

食品安全情報（化学物質） No. 14/ 2025 (2025. 07. 09)

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>

【FSA】 革新的な食品企業に英国市場認可プロセスを手引きする新しい支援サービス

英国食品基準庁（FSA）は、スコットランド食品基準局（FSS）と連携し、英国市場向けに細胞培養食品（cell-cultivated food）を開発し、認可申請を希望する企業を支援するための新しいパイロット事業支援サービスを開始した。本サービスは、適用される規制要件に関する情報及びガイダンスの提供、認可の手続きに関する助言、既存ガイダンスに含まれる関連情報の特定を行うことで、企業を支援するものである。

【FSANZ】 食品基準通知（改訂）新規食品としての培養ウズラ

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、Vow 社から申請された培養ウズラが新規食品として認可されたことを官報に発表した。本件に伴い Australia New Zealand Food Standards Code（Code）において「細胞培養食品（cell-cultured food）」を定義するとともに、新たに2つの基準（Standard 1.5.4 及び 3.4.1）を策定して販売や表示の要件、生産・加工に関する食品安全要件を定め、認可された細胞培養食品のリスト（Schedule 25A）も追加した。微生物学的な基準値も新たに適用されている。

＊ポイント： 細胞性食品の開発や規制に関する取組が各国で加速しています。新規食品制度のある国では、その制度の下で認可制が導入されています。今回の FSANZ の取組で画期的だと感じたのは、法的に細胞培養製品を定義づけ、特別な規制を正式に定めた点です。細胞性食品については世界で使用される用語も様々で、cell-based food のほか、上述の英国では cell-cultivated food を使用し、オーストラリアでは cell-cultured food を法的に定義した上で表示では cell-cultured と cell-cultivated の両方の使用を認めています。

【ANSES】 他の物質を含む CBD 製品による中毒事例の増加

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）が、カンナビジオール（CBD）製品の摂取による中毒事例が2024年以降に著しく増加しているとして注意を喚起した。その多くは、消費者が知ることなく製品に含まれていた禁止物質（合成カンナビノイド）又は麻薬に指定される0.3%以上の濃度のテトラヒドロカンナビノールが原因だとしている。

＊ポイント： CBD 製品については、英国では他国に先駆けて新規食品としてのリスク評価が進められていますが、その一方で他国では摂取による健康被害への注意喚起に関する記事もよく目にします。ANSES は、2024年初めから CBD 製品に関連した中毒事例が数百件確認されていると報告しています。

【FSANZ】 FSANZ が遺伝子組換え食品の定義更新を承認

FSANZ が、Code について、製造工程で使用される技術を判断基準にしていた従来の「遺伝子技術（gene technology）」と「遺伝子技術を用いて生産された食品（food produced using gene technology）」の定義に代わるものとして、新たに技術の利用で結果的にできたものを判断基準とする「遺伝子組換え食品（genetically modified food）」と「新規 DNA（novel DNA）」の定義を承認した。この更新により、新規 DNA が導入された食品は GM 食品として分類されるが、ゲノム編集などの新しい育種技術により生産され新規 DNA が導入されていない食品は GM 食品とは分類されないことが明確になった。

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. JECFA、第 100 回会合を終了
2. FAO 世界農業食品バイオテクノロジー会議 2025:安全で責任あるイノベーションの推進
3. Codex

[【EC】](#)

1. 出版物
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. 6 月の RAC および SEAC 会合のハイライト

[【EFSA】](#)

1. EFSA の次期長官に Nikolaus Kriz 博士を指名
2. 陸域生物の特定保護目標の定義を裏付ける根拠の分析—パート 1：戦略案
3. 食品添加物関連
4. 食品酵素関連
5. 遺伝子組換え関連
6. 食品接触物質関連
7. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. FSA はスラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールの子供へのリスクに関する助言を更新する
2. 英国食品基準庁とスコットランド食品基準局の年次報告書は、現在進行中の食品安全と基準の課題を浮き彫りにしている
3. FSA は最新の小売サーベイランス調査の結果と改訂されたカフェインサプリメントに関する事業者向けガイダンスを公表した
4. 革新的な食品企業に英国市場認可プロセスを手引きする新しい支援サービス
5. 食品基準庁と農業・食品・農村企業大学がパンケーキの組成変更に関する技術ガイダンスを発表する
6. 規制製品安全性評価

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. データを集め、命を救う：ドイツ中毒登録に関する情報交換 ドイツ連邦政府と連邦州はデータベース計画に関してベルリンで会合
2. ビーガン、ベジタリアン及びそれを超えて：人気はあるが研究は不十分 植物ベースの食事に関する新しいポッドキャストエピソード
3. 危険な化学やけどから子供を守る BfR はボタン型電池についてのマンガ教材を発表
4. 知識を用いて健康上のリスクと闘う 第 13 回 BfR サマーアカデミー：更なる食品安全のための国際研修

[【RIVM】](#)

1. 血液中の PFAS に関する初の全国的研究

[【ANSES】](#)

1. 他の物質を含む CBD 製品による中毒事例の増加
2. ガラス瓶のふたは飲料をマイクロプラスチックで汚染している
3. 高血圧のリスクを避けるため、大量の甘草(リコリス)を摂取する前によく考えよう

[【FDA】](#)

