニジン・オキサミル・シフルメトフェン及びシロマジン、ウズベキスタン産有機レーズンのオクラトキシン A、ウズベキスタン産オランダ経由有機甘草根粉末のオクラトキシン A、スペイン産メカジキフィレの水銀、ベトナム産オランダ経由シナモンの鉛、エクアドル産黄色いドラゴンフルーツのシペルメトリン、スペイン産菓子に含まれる THC、オランダ産フードサプリメントのエモジン、セルビア産冷凍イチゴのホルメタネート、インド産クミン粉末の未承認物質クロルピリホス及びピコキシストロビン、英国産スパイスミックスのエチレンオキシド、米国産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類、台湾産オランダ経由ゼリー菓子の未承認食品添加物カラギーナン(E407)・ローカストビーンガム(E410)及びグアーガム(E412)、イタリア産フードサプリメントのビタミン D 高含有、オランダ産ナイロン製スプーンからの一級芳香族アミンの溶出、インド産有機玄米のアフラトキシン B1 及びオクラト

キシン A(複数あり)、トルコ産ブドウの葉のジメトモルフ、フランス産トウモロコシとキャッサバのミックス粉のアフラトキシン類、スペイン産皮と骨を取った冷凍インド太平洋バショウカジキの水銀、エジプト産オランダ経由塩水入りブドウの葉のカルベンダジム・プロピコナゾール・チオファネートメチル・ラムダシハロトリン・テブコナゾール・アセタミプリド・ボスカリド・クロフェンテジン・ジフルベンズロン・イミダクロプリド及びルフェスロン、オランダ産野鳥用配合飼料のブタクサの種子高含有、スペイン産メカジキ切り身の水銀高含有、パナマ産パイナップルのクロルピリホスメチル、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ドイツ産フードサプリメントの鉛高含有及び未承認新規食品ゼオライト状のクリノプチロライト、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、モロッコ産冷凍アプリコットのジメトエート、パキスタン産米のアフラトキシン B1、インド産米のアフラトキシン類、ペルー産アボカドのカドミウム、アルゼンチン産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類、セルビア産パンやペストリーを作るためのグルテンフリーミックスの MOAH、中国産補完飼料(ペットフード)の水銀高含有、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産鶏肉製品の塩素酸塩、バングラデシュ産未承認新規食品ビンロウの実、インド産飼料用サイリウムハスクの鉛、トルコ産有機甘草根粉末のオクラトキシン A、スペイン産ホウレン草の未承認物質ジニコナゾール-M、中国産大きな赤インゲン豆のカドミウム、ポーランド及び米国産インターネットで販売されているフードサプリメントの未承認新規食品トンカットアリ及びトゲバンレイシ、ギリシャ産イチゴのエトキサゾール及びホルメタネート、エジプト産粉末マジョラムのピロリジジナルカロイド、トルコ産生ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、米国産フードサプリメントの照射非表示、英国産塩付き根菜チップスミックスのグリシジルエステル類、スペイン産イチゴのエトキサゾール、ブルガリア産小麦フリップ(スナック)のグリシジルエステル類、ペルー産アボカドのカドミウム、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、チュニジア産チルド桃のホスメット、ボリビア産英国経由アマゾンナッツのアフラトキシン、フランス産ルクセンブルグ市場を対象とするウェブページからの CBD オイル及び CBD カプセル、インド産個別急速冷凍で冷凍洗浄したインド太平洋イカのカドミウム、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産オレンジのクロルプロファム(複数あり)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品(5-ヒドロキシトリプトファン(5-HTP)を 99 %含むグリフォニア・シンプリシフォリア種子抽出物)、ヨルダン産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、バングラデシュ産乾燥チリペッパーの未承認物質エチオン・トルフェンピラド・プロパルギット及びフィプロニル、バングラデシュ産チリペッパーの未承認物質ジアフェンチウロン、イラン産ピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、トルコ産天然乾燥イチジクのアフラトキシン類(複数あり)、エジプト産オレンジのフルメトラリン超過、バングラデシュ産チリパウダーの未承認物質クロルピリホス・トルフェンピラド・エチオン・プロパルギット・インドキサカルブ・フィプロニルなど、エチオピア産茶色い豆のマラチオン、

インド産ピーナッツバターのアフラトキシン類、トルコ産有機ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、スリランカ産ササゲの未承認物質ヘキサコナゾール、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、インド産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産ヘーゼルナッツのテヌアゾン酸(TEA)・アルテルナリオール (AOH)及びアルテルナリオールメチルエーテル (AME)、ペルー産粉末コーヒーのアジンホスメチル、インド産クミン種子のクロルピリホス(複数あり)、ガーナ産オランダ向けパームカーネルオイルの 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール(3-MCPD)、中国産抹茶のチアクロプリド、米国産ピーナッツのアフラトキシン(複数あり)、インド産モリンガの葉のモノクロトホス、インド産パーボイルドバスマティ米のクロルピリホス、ブラジル産メロンのアセフェート、パキスタン産米のアフラトキシン B1、インド産米のトリシクラゾール及びチアメトキサム、パキスタン産米のアセタミプリド、中国産フードサプリメント(カプセル)カワラタケ抽出物の未承認新規食品成分カワラタケ、ガーナ産フランス向けピーナッツのアフラトキシン類、アルゼンチン産カリンとサツマイモペーストのデザートの亜硫酸塩高含有及び未承認食品添加物安息香酸ナトリウム(E211)、インド産オクラのチアメトキサム・モノクロトホス及びアセフェート、エジプト産オレンジのクロルプロファム、中国産味噌ペーストの未承認遺伝子組換え米、インド産クミン種子のエチレンオキシド、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン、イラン産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、中国産ピーナッツのアフラトキシン、など。

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

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

1. 食品中の残留農薬に関する 2023 年 EU 報告書

The 2023 European Union Report on pesticides residues in food

14 May 2025

<https://multimedia.efsa.europa.eu/pesticides-report-2023>

EFSA は、5 月 14 日に公表した EU 共通管理計画(EU MACP)と各国管理計画(MANCP)の 2023 年の結果を理解しやすくチャートやグラフで示したサイトを公開した。記載されているチャートやグラフには次のようなものがある。

EU 共通管理計画 (EU MACP)

- 各国の食品グループごとのサンプル数
地図上で各国をクリックするとその国の数値が棒グラフで表される。
- 各国のサンプルの原産国の割合
国内、EU、第三国、及び不明の割合の 100%積み上げ棒グラフ (ツールチップ付き)
- EU MACP 調査結果の概要
12 種類の対象食品についての 100%積み上げ棒グラフ (ツールチップ付き)
- 最大残留基準値 (MRL) を超過した割合の比較 (2023 年、2020 年、2017 年)

MRL を超過したサンプルの割合と MRL 以下であったサンプルの割合のグラフを
1 クリックで切り替えて比較可能

各国管理計画 (MANCP)

報告国と原産国のシートがあり、それぞれに次のようなデータが示されている。

- 各国の調査結果
地図上で各国をクリックするとその国の数値が表示される。サンプル数、定量限界 (LOQ) 未満のサンプルや違反サンプルの割合などを 1 クリックで切り替えて比較可能。
- 農薬ごとの結果やグリホサートに焦点を当てた結果、輸入品、加工食品、オーガニック製品、乳幼児用食品、動物製品における残留物の結果なども、1 クリックで切り替えて比較できたり、ツールチップ付きのグラフで表現されたりしている。

* 食品中の残留農薬に関する 2023 年 EU 報告書

14 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9398>

* 2023 年に実施された残留農薬分析に関する各国概要報告書

14 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9320>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2025（2025. 05. 28）

【EFSA】食品中の残留農薬：EU における状況は？

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202511c.pdf>

2. 複数年次(2025 - 2028 年)危機準備訓練パッケージ

Multi - annual (2025 - 2028) Crisis Preparedness Training package

14 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9456>

(外部科学報告書)

本報告書では、枠組み合意 EFSA/2023/OP/0008 (OC/EFSA/KNOW/2023/02)（食品及び飼料の安全性危機準備訓練）に明記された初の成果として、このプロジェクトにおける EFSA の全体的及び具体的な目標に合わせて 4 年間の危機訓練パッケージを設定した。提案されている EFSA の危機準備に関する複数年次訓練パッケージ (2025 - 2028 年)は、EFSA 内の調整を改善し、EFSA と、危機準備及び対応努力に関与する機関の利害関係者との協力を強化することを目的としている。この訓練アプローチでは、年 1 回の「内部」と「外部」の訓練イベントを開発・組織するための具体的な枠組みを示している。年次内部危機準備訓練の主要な目標は、EFSA の職員に危機対応への手順を普及・周知すること、プロセス更新を目的としてフィードバックを収集することである。年次外部危機準備訓練には、

EFSA、加盟国、他の機関の利害関係者を含むシミュレーション演習が含まれており、食品・飼料の安全性危機における EFSA とその機関パートナーとの意識を高め、協調と協力を強化することを目的としている。技術分野、招聘される国や組織、参加者の人数やプロフィール（分野と職務）は、過去数年に実施された外部訓練を考慮して、目的やテーマに基づいて毎年決定される。EFSA 戦略 2027 の枠組みにおいて、複数年次(2025 - 2028 年)危機準備訓練パッケージとそれに由来する訓練は、将来の妥当性を維持するために、リスク分析能力（知識、経験、方法論及びデータ）を向上させ、EFSA 戦略目標 2「将来のリスク分析ニーズへの準備の確保」の達成に寄与するだろう。

＊ 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2021（2021. 05. 12）

【EFSA】提案：EFSA の危機管理の必要性に対処するための複数年(2021 - 2024 年)の訓練パッケージ

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202110c.pdf>

3. 食品酵素関連

● 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nz98 株由来食品用酵素ホスホリパーゼ A1 の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme phospholipase A1 from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain DP - Nz98

12 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9425>

(科学的意見)

食品用酵素ホスホリパーゼ A1（ホスファチジルコリン 1 - アシルヒドロラーゼ; EC 3.1.1.32）は、Genencor International 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP - Nz98 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれていない。この食品用酵素は、焼成製品の生産用の穀類及びその他穀物(cereals and other grains)の加工に使用することを意図している。食事暴露量は欧州人で最大 0.972 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を検査した最大用量である 1000 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事暴露量と比較すると、暴露マージンは少なくとも 1029 となる。既知のアレルゲンに対するホスホリパーゼ A1 のアミノ酸配列の相同性を調査したところ、一致はなかった。パネルは、この食品用酵素への食事暴露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

● 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF6197 株由来食品用酵素エンド・ポリガラクトロ

ナーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme endo - polygalacturonase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain RF6197

12 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9416>

(科学的意見)

食品用酵素エンド・ポリガラクトツロナーゼ((1 - 4) - α - d - ガラクトツロナングリカノヒドロラーゼ, EC 3.2.1.15)は、AB Enzymes 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF6197 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、その中で EFSA は、5 つの食品製造工程において使用する際に安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者は 2 つの追加工程を含めるために使用拡大を要請した。EFSA はこの評価において、合計 7 つの食品製造工程において使用する際のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。食品用酵素－総有機固形物(TOS)は 3 つの食品製造工程の最終食品で除去される、あるいは持ち込まれないため、この食品用酵素－TOS への食事暴露量は残りの 4 工程にのみ推定された。食事暴露量は欧州人で最大 0.137 mg TOS/kg 体重/日と算出された。以前報告された無毒性量(1000 mg TOS/kg 体重/日、検査した最大用量)と結びつけた場合、パネルは、暴露マージンを少なくとも 7299 と導出した。新たなデータ、改訂した暴露マージン及び以前の評価に基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

● 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF6201 株由来食品用酵素ペクチンエステラーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme pectinesterase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain RF6201

12 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9417>

(科学的意見)

食品用酵素ペクチンエステラーゼ(ペクチンペクチルヒドロラーゼ, EC 3.1.1.11)は、AB Enzymes 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* RF6201 株で生産した。この食品用酵素の安全性評価は以前行われ、その中で EFSA は、この食品用酵素は 5 つの食品製造工程において使用する際に安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者は 2 つの追加工程を含めるために使用拡大を要請した。この評価において、EFSA は合計 7 つの食品製造工程において使用する際のこの食品用酵素の安全性評価を更新した。この食品用酵素－総有機固形物(TOS)は、3 つの食品製造工程の最終食品から除去される、あるいは持ち込まれないため、この食品用酵素－TOS への食事暴露量は残りの 4 つの工程にのみ推定された。食事暴露量は欧州人で最大 0.488 mg TOS/kg 体重/日と算出された。以前報告された無毒性量(1000 mg TOS/kg 体重/日、検査した最大用量)と結びつけた場合、パネルは、暴露マージン

を少なくとも 2049 と導出した。新たなデータ、改訂した暴露マージン及び以前の評価に基づき、パネルは、この食品用酵素は改訂した意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus sp.* AE - MB 株由来食品用酵素ロイシルアミノペプチダーゼの安全性評価の改訂

Revised safety evaluation of the food enzyme leucyl aminopeptidase from the non - genetically modified *Aspergillus sp.* strain AE - MB

14 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9422>

(科学的意見)

食品用酵素ロイシルアミノペプチダーゼ(EC 3.4.11.1)は、Amano Enzyme 社が非遺伝子組換え *Aspergillus sp.* AE - MB 株で生産した。以前の評価で、パネルは、5つの食品製造工程に使用する場合、全年齢集団に推定された暴露マージンが不十分だったため、この食品用酵素は安全とは判断できないと結論した。その後、申請者は1つの使用を取り消し、3つの食品製造工程を追加し、使用レベルを改訂する要請をした。EFSA は本評価において、合計 7 つの食品製造工程で使用する場合のこの食品用酵素の安全性評価を改訂した。食品用酵素－総有機固形物(TOS)への食事暴露量は欧州人で最大 0.367 mg TOS/kg 体重/日と算出された。以前の意見で報告された無毒性量(183 mg TOS/kg 体重/日、検査した最小用量)と組み合わせると、改訂された暴露マージンは少なくとも 499 だった。以前の評価に新たなデータを統合して、パネルは、この食品用酵素は改訂された意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2024（2024. 01. 24）

【EFSA】食品酵素関連

非遺伝子組換え *Aspergillus sp.* AE - MB 株由来食品用酵素ロイシンアミノペプチダーゼの安全性評価

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202402c.pdf>

- 非遺伝子組換え *Klebsiella pneumoniae* AE - PUL 株由来食品用酵素プルラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme pullulanase from the non - genetically modified *Klebsiella pneumoniae* strain AE - PUL

19 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9332>

(科学的意見)

食品用酵素プルラナーゼ(プルラン 6 - α - グルカノヒドロラーゼ, EC 3.2.1.41)は、

Amano Enzymes 社が既知のヒト病原体である非遺伝子組換え *Klebsiella pneumoniae* AE - PUL 株で生産した。この食品用酵素にはこの生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれていない。この食品用酵素は 10 の食品製造工程で使用することを意図している。食品用酵素－総有機固形物(TOS)の残留量は 2 工程で除去されるため、食事暴露量は残りの 8 つの食品製造工程にのみ算出された。欧州人で最大 0.075 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは、無毒性量を検査した最大用量である 124 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事暴露量と比較したところ、暴露マージンは少なくとも 1653 となる。既知のアレルゲンに対するこのプルラナーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、2 つの食物アレルゲンで一致が見つかった。パネルは、この食品用酵素への食事暴露上のアレルギー反応のリスクは除外できないと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

● 遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* MAS 株由来食品用酵素 4- α -グルカノトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme 4 - α - glucanotransferase from the genetically modified *Bacillus amyloliquefaciens* strain MAS

19 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9420>

(科学的意見)

この食品用酵素 4- α -グルカノトランスフェラーゼ(1,4 - α - d - グルカン:1,4 - α - d - グルカン 4 - α - d - グルコシルトランスフェラーゼ; EC2.4.1.25)は、Koninklijke Cooperatie Avebe U.A.が遺伝子組換え *Bacillus amyloliquefaciens* MAS 株で生産した。この生産株には既知の抗菌剤耐性遺伝子の複数のコピーが含まれている。しかしながら、この食品用酵素に生産菌由来の生きた細胞や DNA が含まれていないことに基づき、これはリスクではないと考えられる。この食品用酵素は、酵素処理したデンプンの生産に使用することを意図している。この食品用酵素の総有機固形物(TOS)への食事暴露量は、欧州人で最大 0.012 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を、検査した最大用量である 1000 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事暴露量と比較した場合、暴露マージンは少なくとも 83,333 となった。既知のアレルゲンに対する 4- α -グルカノトランスフェラーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、一致はなかった。パネルは、食事暴露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

4. 新規食品関連

- **新規食品としての D-アルロースの安全性**

Safety of D - allulose as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

5 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9468>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、EFSA の栄養・新規食品及び食物アレルギーに関するパネル(NDA パネル)は、規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品(NF)としての D-アルロースに関する意見を提出するよう求められた。パネルは、リスク評価の過程で、申請者が対処する必要のある多数のデータのギャップを確認した。そのため、EFSA は申請者に対して追加情報の要請書を送った。要請されたデータは、この NF の同定、生産工程、用途と使用レベル、遺伝毒性及びヒトのデータに関連するものだった。数回連絡したにもかかわらず、申請者は EFSA の追加データ要請に回答しなかった。入手可能なデータに基づき、パネルは、この NF、すなわち D-アルロースの安全性は立証できないと結論している。

5. 農薬関連

- **レタスのプロパモカルブの MRL に関する声明**

Statement on the maximum residue level for propamocarb in lettuces

26 May 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9455>

(声明)

規則(EC) No 396/2005 第 43 条に従って、EFSA は欧州委員会から、レタスのプロパモカルブの最大残留基準値(MRL)に関する声明を提出するよう委託を受けた。現在の MRL 40 mg/kg では消費者の急性摂取の懸念が除外できなかったため、EFSA は、レタスの安全な代替 MRL を特定するよう委託された。特別データ要請の後、一部の加盟国は代替となり得る適正農業規範(GAPs)をいくつか報告し、代替 MRL の選択肢を裏付ける残留試験データを提出した。EFSA は適切な代替 MRL 値 30 mg/kg を特定した。EFSA は、レタスのプロパモカルブの残留物（本声明で考慮された代替 GAPs の結果）、及び食品・動物由来のその他の製品におけるプロパモカルブ残留物の短期及び長期摂取が、消費者の健康上のリスクをもたらす可能性は低いと結論した。

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

1. 食品衛生ランク付け制度の表示監査及び事業調査 : 2024 年テクニカルレポート

Food Hygiene Rating Scheme Audit of Display and Business Survey: 2024 Technical Report

May 23, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/138249-food-hygiene-rating-scheme-audit-of-display-and-business-survey-2024-technical-report>