1. FDA は一般食品表示要件コンプライアンスプログラムを更新する
2. 遠隔規制評価の実施に関する Q&A—事業者向けガイダンス
3. FDA は 2025 年版ヒト用食品プログラムガイダンスアジェンダを公表する
4. 公示
5. 警告文書

[【USDA】](#)

1. XMAP 食物アレルゲン検出アッセイによるアレルゲンのスクリーニングと確認

[【CPSC】](#)

1. iHerb 社は、子供の中毒による重篤な障害または死亡の危険性により、California Gold Nutrition 鉄サプリメントのボトルおよびブリスターパックを回収する；チャイルドレジスタンス包装に関する連邦規格違反

[【FSANZ】](#)

1. FSANZ が遺伝子組換え食品の定義更新を承認したことにに関するメディア声明
2. 食品基準通知
3. リコール情報

[【TGA】](#)

1. Nourishmeorganics 社に医療用品の違法販売の疑いで違反通知が発行された
2. 安全性助言

[【香港政府ニュース】](#)

1. プレスリリース
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、食品添加物の暫定基準・規格認定要件を合理的に改善推進
3. 輸入エビ及びエビ含有水産物加工品の検査命令を施行
4. 二日酔い解消の表示・広告、39 社 80 品目の実証完了
5. ライブコマースを利用した不当広告の摘発・措置
6. 食薬処—自治体、オンライン不当広告 236 件を摘発
7. 相手先商標製品製造（OEM）輸入食品など現地衛生評価ガイドブックを改訂
8. 食薬処、WHO とアジア・太平洋地域トータルダイエットスタディ(TDS)ワークショップ開催
9. 回収情報

[【SFA】](#)

1. Forum Replies : テイクアウト食品用のプラスチック製容器は、意図された用途で使用すれば安全である

別 添

[【FDA】](#) 医薬品健康詐欺

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- IARC モノグラフ第 136 巻：タルクのモノグラフが入手可能に

IARC Monographs Volume 136: Talc monograph now available

30 June 2025

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-volume-136-talc-monograph-now-available/>

IARC モノグラフ第 136 巻（タルクとアクリロニトリル）のうち、タルクに関するモノグラフのみ先行してオンラインで入手可能となった。

（これらの物質の IARC による発がん性評価結果は、既に 2024 年 7 月に *The Lancet Oncology* 誌に掲載されている。下記関連記事参照。）

* IARC Monographs on the Identification of Carcinogenic Hazards to Humans
Volume 136

<https://publications.iarc.who.int/646>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2024（2024. 07. 24）

【WHO】IARC

タルクとアクリロニトリルの発がん性を評価する IARC モノグラフ:IARC モノグラフ第 136 巻

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202415c.pdf>

-
- 国連食糧農業機関（FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations）
<https://www.fao.org/home/en>

1. JECFA、第 100 回会合を終了

JECFA concludes its 100th session

04/07/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1740063/>

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）事務局は、JECFA 第 100 回会合の概要報告書を発表した。

JECFA は 70 年近くにわたり、100 回にわたって、科学的卓越性、透明性、誠実性を一貫して堅持してきた。エビデンスに基づく評価への一貫した献身は、コーデックス規格の策定、情報に基づく国家政策、そして最終的には世界中のより安全な農業食料システムに貢献

している。

*FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) 第 100 回会合 (特定の食品添加物の安全性評価) 概要報告書

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - One-hundredth meeting (Safety evaluation of certain food additives) Summary and Conclusions

June 2025

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5960en>

要約と結論

JECFA の第 100 回会合が 2025 年 6 月 10～19 日にローマで開催された。会議の目的は、特定の食品添加物の安全性を評価することであった。JECFA は、食品添加物 8 品目および加工助剤 1 品目の安全性評価、食品添加物 1 品目および加工助剤 6 品目の規格改訂を行った。

会合の報告書は WHO テクニカルレポートシリーズ No.1058 として発表される。この報告書には、許容一日摂取量 (ADI) およびその他の毒性学的勧告や、食事暴露および安全性についての勧告に関する、JECFA の主な結論が要約される。また、JECFA が検討した、特定の食品添加物の同一性と純度の規格に関する審議と結論に関する情報も含まれる。

毒性学的モノグラフは、WHO 食品添加物シリーズ No. 91 として発表される。新規および改訂された規格は、FAO JECFA モノグラフ No. 35 として発表される。

今回検討された食品添加物および加工助剤は以下のとおりである。

安全性評価が行われた品目

- Adipates
- Amyloglucosidase (JECFA95-4) from *Rasamsonia emersonii* expressed in *Aspergillus niger*
- Ascorbyl palmitate
- Carob bean gum
- Dioctyl sodium sulfosuccinate
- Gardenia (Genipin) Blue
- Glycolipids
- Rosemary extract
- Thaumatin II

規格改訂が行われた品目

- α -Amylase (JECFA95-1) from *Geobacillus stearothermophilus* expressed in *Bacillus licheniformis*
- α -Amylase (JECFA95-2) from *Geobacillus stearothermophilus* expressed in *Bacillus licheniformis*
- α -Amylase (JECFA95-3) from *Rhizomucor pusillus* expressed in *Aspergillus niger*

- Asparaginase (JECFA95-5) from *Pyrococcus furiosus* expressed in *Bacillus subtilis*
- β -Amylase (JECFA95-6) from *Bacillus flexus* expressed in *Bacillus licheniformis*
Gellan gum
- Xylanase (JECFA95-9) from *Bacillus licheniformis* expressed in *Bacillus licheniformis*

＊関連情報

- 第 100 回会合を記念した JECFA の活動に関する総説

D Benford et al.

Contributions of the joint FAO/WHO expert committee on food additives to international food safety: celebrating the 100th meeting of the committee

Regulatory Toxicology and Pharmacology 160, 105833 (2025)

<https://doi.org/10.1016/j.vrtph.2025.105833>

- 専門家へのインタビュー

Safe and appropriate use of additives vital for global food safety and security

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1740062/>

2. FAO 世界農業食品バイオテクノロジー会議 2025：安全で責任あるイノベーションの推進

FAO Global Agrifood Biotechnologies Conference 2025: Advancing safe and responsible innovation

18/06/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1739229/>

FAO 世界農業食品バイオテクノロジー会議 2025 が、6 月 16～18 日にローマの FAO 本部で開催された。テーマは「持続可能な未来のためのバイオテクノロジー：農業食料システムの変革を推進する」であり、新しいテクノロジーがより効率的で持続可能かつ強靱な食料システムに貢献するためには、科学的根拠に基づいた、包括的かつ責任あるアプローチが必要であることが強調された。

この会議では、全体を通して「イノベーションだけでは十分ではない」というメッセージが繰り返された。イノベーションは安全で、信頼され、アクセス可能でなければならない、責任あるガバナンスと透明性の高い食品安全システムが必要である。

英国、マレーシア、ザンビア、欧州連合からの講演者は、遺伝子編集、細胞性食品、精密発酵などの新たなバイオテクノロジーに規制枠組みを適応させた経験について述べた。また、積極的なデータ共有のための重要なツールとして、FAO 遺伝子組換え食品プラットフォームなどの国際的なプラットフォームが取り上げられた。

議論を通じて、イノベーションプロセスの早い段階で安全性を組み込むこと、オープンサイエンスに徹すること、包括的な能力開発を支援することの重要性が確認された。

3. Codex

- 第 18 回食品汚染物質部会 (CCCF18)

23/06/2025 - 27/06/2025 | Bangkok, Thailand

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCCF&session=18)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCCF&session=18](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCCF&session=18)

- CCCF18 / 「現実世界に影響を与える複雑な問題」

CCCF18 / "Complex issues with real-world impact"

18/06/2025

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1739274/)

[details/en/c/1739274/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1739274/)

コーデックスの第 18 回食品汚染物質部会 (CCCF18) が、2025 年 6 月 23～27 日にタイのバンコクで開催される。議長を務めるオランダ農業・自然・食品品質省の Sally Hoffer 氏に、部会の議題、注目すべき点、本会合への期待について聞いた。

今年の部会はタイで共同開催される。共同開催の意義は何か？

この共同開催は、食品安全と公衆衛生に対する我々の共通のコミットメントを反映し、経験、革新性、洞察力に富んだアジアの国々が多く参加する貴重な機会である。

CCCF18 の議題で注目すべき点は？

注目すべき点の 1 つは、いつものように汚染物質に関する規格を策定し、実施規範を世界に発信することだ。今年は、鉛とアフラトキシン類の最大基準値、スパイス類中のアフラトキシン類に関するサンプリングプラン、食品中のカドミウム汚染の防止及び低減に関する実施規範、落花生中のアフラトキシン類の汚染の防止及び低減に関する実施規範に焦点を当てる。

これらは現実世界に影響を与える複雑な問題であり、議論は科学的厳密さと世界的協力の精神の両方を示すものとなる。また、優先順位付けと今後の作業に関する議題についても、電子作業部会から提出された優れたディスカッションペーパーなどを通じて、素晴らしい連携と見解が示されている。これは、コーデックスコミュニティが今後数年間の食品安全への取り組みの方向性を積極的に形成していることを明確に示している。

CCCF18 は、単なる会合ではなく、グローバルな連携、科学主導の対話、そしてあらゆる場所でのより安全な食品のための実践的な成果が得られる瞬間である。

CCCF18 の議長として、世界が現在直面している食品中の汚染物質に関する最も重大な課題とは何か、そして部会はどのようにそれらに対処することができるのか？

食品システムの進化に伴い、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) や重金属などの環境汚染物質から、気候変動によって悪化するカビ毒などの天然毒素に至るまで、新たな汚染物質が出現し続けている。特に発展途上国では、すべての地域から一貫したデータが得られていないことが大きな課題であり、リスク評価が困難である。そのため、データ収集の枠組みに関する作業を推進し、実態調査データの世界的な共有の奨励、能力構築を支援す

ることにより、すべての国が科学的根拠に基づく規格に貢献し、その恩恵を受けることができるようにする必要がある。私は、すべての代表団が、グローバルな専門知識、独立した科学、各国の経験を結集し、実践的で保護的な規格や実施規範を策定し続けることを奨励する。国境は関係ない汚染物質の世界において、CCCF の活動は国際協力の礎であり、健康を守り、公正な貿易を支援し、食品への信頼を築くものである。