2024 年の食品衛生ランク付け制度（Food Hygiene Rating Scheme: FHRS）の表示監査及び事業調査報告書が公表された。英国食品基準庁（FSA）は 2011 年から、イングランド、北アイルランド及びウェールズにおける Display of Food Hygiene Ratings（食品衛生ランク付けの表示）に関する年次調査を実施している。

FHRS は、食品安全担当官が行う最新の調査により、食品事業者の衛生基準に関する情報を提供する。消費者が外食や食料品の買い物をする場所について、より慎重な選択を行えるよう支援することを目的としている。FHRS では、食品が供給、販売又は消費される施設に 0～5 の範囲のランク付けが与えられ、5 は「非常に良い」食品衛生を表し、0 は「緊急の改善が必要」を表す。ランク付けは 3 つの要素、即ち、1) 衛生的な食品の取り扱い、2) 施設や設備の状態、3) 食品の安全管理、によって判定される。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2024（2024. 10. 02）

【FSA】大多数の企業は、食品衛生評価をオンライン上で宣伝する機会を逃している

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202420c.pdf>

（2023 年食品衛生評価制度（FHRS）による表示監査及び事業調査報告書に関する記載あり。）

2. 規制製品安全性評価

- プラスチック食品接触物質及び製品の製造に使用される添加剤としての **tert**-ブチルホスホン酸カルシウムの安全性評価（RP1702）

Safety Assessment of Calcium Tert-Butylphosphonate Used as an Additive for Use in the Manufacture of Plastic Food Contact Materials and Articles (RP1702)

May 29, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/137861-safety-assessment-of-calcium-tert-butylphosphonate-used-as-an-additive-for-use-in-the-manufacture-of-plastic-food-contact-materials-and-articles-rp>

乳児用調製乳及び母乳と接触する用途を含むポリオレフィン（ポリプロピレン及びポリエチレン）食品接触物質（FCM）及び製品の製造における核剤としての **tert**-ブチルホスホン酸カルシウムの使用に関する申請が提出された。ポリオレフィンに **tert**-ブチルホスホン酸カルシウムを核剤として使用する（最大 0.15 重量%まで）ことで、製品の剛性の向上、ヘイズ（曇り）の低減、収縮特性の改善、光沢及び/又は透明度の向上、水蒸気及び酸素透過率の低減などの利点がある。**tert**-ブチルホスホン酸カルシウムを含むポリオレフィンは、乳児用調製乳や母乳を含むあらゆる種類の食品（乾燥食品、水性食品、酸性食品、アルコール性食品、脂肪性食品）と接触する用途で使用する。

全体として、食品接触物質に関する合同専門家グループ(FCMJEG)は、提供された情報と

データは、食品接触物質及び製品への添加剤としての *tert*-ブチルホスホン酸カルシウムの使用が一般集団にとって懸念はないと結論付けるのに十分であると判断した。乳児用調製乳及び母乳との接触における使用については、神経毒性データが不足していること、及び乳児群（16 週未満）が潜在的に敏感である可能性があることから除外された。

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

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

1. スコットランドの食品消費者追跡調査（第 19 回）

Food in Scotland Consumer Tracker Survey Wave 19

14 May 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/publications-and-research/publications/food-in-scotland-consumer-tracker-survey-wave-19>

スコットランド食品基準局（FSS）の消費者追跡調査（第 19 回）の結果が公表された。スコットランド食品消費者追跡調査（Food in Scotland Consumer Tracking Survey）は、スコットランドの人口を代表するサンプルを用いて、食品に関する態度、知識、行動に関する報告をモニタリングするものである。FSS の認知度や信頼、消費者の懸念事項、消費行動、食品の入手可能性、健康的な食事、食品表示、食料安全保障についての調査結果が示された。

今回の調査では全面的な見直しが行われ、改訂された調査では認知度テストが実施され、その他の改良も行われた。

* 報告書

[https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food in Scotland Consumer Tracker W19 Final Report - For publishing.pdf](https://www.foodstandards.gov.scot/downloads/Food_in_Scotland_Consumer_Tracker_W19_Final_Report_-_For_publishing.pdf)

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2025（2025. 03. 19）

【FSS】スコットランドの食品消費者追跡調査（第 18 回）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202506c.pdf>

2. FSS の捜査によりスコットランドの紅茶詐欺師が有罪判決を受ける

FSS investigation leads to conviction of Scottish tea fraudster

29 May 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news-and-alerts/fss-investigation-leads-to-conviction-of-scottish-tea-fraudster>

スコットランド食品基準局（FSS）は、スコットランド食品犯罪・事件対策ユニットによ

る徹底的な捜査の結果、総額約 60 万ポンドに及ぶ詐欺罪 2 件の有罪判決を歓迎する。被告はスコットランド産の高級茶葉を販売していると虚偽の主張をし、高級ホテルや小売業者を欺いた。また、スコットランド産茶葉の栽培者に対し、スコットランド産の珍しい品種であると偽って苗木を販売した。この詐欺の結果、個人、企業、そしてスコットランド産紅茶生産者の新興部門が、深刻な経済的損害と風評被害を被った。この事件は、食品偽装の深刻な影響と、製品の真正性を検証する際の警戒の重要性を浮き彫りにしている。

-
- 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. 長鎖 PFCAs、PFOA、PFHxS、それらの塩および関連化合物の指標リストに関するコメント募集

Call for comments on indicative lists for long-chain PFCAs, PFOA and PFHxS, their salts and related compounds

2 June 2025

<https://www.gov.uk/government/publications/call-for-comments-on-indicative-lists-for-long-chain-pfcas-pfoa-and-pfhxs-their-salts-and-related-compounds>

ストックホルム条約の残留性有機汚染物質（POPs）レビュー委員会（POPRC）は、第 20 回会合（2024 年 9 月 23～27 日）で、長鎖パーフルオロカルボン酸類（PFCAs）とその塩および関連化合物を条約の附属書 A に記載することを検討するよう条約締約国会議（COP）に勧告する決定を採択し、特定の除外を認めた。このリストは、分解または変換により長鎖 PFCAs を生じる化合物にも適用される。

POPRC は、分解または変換によりパーフルオロオクタン酸（PFOA）または長鎖 PFCAs を生じる可能性のある多様な物質を正確に特定し、効果的に伝達することの複雑さを認識した。そのため POPRC は、長鎖 PFCAs、その塩および関連化合物の指標リスト（indicative list）案を作成する作業部会を設置することを決定した。

長鎖 PFCAs の指標リスト案は、PFOA、その塩および関連化合物、パーフルオロヘキサンスルホン酸（PFHxS）、その塩および関連化合物の既存のリストをカバーし補完するものである。これらの化合物リストは広範囲にわたるが、網羅的なものではなく、POPRC によって見直され、更新される。指標リストは、条約締約国が化合物リストの対象となる物質を特定する作業を支援するために作成される。しかし、この指標リストは決定的なものではなく、ストックホルム条約附属書 A のリストそのものが、第一の基準である。

POPRC は、協議プロセスを支援するため、長鎖 PFCAs、PFOA、PFHxS、それらの塩および関連化合物の指標リストに関する追加情報とコメントを募集している。リストは、ストックホルム条約のウェブサイトに掲載されている。募集期間は 2025 年 6 月 30 日まで。

*ストックホルム条約ウェブサイトの意見募集ページ

<https://chm.pops.int/TheConvention/POPsReviewCommittee/Meetings/POPRC20/POPRC20Followup/tabid/10078/Default.aspx>

-
- 英国毒性委員会（COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）<https://cot.food.gov.uk/>

1. 妊娠中のショウガサプリメント使用の安全性に関する声明

Statement on the Safety of Ginger Supplement Use in Pregnancy

22 May 2025

https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-05/Statement%20on%20Ginger%20in%20the%20Maternal%20Diet_Final%20SO%20A_CCV.pdf

（抜粋）

COT は妊娠・授乳期におけるショウガとショウガサプリメントの潜在的影響について検討し、母体への毒性、胎児や胚の発育への影響、薬物との相互作用の可能性に関する入手可能なデータと、ショウガへの潜在的暴露に関するデータを検討した。

ショウガは一般に、食品中のスパイスとして、またはサプリメントとして消費されている。また、ショウガは、免疫系を調整して病気に対応しやすくしたり、乗り物酔いや術後の吐き気・嘔吐を緩和したりすることが報告されており、自然療法としての人気が高まっている。ショウガの摂取は、国民保健サービス（NHS）や国立医療技術評価機構（NICE）のガイドラインで提案されている、妊娠中の軽度から中等度の吐き気や嘔吐を緩和する方法のひとつである。また、多くの文化圏で、ダイエタリーサプリメントや伝統的な治療薬として使用されている。

様々な量のショウガを使ったショウガサプリメントが市販されており、また、大量のショウガを圧搾した濃縮ジンジャーショット（液状）も人気が高まっている。これらのサプリメントの組成の違いにより、消費されるショウガの量の推定に不確実性が生じている。また、摂取データは出産可能年齢の女性に基づいているため、母親の食生活を反映していない可能性があり、実際の暴露量を過小評価または過大評価している可能性がある。また、有機溶媒抽出物は水抽出物よりも毒性が高いことから、毒性の異なる化合物が抽出されていることが示唆される。全体として、COT は、入手可能な情報に基づき、サプリメントとしてのショウガのリスク評価の出発点を決定することは不可能であると結論づけた。

COT は、さまざまなショウガ抽出物を全て動物実験で比較することはできないが、高用量では妊娠初期に望ましくない影響があることが示唆されていることを指摘した。一般的に、食品としてのショウガの使用による妊婦および胎児への毒性は示唆されていないこと

が強調された。しかし、妊娠中のショウガ使用に関する安全性および毒性学的情報が不足しているため、十分なリスク評価を行うことは困難である。また COT は、提示された根拠から、重金属および/またはカビ毒によるショウガの汚染の可能性を排除することはできないと指摘した。

COT は、妊婦に対する現在の NHS のアドバイスを変更することを支持する根拠はないと結論づけた。COT は、ショウガを含む食品や飲料を摂取することで、つわりの症状が緩和される可能性を示唆し、妊娠中はショウガのサプリメントを摂取する前に薬剤師に確認すべきであると述べている。

＊要約 (Lay Summary)

<https://cot.food.gov.uk/Statement%20on%20the%20Safety%20of%20Ginger%20Supplement%20Use%20in%20Pregnancy:%20Lay%20Summary>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2024（2024. 12. 11）

【COT】COT 会合：2024 年 12 月 10 日

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202425c.pdf>

（妊娠中のショウガサプリメント使用の安全性に関する第 3 次声明案に関する記載あり。）

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

1. 全国的な食品衛生ランク付け制度に関する協議が開始される

Consultation opens on national food hygiene rating scheme

26 May 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/consultation-opens-on-national-food-hygiene-rating>

アイルランド食品安全庁 (FSAI) の食品安全協議会は、全国的な食品衛生ランク付け制度 (food hygiene rating scheme: FHRS) について、消費者と食品事業者からの意見を募集する公開協議を行うことを発表した。

FHRS は多くの国 (英国、デンマーク、フランス、米国のいくつかの州など) で実施されており、公的な食品安全検査に基づき、食品事業者の衛生状態や食品安全基準遵守のレベルの表示を消費者に提供している。FHRS は通常、食品安全検査の結果を数字、文字、シンボルとして食品事業者のウィンドウやウェブサイトに表示するもので、フードチェーンの透明性を高め、消費者の意思決定を支援し、食品分野全体の衛生水準の向上を促進することを目的としている。

本協議の結果を基に、FHRS が消費者の意思決定やアイルランドの食品事業者に与える

影響に関する検討が行われる。協議で集められた情報は包括的な評価報告書（2026 年初めに最終化予定）に反映される。協議結果は、FSAI が保健省に対してエビデンスに基づいた勧告を行う際の裏付けとなる。

意見募集は 2025 年 6 月 23 日まで。

-
- 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. ヒ素の食事暴露量をより正確に測定するための革新的な方法

An innovative method to more accurately measure dietary exposure to arsenic

23/05/2025

<https://www.anses.fr/en/content/innovative-method-more-accurately-measure-dietary-exposure-arsenic>

ヒ素は、形態によっては有毒で発がん性さえある。ANSES の食品安全研究所は、様々な食品中のヒ素濃度をより正確に測定できる革新的な方法を開発した。この飛躍的な進歩により、消費者の暴露や健康上のリスクの評価が促進される。

様々な食品中の異なる形態のヒ素を測定

ヒ素は土壌中に天然に存在するものと、ヒトの活動、特に工業生産の結果環境中に放出されるものがある。食品や飲料水に含まれることもある。

ヒ素の毒性は化学的形態によるため、ヒトの健康をより良く保護するためには食品中の様々な形態のヒ素の濃度を測定することが重要である。そのため、ANSES の食品安全研究所の微量元素・ナノマテリアルユニットは、広範な食品に含まれる、様々な化学形態（化学種(species)とも呼ばれる）のヒ素を同定・定量できる新しい分析法を開発し、検証した。

この方法では、2 種類の無機ヒ素種（ヒ素(III)（亜ヒ酸塩）とヒ素(V)（ヒ酸塩））、及び 2 種類の有機ヒ素種（モノメチルアルソン酸(MMA)とジメチルアルシン酸(DMA)）の 4 種類のヒ素種を区別できる。亜ヒ酸塩やヒ酸塩などの無機ヒ素種には発がん性があり、特に有毒であることが知られている。複雑な形態の有機ヒ素化合物は、現在の知見では毒性が低いと考えられている。しかし、最新のデータから、MMA や DMA などの小さな有機ヒ素化合物は有毒である可能性があり、特に DMA についてはがんの発生率増加に関連する可能性があることが示されている。

これまでに利用可能だった分析手法は、様々なヒ素種を部分的に、または不正確に定量することしかできず、特定の食品グループにしか使用できなかった。「水産物や植物の無機ヒ素含有量を測定するための公式『標準』方法はあるが、化学種を区別せず総濃度を測定するものである。さらに、有機ヒ素種を測定する標準化された方法はない」と、プロジェクトマネージャーであり新しい測定方法の開発につながった論文の共同責任者である Axelle

Leufroy 氏は断言する。「我々は、公式の方法を応用・最適化して、他の食品グループや他のヒ素種にも拡大した。この方法は、化学種を分離する液体クロマトグラフィー技術と、それらを検出する誘導結合プラズマ質量分析法(ICP-MS)の組み合わせに基づいている」。

国民の暴露をより良く理解するための実用的な応用

「この方法は、ANSES が請け負う第 3 回フランストータルダイエツスタディ(TDS3)に関連する博士号プロジェクトの一環として開発された」と、微量元素・ナノマテリアルユニット長でこの論文の責任者である Petru Jitaru 氏は説明する。「フランスで最も一般的に摂取される 19 種類の食品グループ（調理済み料理、飲料（アルコール飲料、フルーツジュース、ホット飲料など）、穀類、果物、ビスケット、パン、野菜及び水産物など）に属する約 300 サンプルの分析に、この方法を適用することに成功した」。これらのうち約 130 サンプルは有機栽培、165 サンプルは従来法で栽培されたものだった。

開発された方法は、ヒ素種への国民の暴露評価を精緻化するのに役立ち、また、通常の理論的推定量に頼るのではなく、健康上のリスクのより正確な評価につながる。水銀やクロムなど、その他の元素に焦点を当てた同様の研究も、この論文プロジェクトの一環として実施された。

* 発表論文

Ghaffour, D., Leufroy, A. & Jitaru, P.

A novel method for multi-matrix arsenic speciation analysis by anion-exchange HPLC-ICP-MS in the framework of the third (French) total diet study

Analytical and Bioanalytical Chemistry 417, 1519–1530 (2025)

<https://doi.org/10.1007/s00216-025-05739-w>

● フィンランド食品局 (Ruokavirasto / Finnish Food Authority)

<https://www.ruokavirasto.fi/en/>

1. 報告：茹でることが推奨されているにもかかわらず、シャグマアミガサタケには 5 分の 1 近くの毒素が残っている

Report: Nearly one-fifth of toxin remains in false morels despite boiling recommendation
May 26/2025

<https://www.ruokavirasto.fi/en/themes/risk-assessment/risk-assessment-news/news-about-risk-assessment/report-nearly-one-fifth-of-toxin-remains-in-false-morels-despite-boiling-recommendation/>

シャグマアミガサタケ (false morels) はフィンランドで長期間摂取されており、ベストシーズンにはフィンランド人は 300 万食ものシャグマアミガサタケを摂取すると推定されている。シャグマアミガサタケに含まれるギロミトリンとその分解産物は中毒を引き起こ

す可能性があり、吐き気、嘔吐、下痢などの症状を伴う。重症の場合、ギロミトリンは神経症状や肝障害を引き起こし、死に至る可能性がある。推奨される処理（茹で方ガイドライン）によりギロミトリン量を減少させることはできるが、完全に除去する方法はない。

本研究では、シャグマアミガサタケの毒性を低減させるための最も効果的な方法（茹でる、2回茹でる、または乾燥する）に関して科学的文献レビューを行った。現在のガイドラインでは、たっぷりの水（シャグマアミガサタケ 1 に対して水 3）で 2 回、それぞれ 5 分間茹でなければならない。これは最も効果的なギロミトリン除去方法であることが証明されたが、平均して約 18%のギロミトリンが残存していた。一方、乾燥はあまり効果がなく、半分程度のギロミトリンが残存する可能性が示された。

本研究では、フィンランド人のギロミトリンへの暴露量の推定も行われた。一方で、ギロミトリンの有害影響は動物実験で研究されているが、ヒトにおける有害レベル決定に適用できるデータはない。また、ギロミトリンとその分解産物は実験動物に様々ながんを引き起こす可能性が示されているが、実験条件を考慮すると、これらの結果はヒトに対して一般化できない。このように、シャグマアミガサタケの毒性に関するデータには、ギャップやいくつかの矛盾がある。

ここ数十年、シャグマアミガサタケ中毒による死亡例はなく、重篤な中毒はまれである。動物実験結果より、ヒトが致命的な中毒になるには数 kg のシャグマアミガサタケを摂取する必要があると推定されている。一方、フィンランド中毒情報センターは、シャグマアミガサタケの摂取による中程度の中毒の問い合わせを、毎年数件受けている。シャグマアミガサタケの健康上のリスクをより適切に評価するには、ギロミトリンの含有量や、ギロミトリンとその分解産物のヒトへの影響についてさらなる研究が必要である。

＊ 報告書（フィンランド語）

<https://helda.helsinki.fi/server/api/core/bitstreams/935ee988-d526-48dd-b156-ef91d9e13170/content>

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

1. FDA は小児向け経口フッ化物処方薬の市場からの撤去措置を開始する

FDA Begins Action To Remove Ingestible Fluoride Prescription Drug Products for Children from the Market