- **CCCF18 / 共同開催セッション、協力へのコミットメントで幕を開ける**

CCCF18 / Co-hosted session opens with commitment to collaboration

23/06/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1739504/>

コーデックス第 18 回食品汚染物質部会（CCCF18）がタイのバンコクで開幕した。

タイの Anongnat Chakaew 農業・協同組合大臣秘書官は、タイがオランダと協力してこの部会を共同開催することに誇りを表明し、CCCF の活動の重要性と、消費者の健康及び公正な貿易におけるその意義を強調した。

WHO 駐タイ代表の Jos Vandelaer 氏は、WHO 東南アジア地域事務局長の代理として発言し、安全でない食品から生じる公衆衛生の脅威に取り組む WHO のコミットメントを強調した。そして、すべての人が安全で栄養価の高い健康的な食品を入手できるようにするために優先的に取り組むべき重要な行動について述べた。

FAO アジア太平洋地域事務所の Robert Simpson 副代表は、この地域における農業と食料生産の重要性を強調した一方、この地域は安全で栄養価の高い食料を確保する手段が不十分であるなどの課題にも直面していると指摘した。

- **CCCF18 / 消費者の健康が再び最優先事項に**

CCCF18 / Consumer health once again at the forefront

28/06/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1739730/>

コーデックスの第 18 回食品汚染物質部会（CCCF18）がタイのバンコクで閉幕した。この会合では、消費者の健康を守り、世界の食品貿易における公正な慣行を促進することを目的としたいくつかの重要項目で大きな進展が見られた。

顕著な成果として、乾燥樹皮からなるスパイス類及び乾燥料理用ハーブ中の鉛に関する新たな最大基準値（ML）の採択と、「落花生中のアフラトキシン類の汚染防止及び低減に関する実施規範」（CXC 55-2004）の改訂があった。コーデックス事務局の食品規格担当官である Verna Carolissen 氏は、「スパイス類と乾燥料理用ハーブ中の鉛の ML について合意したことで、様々な食品中の鉛の ML を設定する作業が終了し、鉛への暴露の低減に貢献することになる」と述べた。

部会は、乾燥果実中のオクラトキシン A の汚染防止及び低減に関する実施規範についての新規作業に向けた検討を開始することに合意し、既知の食品安全上の課題に対する積極的なアプローチを示した。その他、トロパンアルカロイド類の汚染防止及び低減に関する実施規範や、乳生産用家畜飼料原料及び補助飼料のアフラトキシン B1 低減に関する実施規範も議論されている。FAO と WHO からの最新情報では、現在進行中の取り組みと課題が示され、ML 設定のための食品汚染データ収集において GEMS/Food データベースが重要な役割を果たすことが改めて強調された。

- **ブラジルにおける「穀類中のカビ毒汚染の防止及び低減に関する実施規範」(CXC 51-2003) の利用と影響**

Use and impact of the Code of practice for the prevention and reduction of mycotoxin contamination in cereals (CXC 51–2003) in Brazil

2025

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5586en>

(ケーススタディ 報告書)

コーデックスの「穀類中のカビ毒汚染の防止及び低減に関する実施規範 (CXC 51-2003)」(CoP) は、穀類、穀類由来の食品、動物飼料におけるカビ毒汚染の防止及び低減のためのガイドラインを規定している。

このケーススタディにおいて、ブラジルは CoP の実施によりトウモロコシ中のフモニン濃度を下げること成功し、その結果、食品安全性、及びトウモロコシ輸出の品質と価値が大幅に改善された。ブラジルは世界第 3 位のトウモロコシ生産国、第 2 位の輸出国になった。その背景には、国による最大基準値 (ML) の設定と、それを支える CoP の活用があった。

このケーススタディでは、CoP の利用とその影響を調べることを目的とし、広範な実現環境や様々な要素間の相互作用について検討された。ML の設定は、CoP の実施を推進するための基本的な手段であった。ブラジルがコーデックス食品汚染物質部会 (CCCCF) に参加し、自国の課題を考慮しながら主導的な役割を果たしたことも重要であった。CCCCF での ML と CoP に関する議論はブラジル国内での議論に影響を与え、また逆に、ブラジルでの実践はコーデックス文書の進化に貢献した。これは、ML と CoP の重要な相乗効果を明確に示している。

このケーススタディでは、カビ毒汚染低減のための ML と CoP の併用の重要性が示されたが、これが効果的であるためには、幅広い利害関係者の関与と関係機関による支援が必要である。ブラジルの取り組みが成功したのは、研究、意識向上、研修、検査プロトコルの更新など、規制当局の取り組みを確実なものにする広範な関与があったからである。また時間も重要な要素である。ブラジルでは、生産者や加工業者が取り残されないよう、段階的に ML を小さくするアプローチを実施した。これらの教訓は、他の国々がコーデックス規格を導入する際に役立つであろう。

＊ 報告書

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/fc73a707-d993-49f6-98d9-d74063adb1c8/content>

＊ 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2024（2024. 08. 07）

【FAO】Codex

第 23 回ラテンアメリカ・カリブ海地域調整部会（CCLAC23）

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

（本ケーススタディが成功事例として取り上げられた。）

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

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

1. 出版物

● 年次活動報告書 2024 - 健康と食品安全

Annual activity report 2024 - Health and Food Safety

19 June 2025

https://commission.europa.eu/publications/annual-activity-report-2024-health-and-food-safety_en