May 13, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-begins-action-remove-ingestible-fluoride-prescription-drug-products-children-market>

FDA は、小児向け高濃度経口フッ化物処方薬を市場から撤去するための措置を開始すると発表した。フッ化物配合歯磨き粉やフッ化物洗口液とは異なり、高濃度経口フッ化物処方

薬は乳幼児が飲み込み、摂取する。また、FDA の承認も受けていない。摂取したフッ化物は腸内細菌叢を変化させることが示されており、小児期の腸内細菌叢の早期発達を考慮すると、これは特に懸念すべきことである。他の研究では、フッ化物と甲状腺疾患、体重増加、そしておそらく IQ の低下との関連が示唆されている。FDA は、安全性審査と意見募集期間の完了、そしてこれらの製品の市場からの撤去に関する適切な措置の実施期限を 10 月 31 日に設定した。この評価と並行して、米国保健福祉省（HHS）は、実行可能で効果的であり、腸内環境に影響を与えない、子供の歯の衛生に関するベストプラクティスを普及させる予定である。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2024（2024. 09. 18）

【NTP】フッ化物暴露と神経発達および認知についての科学の現状に関する NTP モノグラフ：システムティックレビュー

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202419c.pdf>

2. FDA は米国民のためにパフォーマンスを最適化する FDA 機関全体の AI ツールを発表する

FDA Launches Agency-Wide AI Tool to Optimize Performance for the American People
June 02, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-launches-agency-wide-ai-tool-optimize-performance-american-people>

米国食品医薬品局（FDA）は、科学審査官から調査官まで、職員の業務効率向上を支援するために設計された生成型人工知能（AI）ツール「Elsa」を発表した。この革新的なツールにより、米国民へのサービス向上を目的として、FDA の機能を近代化し、AI を活用する。

Elsa は政府機関向けの安全性の高い GovCloud 環境内に構築されており、FDA 職員が内部文書にアクセスできる安全なプラットフォームを提供しながら、すべての情報を FDA 内に留めておくことができる。これらのモデルは、規制対象業界から提出されたデータで学習することではなく、FDA 職員が取り扱う機密性の高い研究やデータを保護する。Elsa は読解、記述、要約を支援するよう設計された、大規模言語モデル（LLM）を活用した AI ツールである。Elsa の活用例として、有害事象の要約による安全性プロファイル評価の支援、医薬品のラベル（添付文書）比較の迅速化、非臨床アプリケーションデータベース開発のためのコード生成などが挙げられている。FDA は既に（医薬品や医療機器等の）臨床プロトコル審査の迅速化、科学的評価（医薬品や医療機器の審査や評価等）に必要な時間の短縮のために活用している。また、検査官が優先度の高い査察対象を特定するためにも活用している。

Elsa の導入は、FDA 全体の AI 活用に向けた最初のステップである。ツールが成熟するにつれ、FDA はデータ処理や生成 AI 機能など、様々なプロセスに AI を統合し、FDA の使命をさらに支援していく計画である。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2025（2025. 05. 28）

【FDA】FDA は初の AI 支援科学審査パイロットの完了と、FDA 全体への AI 導入の積極的なタイムラインを発表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202511c.pdf>

3. FDA に関連する大統領の 2026 年度予算要求に関するレビュー - 上院証言

A Review of the President's Fiscal Year 2026 Budget Request for the Food and Drug Administration - Senate Testimony

May 22, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/congressional-testimony/review-presidents-fiscal-year-2026-budget-request-food-and-drug-administration-senate-testimony>

(FDA の Makary 長官の上院議会での証言、食品にかかわる取り組みを中心に抜粋)

2026 年度、FDA は、トランプ大統領と保健福祉省 Kennedy 長官の「米国を再び健康に (Make America Healthy Again: MAHA)」政策を推し進め、食品システムへの信頼を回復し、公衆衛生を最優先にし、国民の栄養と食品の安全を強化していく。

- 米国のフードサプライの安全性を確保
- 栄養への投資
- 食品安全上の欠陥や乳児用調製乳の汚染・不足を防止

MAHA における対策

FDA は、米国民が摂取する食品成分とその影響に関する最新情報を提供するために、徹底的な透明性の確保に取り組む。

(現在の取り組み)

- 食品に使用される一部の化学添加物に関連するリスクの増大に対処
- 乳幼児が摂取する食品からの有害物質を低減するための「Closer to Zero (ゼロに近づける)」活動を拡大
- ナトリウムと添加糖の低減
- 消費者が摂取する食品に関するより適切な情報を提供する、新しい形の栄養表示の提供

(今後の取り組み)

- 学校がより安全で健康的な食品に移行できるよう支援する、新たなパイロット助成金プログラムを拡大
- 高リスク施設の検査における不備に対処
- 輸入監視を強化
- 食中毒の発生への対応時間を短縮し、関連する疾病の数を減らす

(継続的な取り組み)

- 乳児用調製乳の安全性、栄養的な品質、入手可能性の支援
- 試験機関の検査能力の維持・拡大

- 連邦一州政府の戦略を支援するための協力協定、助成金、契約の支援

FDA は IT、コミュニケーション、運用など、これまで各センターやオフィスで重複していた共通機能を一元化し、効率化する。さらに、AI や最新技術の活用を検討し、迅速に導入を進めている。

4. 警告文書

- Reunipeche SAS

December 26, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/reunipeche-sas-696493-12262024>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、異物混入の問題。ヒスタミン産生の問題。

- Wailea Agricultural Group, Inc.

May 06, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wailea-agricultural-group-inc-705047-05062025>

食品の CGMP、処理、包装、保管、衛生管理、異物混入の問題。ヤシの農場施設。

- Baldwin Richardson Foods Pennsauken, LLC

December 26, 2024

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/baldwin-richardson-foods-pennsauken-llc-699022-12262024>

低酸性缶詰食品規則、異物混入の問題。非乳製品飲料を製造。

- Anti L'Age

April 17, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/anti-lage-698661-04172025>

ダイエットサプリメントの CGMP、製造、包装、表示、作業、異物混入の問題。

- One Roof LLC

May 20, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/one-roof-llc-701988-05202025>

食品の CGMP、ハザード分析、リスクに基づく予防的管理、異物混入、アレルギー関連、表示の問題。クッキーやタルトの製造施設。

- **United King Foods Private Limited**

March 07, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/united-king-foods-private-limited-698766-03072025>

低酸性缶詰食品規則、異物混入の問題。菓子製品（グラブ・ジャムン（Gulab Jamun））製造施設。

- **Mother Earth Minerals, Inc.**

March 28, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mother-earth-minerals-inc-692527-03282025>

未承認の医薬品、不正表示、ダイエットサプリメントの異物混入の問題。カルシウム、マグネシウム、銀を含む製品の製造施設。

- **Latro Inc.**

March 25, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/latro-inc-698196-03252025>

ヒト用食品の異物混入、不正表示の問題。食品成分にデルタ-8 THC（テトラヒドロカンナビノール）を含む。

5. リコール情報

- **Publix 社は GreenWise のベビーフードパウチ（洋ナシ、キウイ、ホウレンソウ、エンドウマメ）を鉛汚染のため自主的リコール**

Publix Voluntarily Recalls GreenWise Pear, Kiwi, Spinach & Pea Baby Food Pouches Due to Lead

May 22, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/publix-voluntarily-recalls-greenwise-pear-kiwi-spinach-pea-baby-food-pouches-due-lead>

Publix Super Markets 社は、Bowman Andros 社が製造し、8 州に及ぶエリア内の Publix 食料品店で販売されている GreenWise ベビーフード（洋ナシ、キウイ、ホウレンソウ、エンドウマメ）の自主的リコールを開始した。本製品は 4 オンス（約 115g）のプラスチックパウチで販売されており、高濃度の鉛が混入している可能性がある。

- **UMARY-USA 社は、表示されていない医薬品成分であるデキサメタゾン、ジクロフェナク及びオメプラゾールが検出されたため、UNAVY ÁCIDO HIALURÓNICO 及び**

UMOVY ÁCIDO HIALURÓNICO を自主的リコール

UMARY- USA.COM Issues Voluntary Nationwide Recall of UNAVY ÁCIDO HIALURÓNICO Caplets and UMOVY ÁCIDO HIALURÓNICO Caplets Due to the Presence of Undeclared Drug Ingredients Dexamethasone, Diclofenac and Omeprazole
May 22, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/umary-usacom-issues-voluntary-nationwide-recall-unavy-acido-hialuronico-caplets-and-umovy-acido>

UMARY USA 社は、ヒアルロン酸カプセル製品の UNAVY ÁCIDO HIALURÓNICO (30 カプセル/850 mg) 及び UMOVY ÁCIDO HIALURÓNICO (30 カプセル/850 mg) の全ロットを消費者レベルで自主的リコール。FDA の検査結果により、製品に医薬品成分であるジクロフェナク、デキサメタゾン及びオメプラゾールが混入していることが確認された。

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

1. EPA が新規有効成分フロリルピコキサミドを含む製品を登録

EPA Registers Products with New Active Ingredient Florylpicoxamid

May 29, 2025

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-registers-products-new-active-ingredient-florylpicoxamid>

EPA は、新規有効成分であるフロリルピコキサミドを含む 3 つの製品を登録した。フロリルピコキサミドは、食用作物やゴルフコースで使用できる広範囲用途の殺真菌剤である。フロリルピコキサミドは、農作物の損傷や経済的損失を引き起こす複数の真菌類を標的としている。フロリルピコキサミドの登録は、ヒトの健康及び生態系へのリスク評価に加え、絶滅危惧種保護法 (ESA) に基づく生物学的評価によって裏付けられている。フロリルピコキサミドをラベルに従って使用した場合、ヒトの健康への懸念となるリスクは確認されていない。EPA は、フロリルピコキサミドをラベルに従って使用した場合、哺乳類、鳥類、陸生両生類、爬虫類、水生植物、ミツバチに対する急性又は慢性の暴露による潜在的なリスクを特定していない。ただし、EPA は魚類、水生両生類、水生無脊椎動物、その他の陸生無脊椎動物、陸生及び半水生植物に対する潜在的なリスクを特定している。

製品ラベルには次のような低減策が記載されている。

- 使用者に、Bulletins Live! Two ウェブシステムで該当する絶滅危惧種公報にアクセスし、それに従うよう指示する。
- 米国本土およびハワイでのみ使用可能。
- ゴルフ場では、ティー、グリーン、フェアウェイにのみ使用、ラフには使用しない。

これらの低減策が実施されていることから、EPA の最終的な生物学的評価では、フロリルピコキサミドの使用により、将来的に絶滅危惧種 (リスト掲載種) が危機にさらされたり、

重要生息地が有害な影響を受ける可能性はないと予測された。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2025（2025. 02. 05）

【EPA】EPA、新規農薬フロリルピコキサミドの登録案を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202503c.pdf>

2. EPA はミツバチヘギイタダニ駆除用の新規農薬の登録を提案する

EPA Proposes to Register New Pesticide for Varroa Mite Control

May 29, 2025

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-proposes-register-new-pesticide-varroa-mite-control>

米国環境保護庁（EPA）は、ミツバチの巣におけるミツバチヘギイタダニ（*Varroa destructor*）の駆除を目的とした、二本鎖 RNA（dsRNA）である新規有効成分 Vadescana を含む、技術用製品 1 種と最終製品 2 種の登録を提案した。ミツバチヘギイタダニはミツバチを餌とし、ミツバチに感染する様々なウイルスを媒介する寄生虫である。Vadescana は絶滅危惧種保護法に基づく連邦指定種へのリスクを含め、ヒトや環境への懸念となるリスクは確認されていない。ラベルの記載通りに使用した場合、Vadescana はミツバチヘギイタダニの標的遺伝子に非常に特異的であるため、ミツバチへのリスクは予想されない。

この登録案の意見募集期間は 2025 年 6 月 12 日まで。

● 米国疾病予防管理センター（US CDC : Centers for Disease Control and Prevention）

<https://www.cdc.gov/>

1. 伝統的なカンサ（青銅）及びピタル（真鍮）の金属製品による妊婦とその家族の血中鉛濃度の上昇－2024 年、ニューヨーク市

Elevated Blood Lead Levels in a Pregnant Woman and her Family from Traditional Kansa (Bronze) and Pital (Brass) Metalware — New York City, 2024

May 22, 2025

https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/74/wr/mm7418a1.htm?s_cid=mm7418a1_w

(Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR) 2025;74:298–301)

ニューヨーク市保健精神衛生局は、市民の血中鉛濃度の検査結果を受け取り、鉛暴露の原因を特定するための調査を定期的に行っている。2024 年 7 月、この調査活動から、ネパールの伝統的なカンサ（青銅）及びピタル（真鍮）の金属製品における高濃度の鉛の検出につながった。妊婦、その配偶者及び子供の 3 名において、州・地域疫学者評議会の基準値（3.5 µg/dL）を超える血中鉛濃度（それぞれ 11.2、18.7、6 µg/dL）が確認され、彼らが飲食物の準備や配膳に使用していたカンサやピタルの金属製品から高濃度の鉛が検出された。ニューヨーク市保健精神衛生局は家族に対してこれらの金属製品の使用を中止するよう助言し、

2〜3 ヶ月後には、3 名の血中鉛濃度はそれぞれ 1.7、8、3 $\mu\text{g/dL}$ に低下した。

臨床医及び公衆衛生専門家は、世界中の伝統的な金属食器が高濃度の鉛を含む可能性があり、食品や飲料の準備や提供に使用された場合、その共同体における鉛の暴露源となる可能性があることを認識すべきである。

● 米国農務省（USDA : Department of Agriculture）<https://www.usda.gov/>

1. USDA の研究者は殺ダニ剤耐性の寄生ダニが媒介するウイルスが最近のミツバチのコロニー崩壊の原因であることを発見

USDA Researchers Find Viruses from Miticide Resistant Parasitic Mites are Cause of Recent Honey Bee Colony Collapses

June 2, 2025

<https://www.ars.usda.gov/news-events/news/research-news/2025/usda-researchers-find-viruses-from-miticide-resistant-parasitic-mites-are-cause-of-recent-honey-bee-colony-collapses/>

米国では最近広範なミツバチのコロニー崩壊が起きている。2024 年の夏以降、商業養蜂コロニーの 60%以上（170 万コロニー）が失われ、経済的影響は 6 億ドルに上ると推定されている。米国農務省農業研究局（USDA-ARS）の研究者はその原因について検討し、研究結果を公表した。

2025 年 2 月に米国西部でサンプリングしたすべてのミツバチで、高レベルのチデレバネウイルス A 及び B、及び急性麻痺が確認された。これらのウイルスは、寄生虫であるミツバチヘギイタダニ（*Varroa destructor*）によって媒介されることが知られている。崩壊したコロニーからダニを収集しスクリーニングした結果、ほぼすべてのミツバチヘギイタダニで、養蜂家が広く使用している殺ダニ剤であるアミトラズに対する抵抗性があることが発見され、新たな寄生虫駆除戦略の必要性が明らかとなった。

ARS の研究者は、ミツバチの他の既知のストレス要因についても検討し、これらのストレス要因やダニの寄生、コロニー崩壊を低減する最良の方法を決定する予定である。

* 公表された研究結果

Viruses and vectors tied to honey bee colony losses

<https://www.biorxiv.org/content/10.1101/2025.05.28.656706v1>

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

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

1. リコール情報

- **Ocean Mama Seafood** ブランドの **Easy Peel, Deveined, Shell On Raw Shrimp 26/30** は、**3-アミノ-2-オキサゾリジノン**のため、リコール

Ocean Mama Seafood brand Easy Peel, Deveined, Shell On Raw Shrimp 26/30 recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone

2025-05-28

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/ocean-mama-seafood-brand-easy-peel-deveined-shell-raw-shrimp-2630-recalled-due-3-amino>

-
- 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. 食品基準通知

- **Notification Circular - 343-25**

3 June 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-343-25>

官報一改訂 No.238 号

オーストラリア・ニュージーランド食品基準コード (Australia New Zealand Food Standards Code)の改訂

- ・ 害虫抵抗性遺伝子組換えトウモロコシ MZIR260 系統由来食品の販売及び使用の承認新規申請と提案

- ・ 食品に含まれる可能性のある特定の農薬及び動物用医薬品(agvet)の残留物の最大残留基準値(MRLs)の変更

食品基準コード編集の更新

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

1. ブログ

- 補完医薬品への理解

Understanding Complementary Medicines

16 May 2025

<https://www.tga.gov.au/news/blog/understanding-complementary-medicines>

オーストラリア TGA は、補完医薬品（Complementary medicines）について紹介してい

る。補完医薬品とは、多くの場合、伝統医学の実践から生まれた治療薬であり、ハーブ(herbal) 医薬品や伝統 (traditional) 医薬品と呼ばれることもある。補完医薬品には、ビタミン、ミネラル、植物又はハーブ由来成分、微生物、ホメオパシー製剤などの成分を含む医薬品が含まれる。通常、スーパーマーケット、健康食品店、薬局で、医師や薬剤師の診察を受けなくても購入できる。天然又は健康的と謳われている医薬品であっても、すべての医薬品にはリスクが伴う。オンラインやソーシャルメディアで宣伝されている医薬品の中には、安全ではないものもあるので、オーストラリア TGA は、補完医薬品を購入する際はラベルに記載されている「AUST」番号を確認し、オーストラリアで承認されていることを確認するよう呼びかけている。

- **健康増進のために影響力を発揮する**

Use your influence to promote better health

20 May 2025

<https://www.tga.gov.au/news/blog/use-your-influence-promote-better-health>

オーストラリア TGA がソーシャルメディアにおける広告の注意事項について紹介している。ソーシャルメディアにおける投稿が多くの人々の購買決定に影響を与える可能性がある。オーストラリア TGA は、投稿が広告の定義に該当する場合は、法律を遵守していることを確認するよう呼びかける。このブログでは、コンテンツを作成する際に留意すべき重要なルールをいくつか紹介している。例えば、処方薬の広告の禁止、オーストラリア治療用品登録簿 (ARTG) に登録されていない製品の広告禁止、虚偽又は誤解を招くような表現の禁止、製品を政府又は TGA が推奨しているかのような表現の禁止、ハッシュタグやリンクが広告とみなされる場合があること、有償の体験談の禁止等がある。

- **オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)**

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. **リコール情報**

- **Coco2 Stage 1, Stage 2 and Stage 3 Formulas 800g**

22 May 2025

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/coco2-stage-1-stage-2-and-stage-3-formulas-800g>

SSM International 社は、ラベルのスプーン分量の記載が誤っているため、乳幼児用調製乳 3 製品 (Coco2 Infant Formula Stage 1 800g、Coco2 Follow-on Formula Stage 2 800g、Coco2 Toddler Drink Stage 3 800g) をリコール。