健康・食品安全総局（DG SANTE）が年次活動報告書 2024 を発表した。

（以下、食品安全関連抜粋）

食品と飼料の安全性

公衆衛生を守るための規制、既存規制の合理化、動物衛生・植物衛生などの分野における課題に取り組み、適切に対処した（動物飼料中の抗菌剤の最大汚染レベルの設定、動物衛生法に基づく新しいルールの適用、植物衛生法の改正など）。また、食品安全に関する EU 規則の遵守状況について 143 件の検査を実施し、不十分な点を特定して対処した。EFSA のパフォーマンス評価も開始され、2026 年までの完了を目指している。

持続可能な食料システム－Farm to Fork 戦略

「EU 農業の将来に関する戦略的対話」の開始を受け、「農業と食料のビジョン」作成や、持続可能性を監視する枠組みの開発作業を進めた。薬剤耐性（AMR）に対処するため、新たな規制と報告義務を設け、2030 年までに EU 全体で抗菌剤の販売量を 50%削減することを目指した。また、農業食品不正に対処し、より良い食品情報を消費者に提供し、フードチェーンにおける技術革新を支援するための取り組みも進められた。

EU 食品安全基準の国際的推進

食品の安全性、持続可能性、品質基準を世界的に推進するための多国間および二国間関係

の強化に重点を置いた。世界貿易機関（WTO）、国際獣疫事務局（WOAH）、コーデックス、生物多様性条約などの国際機関の活動に積極的に参加し、ワンヘルス・アプローチを提唱し、EU 法を国際基準と整合させた。また、インド、タイ、フィリピンとの貿易協定において持続可能な食料システムに関する交渉に成功し、韓国、スイス、英国との協力により規制の整合性が改善された。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2024（2024. 07. 10）

【EC】出版物

年次活動報告書 2023 - 健康と食品安全

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2024/foodinfo202414c.pdf>

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/>

06/22/2025～07/05/2025 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）

オランダ産ゴールデン亜麻仁のシアン化物高含有、原産国不明粉末ナツメグのアフラトキシン類、パキスタン産バスマティ米のミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)、原産国不明キャッサバ粉のシアン化物高含有、カナダ産各種菓子製品のミネラルオイル飽和炭化水素(MOSH)/MOAH、ベトナム産ベルギー経由冷凍カエルの脚の禁止物質ニトロフラン（代謝物質）フラゾリドン(AOZ)、原産国不明激辛チリパウダーのオクラトキシン A、トルコ産ナッツ入りハチミツのアフラトキシン類、ベルギー産生ハムの MOSH、ネパール産オランダ経由ハチミツのグラヤノトキシン、ポーランド産刻みラベージのピロリジジナルカロイド、トルコ産ミントフレークのクロルピリホス、オランダ産有機亜麻仁のシアン化物高含有、イタリア産アーモンドのアフラトキシン B1、スペイン産アンチョビオイル漬けのヒスタミン高含有、スペイン産メロンのフロニカミド、イタリア産アンチョビフィレのヒスタミン、オランダ産飼料用ダイズのブタクサの種子高含有、スウェーデン産ゼリーストロウの未承認添加物サイクラミン酸(E 952)・アマランス(E 123)及びグアーガム(E412)、フランス産バージンヘンプオイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)高含有、ブラジル産ライムのクロルピリホス、オランダ産ポテトチップスの MOSH/MOAH 高含有、米国産エンドウマメ

タンパク質の MOSH 及び MOAH、中国及びフランス産ニンニク料理の亜硫酸塩非表示、ドイツ産ヘラからフライパンへの一級芳香族アミンの溶出、フランス産ステビア甘味料のエチレンオキシド、中国産ヤマモモのシペルメトリン・ピリプロキシフェン・4-CPA・プロクロラズ及びジフェノコナゾール、ベルギー産冷凍ジャガイモ製品のミネラルオイル、チェコ共和国産サービングスプーンからの一級芳香族アミンの溶出、オランダ産サプリメントの水銀、チェコ共和国及びスロバキア産菓子の未承認新規食品 (THC) 、スウェーデン産エナジーバーの亜硫酸塩非表示、ベルギー産フードサプリメントに使用されているインド産原料グリセロリン酸マグネシウムのトラゾドン、ブラジル産オランダ経由ライムのクロルピリホス、中国産チェコ共和国経由装飾ガラスからの鉛とカドミウムの溶出、スペイン産バングラデシュ産プラスチックボウルからのメラミンの溶出、スペイン産フードサプリメントのビタミン D 高含有、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ペルー産豆のカドミウム、ハンガリー産ナマズ用飼料の反芻動物の DNA、パキスタン産有機ゴマ種子のアルテルナリオモノメチルエーテル (AME)、トルコ産乾燥セージのピロリジジンアルカロイド、エジプト産冷凍イチゴのビフェナゼート(ビフェナゼートとビフェナゼートジアゼンの合計をビフェナゼートとして表示)、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(複数あり)、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産多用途トレイの高濃度の総溶出量、ブラジル産パパイアのジアフェンチウロン・プロパモカルブ及びフルオピラム、インドネシア産クラトム (*Mitragyna speciosa*)のミニトラギン及び 7-ヒドロキシミトラギニン、米国産ピスタチオのオクラトキシン A、インド産米タンパク質分解物のクロルピリホス、スペイン産サ克蘭ボのおメトエート、ペルー産オレガノのメソミル及びプロピコナゾール、韓国産風味付きラーメンのグルタミン酸ナトリウム(E621)高含有、ジョージア産ココナッツウエハースのトランス脂肪酸高含有、オランダ産焙煎コーヒーのオクラトキシン A、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類(複数あり)、オランダ産ツナのヒスタミン、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン B1、南アフリカ産リンゴのイマザリル、中国産パプリカのメタノール、アルバニア産トウガラシのフロニカミド、エクアドル産バナナのイマザリル、モロッコ産タイセイヨウマサバのヒスタミン、スペイン産レモンのプロピザミド、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン類、エジプト産冷凍イチゴのオキサミル、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ブラジル産家禽肉調理品の塩素酸塩(複数あり)、米国産グミキャンディの THC 高含有、ケニア産豆類のクロルフェナピル、パキスタン産バスマティ玄米のアフラトキシン B1、米国産トルコ経由殻付きピスタチオのアフラトキシン類、イラン産トルコ経由殻付きピスタチオナッツのアフラトキシン類、コートジボアール産パーム油の未承認着色料スーダンレッドIV、スリランカ産未承認新規食品シコクビエ (*Eleusine coracana*)、アルバニア産ピーマンのホルメタネート(複数あり)、中国産ジャスミンティーのトルフェンピラド・ジノテフラン及びラムダシハロトリン、中国産抹茶パウダー/茶のアセタミプリド・ベノミル/クロル