- 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. ニュースレター

Food Safety Focus

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html

- コンニャクゼリーの窒息リスク：知っておくべきこと

Choking Risks Associated with Konjac Jelly: What You Need to Know

21 May 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_226_01.html

コンニャクは、conjac、konnyaku、ヤム粉、グルコマンナン又は INS 番号 425 (E425) とも呼ばれ、ゼリー菓子の一般的な原料である。コーデックス委員会は、コンニャク粉を安全な添加物とみなしており、増粘剤、乳化剤、安定剤などとして様々な食品に使用が許可されている。しかし、コンニャクゼリーはゼラチンベースのゼリーよりもはるかに固く、口の中で溶けにくいという特徴がある。

コンニャクゼリー製品の中には、ミニカップに詰められたものがある。消費者は、このゼリーを一口で吸い出すか、カップから押し出して食べることができるが、コンニャクゼリーは表面が滑らかで滑りやすいため、口の奥に滑り落ちて喉に詰まる可能性がある。

食品安全センター (CFS) は、コンニャクを含むゼリー菓子の販売を法律で規制することを提案した。改正案では、ミニカップゼリー菓子の高さ又は幅が 45 mm 以下の場合、コンニャクを含有してはならないと規定されている。さらに、コンニャクを含むすべての包装済みゼリー菓子は、窒息の危険性に関する警告文を中国語と英語の両方で表示することが義務付けられている。

CFS は、ウェブサイト、セミナー、ソーシャルメディア及びポスターなどを通じて、健康教育メッセージを伝えてきた。さらに、学校に対し、ミニカップコンニャクゼリーを売店や学校食堂などで提供・販売することを中止するよう助言する文書を送付した。

窒息のリスクを避けるため、以下の食習慣を呼び掛けている。

- ・ 話したり、笑ったり、走ったりしながら食べないこと。
- ・ ミニカップコンニャクゼリーを包装から直接吸い出さないこと。
- ・ コンニャクゼリーを小さく切り、スプーンを使用すること。
- ・ 少しずつ食べ、よく噛み、一口ごとに飲み込むこと。

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

【香港政府ニュース】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

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

- 蜂蜜と乳児ボツリヌス症

Honey and Infant Botulism

21 May 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_226_03.html

最近、中国本土で乳児ボツリヌス症の症例が報告された。生後 7 ヶ月の乳児が、姉に蜂蜜を与えるために使っていたスプーンを誤って舐めた。乳児は四肢の脱力や眼瞼下垂などの症状を呈し、緊急治療のために入院した。

乳児ボツリヌス症は、ボツリヌス菌 (*Clostridium botulinum*) の芽胞を摂取することで引き起こされる、稀なタイプのボツリヌス症である。乳児では芽胞が腸内で発芽・増殖し、毒素を放出する。より年長者は免疫力が発達しており、腸内でのボツリヌス菌の発芽・増殖を防ぐことができるため、乳児ボツリヌス症を発症することは稀である。乳児ボツリヌス症の症状には、便秘、表情の平坦化、吸啜力の低下、弱い泣き声、運動量の低下、筋力低下などがある。症状は軽度の場合もあるが、重篤化し、死に至る場合もある。1 歳未満の乳児には、いかなる種類の蜂蜜も与えないこと。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2018（2018. 11. 21）

【FDA】テキサスの乳児ボツリヌス症事例でハチミツおしゃぶりが疑い

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201824c.pdf>

2. 違反情報

- 新鮮なキノコのサンプルの金属汚染が法的基準値を超える

Metallic contaminant exceeds legal limit in fresh mushroom sample

May 27, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250527_11628.html

新鮮なキノコのサンプルから基準値 0.1 ppm を超える 0.49 ppm のカドミウムが検出された。

- 包装済みの乾燥ユリ根のサンプルの金属汚染が法的基準値を超える

Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged dried lily bulb sample

May 21, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250521_11617.html

包装済み乾燥ユリ根のサンプルから基準値 0.05 ppm を超える 0.67 ppm のカドミウムが検出された。

- **Rappel Conso of France** – フランスの基準値を超えるアフラトキシン B1 のため、Good Goût ブランドの Velouté de courges butternut, lentilles corail et noisette (ベビーフード) 製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Good Goût brand Velouté de courges butternut, lentilles corail et noisette baby food product due to the presence of aflatoxin B1 at a level exceeding the regulatory limits of France.

27 May 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250527_1.pdf

- **Rappel Conso of France** – フランスの基準値を超えるアフラトキシン B1 のため、Carrefour Classic ブランドの Poivre noir moulu 42g (黒コショウ) 製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France issued a notice regarding a recall of Carrefour Classic brand Poivre noir moulu 42g black pepper product due to presence of aflatoxins B1 at a level higher than the regulations.

29 May 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250529_2.pdf

- ダイコンのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in white radish sample

May 30, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250530_11632.html

ダイコンのサンプルから基準値 0.3 ppm を超過する 0.78 ppm のチアメトキサムが検出された。

3. リコール情報

- **HARIBO がオランダにて Happy Cola F!ZZ (1000 g) をリコールする**

HARIBO recalls Happy Cola F!ZZ (1000 grams) in Netherlands

1 June 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250601_1.pdf

オランダ当局によると、オランダで HARIBO の Happy Cola F!ZZ (1000 g) (コーラ味のグミ製品) のリコールに関する通知が発出された。対象製品は摂取するとめまいなどの症状を引き起こす可能性がある。一部の製品から大麻が検出されたとの報告がある。オランダ当局の調査は継続中である。

*オランダ食品消費者製品安全庁 (NVWA) ウェブサイト (オランダ語)

<https://www.nvwa.nl/documenten/waarschuwingen/2025/05/29/belangrijke->

- 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

- 2025.5.16～2025.5.22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43438

- 2025.5.9～2025.5.15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43437

2. 食薬処、青少年修練施設など衛生点検、9カ所を摘発・措置

食中毒予防課 2025-05-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49046

食品医薬品安全処は、食中毒予防管理を強化するため、青少年修練施設及び関連施設内の集団給食所など 441 カ所に対して、4 月 7 日から 18 日まで 17 の地方自治体と共に衛生点検を行った結果、「食品衛生法」に違反した 9 カ所を摘発した。また、点検と同時に調理従事者などに食中毒予防の広報活動を行った。

主な違反内容は、消費期限経過製品の保管、自主品質検査未実施、衛生的取扱基準違反、健康診断未実施、保存食未保管、施設基準違反であり、摘発された業者は管轄自治体で行政処分後、6 カ月以内に再検査する予定である。

3. 高血圧、糖尿病治療標榜食品、海外通販に注意してください

輸入流通安全課 2025-05-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49067

食品医薬品安全処は、Amazon、eBay など海外オンラインショッピングモールで販売する海外直輸入食品のうち、消費者の関心が高い 45 製品に対して企画検査を行った結果、22 製品から国内搬入阻止対象の原料・成分（以下、有害成分）が確認され、国内搬入を停止する措置を実施した。

今回の検査は、高血圧、高脂血症、糖尿病など慢性疾患の改善に関心が高い消費者の被害を予防するため、高血圧治療・緩和（15 製品）、高脂血症治療・緩和（15 製品）、糖尿病治療・緩和（15 製品）の効能・効果を標榜する 45 製品を検査対象に選定した。

検査項目には、高血圧治療成分（バルサルタンなど 34 種）、高脂血症治療成分（ロバスタチンなど 25 種）、糖尿病治療成分（メトホルミンなど 31 種）を選別して適用し、有害成分が製品に表示されているかどうかを確認した。

検査の結果、血圧調節・血糖値低下関連成分は検出されなかったが、①高血圧治療・緩和（5 製品）、②高脂血症治療・緩和（8 製品）、③糖尿病治療・緩和（9 製品）の効能・効果を標榜する製品に有害成分の表示が確認された。

①高血圧治療・緩和効果を標榜する製品では、食品に使用できないブッコノキ (*Agathosma betulina*) の葉 (Buchu leaf、3 件)、センシンレン (*Andrographis*、1 件)、アルジュナ (*Arjuna*、1 件)、インドジャボク (*Rauwolfia*、1 件)、及び医薬品成分であるシトルリン (1 件) が確認された。

ブッコノキの葉*は胃や腎臓に刺激を与え、流産などを引き起こす可能性があり、シトルリンは疲労・無気力が持続する機能性無力症の補助治療などに使用される医薬品成分で、胸焼けを引き起こす可能性がある。

*韓国で一般的に知られているニラ(garlic chieves)とは異なる植物。

②高脂血症治療・緩和効果を標榜する製品では、医薬品成分であるセイヨウトチノキ (Horse Chestnut、6 件)、シトルリン (2 件)、ムイラブアマ (Muir Puama、1 件) と、食品に使用できないホワイトウィロウ (White Willow、1 件)、その他に牛皮由来ゼラチン (2 件) が確認された。

セイヨウトチノキの抽出物は血管強化などに使用される医薬品成分で、めまい、胃腸障害、頭痛、かゆみなどの副作用を引き起こす可能性があり、ホワイトウィロウは胃腸出血、腎臓障害、アスピリンにアレルギーのある人にはアナフィラキシーなどを引き起こす可能性がある。

③糖尿病治療・緩和効果を標榜する製品では、食品に使用できないギムネマ (*Gymnema*、9 件)、センシンレン (1 件) と、医薬品成分であるグッグル (*Guggul*、5 件)、その他に牛皮由来ゼラチン (1 件) が確認された。

ギムネマは薬物誘発性肝炎を引き起こす可能性があり、インスリンと一緒に使用すると血糖値が下がりすぎる原因になる可能性がある。グッグルは疲労・無気力が持続する機能性無力症の補助治療などに使用される医薬品成分で、胃腸障害、吐き気、嘔吐、下痢、発疹、かゆみなどの有害影響を引き起こす可能性がある。

食薬処は、有害成分が確認された製品について関税庁に通関保留を要請し、放送通信審議委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請するなど、関係機関と協業して国内への搬入を阻止し、販売されないよう措置した。

また、消費者が当該製品を確認できるように、食品安全ホームページ「海外直輸入食品正しく」に不適合製品情報（製品写真を含む）を掲載した。

<添付>

- 1.国内搬入阻止対象原料・成分確認製品（22 製品）
- 2.確認成分の有害性
- 3.海外直輸入食品正しく利用するサイト及び QR コードの案内

4. APEC FSCF、持続可能な食品安全のためのグローバルな問題を本格的に議論

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49041

食品医薬品安全処は 5 月 12 日から 13 日まで、アジア太平洋経済協力(Asia-Pacific Economic Cooperation: APEC)の「2025 食品安全協力フォーラム(Food Safety Cooperation Forum: FSCF)」を開催すると明らかにした。

FSCF は、APEC 加盟国間の貿易が活発化し、食品安全に対する重要性が高まる中、アジア太平洋地域の食品安全管理能力を強化するために 2007 年に設立された。毎年、各加盟国の食品安全担当機関及び関係機関、国際機関、専門家などが集まり、食品安全規制、基準、管理体系に関する情報と経験を共有し、専門技術教育など包括的な協力を推進し、アジア太平洋地域の消費者保護を強化している。

今回の FSCF は、「食品安全の未来：持続、革新、繁栄を通じた持続可能な食品安全の確保」をテーマに 13 の加盟国代表団などが参加し、食薬処は初めて FSCF 議長を務める。

今回の FSCF は本会議とワークショップで構成され、初日に行われる本会議では、APEC FSCF の活動成果、国際機関との協力、FSCF の詳細課題の推進状況、食品安全規制の経験共有、FSCF 運営規定改正などを議論する。

特に、食薬処がデジタル技術を活用して推進した、AI 技術でリスクを予測し輸入食品書類検査を自動化した SAFE-i24 システムと、消費者に正しい食品情報を提供するフード QR などを紹介する一方、デジタル情報を含む食品情報の提供及び管理について中国と台湾の事例を議論する。

また、国際協力ネットワークを強化するため、Codex と APEC 加盟国間の協力方策を模索し、消費者保護と持続可能な食品産業の成長方策を模索するための主要食品安全管理体系を議論する。

2 日目に行われるワークショップは、2025 年の APEC のテーマを反映した 3 つのセッション*で構成し、食品安全管理の効率性と信頼性を高めるデジタル革新及びデータ分析活用経験の共有を中心に発表が行われる。

* (持続) 新規問題に対する情報統合の努力、(革新) 食品安全管理システムにおけるデジタル活用、(繁栄) 食品安全問題に関連する多分野間の協力

韓国は、食中毒早期警報システム、スマート HACCP システム、食品栄養成分データベースなどの革新事例と、会員間の情報ネットワーク活用及び食品有害情報の収集・分析体系、食品由来抗生物質耐性の管理状況などの政策を紹介する。

これと共に、オーストラリアの食品問題事前監視システム(Vigilance and Intelligence Before food issues Emerge: VIBE*)、ニュージーランドの環境影響抑制剤**規制、台湾の AI 及びビッグデータを活用した輸入食品安全管理案も共有する。

* VIBE：食品関連問題が発生する前に情報収集と監視を継続するシステム

** 環境影響抑制剤：農畜水産物の栽培や生産段階での二酸化炭素発生の減少など、環境への悪影響を減らすために使用する農薬、動物用医薬品、飼料添加物などを指す

5. APFRAS2025、食品安全の未来とグローバル協力の場を開く

グローバル輸出戦略担当官 2025-05-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49048

食品医薬品安全処は、5月15日から16日まで、第3回アジア太平洋食品規制機関サミット(Asia-Pacific Food Regulatory Authority Summit)「APFRAS2025」を開催すると明らかにした。

APFRAS 2025 は、「持続可能な食品安全に向けての探求」をテーマに、グローバルな食品環境の変化に対応するためのアジア太平洋地域の食品規制機関間の戦略的協力強化と規制の調和案を議論する。

今回は、新たに参加するペルーとブルネイ・ダルサラームを含む13カ国*と3つの国際機関**が参加する予定である。

* 大韓民国、オーストラリア、ブルネイ・ダルサラーム、中国、インドネシア、マレーシア、ニュージーランド、ペルー、フィリピン、シンガポール、タイ、米国、ベトナム

** コーデックス委員会(Codex)、国連食糧農業機関(FAO)、世界保健機関(WHO)

食薬処長は、開幕宣言と共に開会式で「持続可能な食品安全のためのアジア太平洋地域間の国際協力の重要性」を強調した。

初日の会議では、「食品安全確保及び公正な食品貿易促進のための戦略的連帯の重要性」をテーマにした Codex 事務局長の基調講演を皮切りに、各国の食品規制機関のアジア太平洋地域の戦略的連帯のための努力を共有する。

16日に非公開で開かれる食品規制機関長会議では、食品規制情報データベースの構築状況と活用法案、電子証明書の活用拡大など地域内の規制調和のための議論、食品安全規制環境分析報告書の採択、アジア太平洋科学・食品安全協議体の APFRAS への編入提案などの議題を議論する。

<添付>

1. アジア太平洋食品規制サミット(APFRAS 2025)の概要

2. APFRAS 2025 の詳細プログラム構成

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2025（2025. 06. 11）（本号）

【FAO】Codex

韓国、第3回アジア太平洋食品規制当局サミットを開催

6. 食品安全国、2025 国家代表ブランド公共サービス部門で大賞受賞

統合食品データ企画課 2025-05-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49045

食品医薬品安全処と食品安全情報院が共同で運営する食品安全情報ポータル「食品安全国」が、7年連続で「2025 国家代表ブランド公共サービス」食品安全情報部門で大賞を受賞した。食品安全国は2015年6月から運営されており、昨年は3100万人がアクセスした。

食安全国では、回収・販売中止食品情報、ナトリウム・糖類低減のための栄養情報、国内外の不適合食品情報、食中毒予防などの有害情報、基準・規格及び残留・有害物質情報などを確認することができる。また、高齢者・障害者など情報弱者の食安全国へのアクセス性を強化するために、人工知能(AI)などのデジタル技術を活用して音声支援サービスを提供している。

なお、国内在住の外国人などに食安全情報を提供するために、中国語、ベトナム語など多言語の食安全案内書を電子書籍(e-book)で発刊している。

* 食安全国 : <https://www.foodsafetykorea.go.kr/>

7. 回収措置

● 残留農薬基準を超過した輸入「果物・野菜加工品」の回収措置

輸入流通安全課 2025-05-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49064

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「冷凍ブルーベリー（食品タイプ：果物・野菜加工品）」から、残留農薬（プロシミドン）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.1 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 酢酸エチルの規格不適合健康機能食品を回収

健康機能食品政策課 2025-05-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49061

食品医薬品安全処は、健康機能食品業者 2 社が製造した健康機能食品 13 製品を酢酸エチル規格違反*で販売中止及び回収措置する。

* 酢酸エチルを使用していないものとして輸入申告された緑茶抽出物を原料として使用して製造した健康機能食品から酢酸エチルが検出された。

<添付資料>

酢酸エチル関連情報

Q1.酢酸エチルとは何ですか？

酢酸エチルは、フルーツの香りがあり、食品に香りを付けたり、食品原料から特定の成分を抽出する目的で使用される食品添加物で、緑茶抽出物のような健康機能食品の機能性原料や茶類、コーヒー、食用油などを製造する際に多く使用される。緑茶抽出物の場合、原料である「緑茶の葉」から機能性成分である「カテキン」を抽出するために使われる。

Q2.酢酸エチルの使用基準は？

緑茶抽出物の製造時に水又は酒、酢酸エチルを抽出溶媒として使用することができ、酢酸エチルを使用した場合、50.0 mg/kg(ppm)以下と規格を定めている。今回の緑茶抽出物の場合、製造時に水又は酒を抽出溶媒として使用し、酢酸エチルを使用しなかった場合、酢酸エチルは検出されてはならない。

Q3.酢酸エチル基準を超える製品を摂取しても健康に問題はないのか？

今回の検査結果、不適合の 13 製品から検出された酢酸エチルの量を製品別に一日摂取量を考慮して換算した後、国際食糧農業機関(FAO)/世界保健機関(WHO)合同食品添加物専門家会議(JECFA)が定めている酢酸エチルの許容一日摂取量(ADI : 25 mg/kg 体重/日)と比較した結果、ADI の約 0.0002~0.0104%で、人体に有害影響を及ぼすレベルではないと判断された。

● 残留農薬基準を超過した輸入「キクラゲ」の回収措置

輸入流通安全課 2025-05-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49058

食品医薬品安全処は、市販されている中国産「キクラゲ」から、残留農薬（カルベンダジム）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.97 mg/kg、1.04 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 残留農薬基準を超過した輸入「ザボン」の回収措置

輸入流通安全課 2025-05-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49047

食品医薬品安全処は、市販されているベトナム産「ザボン」から、残留農薬（ヘキサコナゾール）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.05 mg/kg）されたため、当該製品を販売中止して回収措置する。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室