ピリホスエチル・ジノテフラン・イミダクロプリド・ミクロブタニル・ピラクロストロビン・テブコナゾール・トルフェンピラド・ジフェノコナゾール・プロシミドン及びラムダシハロトリン、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産味噌の未承認遺伝子組換え米、タイ産乾燥グレープフルーツの皮スライスと乾燥キウイフルーツスライスの未承認食品添加物タートラジン(E102)及びブリリアントブルーFCF(E133)、ウクライナ産生イーストのエポキシコナゾール、トルコ産生鮮ピーマンのホルメタネート、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、インド産フードサプリメントのエチレンオキシド、ロシア産未承認新規食品ハクセン(*Dictamnus albus*)の根(乾燥)、中国産ナイフからのクロムの溶出、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン類、中国産粉末トウガラシのグルホシネート、エジプト産冷凍イチゴのビフェナゼート、アルバニア産ピーマンのホルメタネート及びピリミホスエチル、エジプト産生鮮レモンのクロルピリホス、ウズベキスタン産レーズン(小)のオクラトキシン A、など。

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

1. 6月の RAC および SEAC 会合のハイライト

Highlights from June RAC and SEAC meetings

18 June 2025

<https://echa.europa.eu/-/highlights-from-june-2025-rac-and-seac-meetings>

6月の会合で、リスク評価委員会 (RAC) と社会経済分析委員会 (SEAC) は、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) の規制に関する EU 全体の提案の評価を継続した。両委員会は、医療機器における PFAS の使用について暫定的な結論に達した。さらに、RAC は潤滑油について、SEAC は輸送について暫定的な結論に達した。各委員会は、今後の会議で評価する分野を発表した。

9月の暫定計画は以下の通りである。

- 電子機器および半導体 (RAC と SEAC)
- PFAS 製造 (RAC と SEAC)
- 施行可能性、濃度限度、分析方法などの水平的問題 (horizontal issues) (RAC と SEAC)
- エネルギー (SEAC 継続)
- 潤滑油 (SEAC 継続)

9月以降、各委員会は以下の分野に重点を置く。

- PFAS 製造 (RAC と SEAC 継続)
- 水平的問題 (RAC と SEAC 継続)
- 電子機器および半導体 (SEAC 継続)

両委員会はまた、特定の 6 価クロム物質に関する ECHA の規制提案が REACH の附属書

XV の要求事項に適合しており、意見書作成を開始できることに合意した。この提案に関する 6 ヶ月間の協議は 6 月 18 日に開始される。

ビスフェノール A の職業暴露限度 (OEL)

RAC は、4,4'-イソプロピリデンジフェノール (ビスフェノール A: BPA) の限度値の科学的評価および他のビスフェノール類のスクリーニングに関する意見を採択した。RAC は、BPA の生殖能への影響から労働者を保護するために、OEL 値を $24 \mu\text{g}/\text{m}^3$ に設定することを推奨している*。この限度値により BPA の他の影響からも保護される。

さらに RAC は、胎児や母乳で育てられる子供を潜在的な危険性から保護するため、BPA に関する法令条項に文言を追加することを勧告した。

最後に RAC は、ビスフェノール S (BPS)、ビスフェノール F (BPF)、ビスフェノール AF (BPAF) から保護するためには、BPA の推奨限度値では十分ではない可能性があることに合意した。

(*補足: BPA の OEL 値は、雌ラットにおける生殖系 (卵巣、子宮、膣) 及び雄ラットの下垂体への影響をエンドポイントとした無毒性量 $2,500 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日をもとに、ラットの標準呼吸量、ばく露日数 (日数/週)、労働者の吸入量を考慮して換算したうえで、不確実係数として種差 2.5、個体差 5、経口から吸入への外挿 2、男女の各生殖系に関するデータに関する不確実性 10 を適用して、 $24 \mu\text{g}/\text{m}^3$ が導出されている。)

調和された分類と表示

RAC は、CLP 規則における調和された分類・表示 (Harmonised classification and labelling) に関する 10 の意見を採択した。これらの意見の要約は附属書に掲載されている。タルク、ブルゲオナール、シクラマールなどに関する意見が含まれている。

認可申請

RAC は 10 件、SEAC は 8 件の認可申請に関する意見案に合意した。さらに、RAC と SEAC は、認可申請に関する 3 件の意見を採択した。

*附属書: Annex to news: Highlights from June RAC and SEAC meetings

https://echa.europa.eu/documents/10162/111425157/news_annex_rac_seac_june_2025_en.pdf/d90358b5-0a05-323e-1501-87383bb222e1?t=1750226458070

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

【ECHA】3 月の RAC および SEAC 会合のハイライト

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

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

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

1. EFSA の次期長官に Nikolaus Kriz 博士を指名

Dr. Nikolaus Kriz nominated as EFSA's next Executive Director

25 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/dr-nikolaus-kriz-nominated-efsas-next-executive-director>

欧州食品安全機関の運営理事会は、Nikolaus Kriz 博士を 2025 年 9 月から 5 年任期で EFSA の次期長官に指名した。Nikolaus Kriz 博士は 2017 年に EFSA に加わり、現在は当局のリスク評価サービス(ENABLE)部門の責任者である。獣医外科医の研修を受け、EFSA に加わる前は、欧州医薬品庁(EMA)で動物及び公衆衛生のリスク評価に関する様々な役割を担っていた。欧州議会の環境・気候・食品安全委員会 (ENVI) での最終選考は 7 月 14 日に開催予定。

2. 陸域生物の特定保護目標の定義を裏付ける根拠の分析 — パート 1: 戦略案

Analysis of the evidence to support the definition of specific protection goals for terrestrial organisms—Part 1: Proposed strategy

23 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9501>

(科学報告書)

陸域生態毒性学ガイダンスの見直しは、非標的生物(NTOs)の 3 つのグループ、すなわちミツバチ以外の非標的節足動物、土壌生物、非標的陸域植物に関するものである。そのため、これら全てのグループの特定保護目標(SPGs)を定義する必要がある。本文書は SPGs の定義においてリスク管理者を支援するための作業部会の戦略案を説明するものである。この方法論は、SPG の選択肢が包括的に検討された PPR パネルの以前の科学的意見を出発点としている。このような意見の分析と統合の後に、作業部会は様々な選択肢をより詳しく検討し、主に許容できる影響の大きさの定義と関連するタイムスケールに関して、更なる検討が必要な重要な要素を特定した。これらの要素に対処するために、複数の根拠の系列を構築する方法論が提示されている。

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

【EFSA】農薬リスク評価のための陸域生態毒性学ガイダンス文書の改訂及び間接的影響に関するアプローチ開発のためのワークショップ

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

3. 食品添加物関連

- 酵素製剤における食品添加物ソルビタンモノステアレート(E 491)の使用条件改正案の安全性に関する科学的意見

Scientific opinion on the safety of a proposed amendment of the conditions of use of the

food additive sorbitan monostearate (E 491) in enzyme preparations

25 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9487>

(科学的意見)

EFSA の食品添加物及び香料に関するパネル(FAF パネル)は、規則(EC) No 1333/2008 附属書 III パート 3 に従って、食品用酵素アスパラギナーゼ (アクリルアミド還元酵母、ARY としても知られている) の製剤の食品用添加物としての用途に関して、食品添加物ソルビタンモノステアレート(E 491) の使用条件改正案の安全性評価に関する科学的意見を提出する。ソルビタンエステル類(E 491-495)は、2017 年に EFSA の食品添加物及び食品に添加される栄養源に関するパネル(ANS パネル)に再評価された。ANS パネルは、食品添加物 E 491-495 に適用可能なグループ ADI (許容一日摂取量) 10 mg ソルビタン/kg 体重/日を設定した。本意見においてパネルは、ソルビタンエステル類(E 491-495)の現在承認されている用途や、酵素製剤のソルビタンモノステアレート(E 491)の使用条件改正案から生じる、ソルビタンの最新の食事暴露推定量を算出した。入手可能な最新の食事調査で食事暴露量を更新したところ、食事調査数が限られているため調整された非ブランドロイヤルシナリオの 95 パーセンタイルで、幼児と子供では、グループ ADI である 10 mg ソルビタン/kg 体重/日を超過していた。この調査結果は、食品添加物 E 491 の使用条件の改定案を考慮した場合でも、あるいは暴露計算において現在許容されている用途のみを考慮した場合でも、どちらにも当てはまる。同じ結論が、ADI が 95 パーセンタイルにおいて子供で超過している、フードサプリメントの消費者の食事暴露推定量にも当てはまる。しかしパネルは、調整されたシナリオにおける保守的な仮定は、食事暴露量の明らかな過大評価という結果になったため、算出された許容一日摂取量(ADI)の超過は安全上の懸念ではないと結論した。パネルは、食品用酵素 ARY の製剤におけるソルビタンモノステアレート(E 491)の使用条件の改正案は、ソルビタンエステル類(E 491-495)のすでに許容されている用途や報告された使用レベルから生じるソルビタンの現在の食事暴露量にほとんど影響を与えることはなく、安全上の懸念とはならないと結論した。

4. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 414 株由来食品用酵素エンド - ポリガラクトナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - polygalacturonase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR - 414

20 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9484>

(科学的意見)

食品用酵素エンド - ポリガラクトナーゼ((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* AR - 414

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生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれない。この食品用酵素は 8 つ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 3 つの食品製造工程で除去されるため、食事暴露量は残りの 5 工程に算出された。欧州人で最大 0.216 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試験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 4630 となる。既知のアレルゲンに対するエンド - ポリガラクトナーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、食物アレルゲンで 1 件、呼吸器系アレルゲンで 12 件の一致が見つかった。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。

- 非遺伝子組換え *Penicillium rubens* PGO 19-162 株由来食品用酵素グルコースオキシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucose oxidase from the non - genetically modified *Penicillium rubens* strain PGO 19-162

19 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9494>

(科学的意見)

食品用酵素グルコースオキシダーゼ(β - d - グルコース : オキシゲン 1 - オキシドレクターゼ; EC 1.1.3.4)は、Shin Nihon Chemical 社が非遺伝子組換え *Penicillium rubens* PGO 19-162 株で生産した。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれなかった。5 つの食品製造工程で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 0.062 mg 総有機固形物(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、調べた最大用量である 193 mg TOS/kg 体重/日と特定し、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 3113 となった。既知のアレルゲンに対するグルコースオキシダーゼのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、食物アレルゲンで 1 件、接触アレルゲンで 1 件の一致が見つかった。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 *Yarrowia lipolytica* E4772 株由来食品用酵素スクロース : スクロースフルクトシルトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme sucrose:sucrose fructosyltransferase from the genetically modified *Yarrowia lipolytica* strain E4772

18 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9490>

(科学的意見)

食品用酵素スクロース：スクロースフルクトシルトランスフェラーゼ(スクロース：スクロース 1' - β - d - フルクトシルトランスフェラーゼ; EC 2.4.1.99)は、SEQENS 社が遺伝子組換え *Yarrowia lipolytica* E4772 株で生産した。この生産株は安全性適格推定(QPS)アプローチの要件を満たしていた。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれないが、組換え DNA は含まれる。この食品用酵素はフラクトオリゴ糖の生産のための糖類の加工に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)への食事暴露量は欧州人で最大 0.088 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の QPS ステータスと、この食品用酵素製造工程から生じる懸念がないことを考慮して、パネルは、毒性学的試験は必要ないと判断した。既知のアレルゲンに対するこのスクロース：スクロースフルクトシル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、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状況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 niger* AE - HCM 株由来食品用酵素マンナン エンド - 1,4 - β - マンノシダーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme mannan endo - 1,4 - β - mannosidase from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain AE - HCM

18 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9489>

(科学的意見)

食品用酵素マンナン エンド - 1,4 - β - マンノシダーゼ(1,4 - β - d - マンナン マンナノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.78)は、Amano Enzyme 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AE - HCM 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 3 つの食品製造工程で使用する場合、安全上の懸念を生じないと結論した。その後、申請者は 10 の追加工程を含むための使用拡大を要請した。この評価の中で、EFSA は全部で 13 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更新した。食品用酵素－総有機固形物(TOS)は、1 つの食品製造工程では最終食品に持ち込まれないため、この食品用酵素-TOS の食事暴露量は残りの 12 工程に推定された。食事暴露量は欧州人で最大 0.586 mg TOS/kg 体重/日と算出された。以前報告された無毒性量(728 mg TOS/kg 体重/日、試験した最大用量)と組み合わせた場合、パネルは、暴露マージンを少なくとも 1242 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 *Bacillus licheniformis* DP - Dzp107 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 genetically modified *Bacillus licheniformis* strain DP - Dzp107

18 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9481>

(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、Genencor International 社が遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* DP - Dzp107 株で生産した。この生産株は安全性適格推定(QPS)アプローチの要件を満たしていた。この食品用酵素に生産菌の生きた細胞は含まれないが、その DNA は含まれると思われる。この食品用酵素は 3 つ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 つの工程で除去されるため、食事暴露量は残りの食品製造工程にのみ算出された。欧州人で最大 0.053 mg TOS/kg 体重/日と推定された。この生産株の QPS ステータスと、この食品用酵素製造工程から生じる懸念がないことを考慮して、パネルは、毒性学的試験は必要ないと判断している。既知のアレルゲンに対する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、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。

- 非遺伝子組換え *Trichoderma citrinoviride* X31 株由来食品用酵素エンド - 1,4 - β - キシラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,4 - β - xylanase from the non - genetically modified *Trichoderma citrinoviride* strain X31

24 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9482>

(科学的意見)

食品用酵素エンド - 1,4 - β - キシラナーゼ(4 - β - d - キシランキシラノヒドロラーゼ; EC 3.2.1.8)は、Shin Nihon Chemical 社が非遺伝子組換え微生物 *Trichoderma citrinoviride* X31 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は含まれていないと考えられた。9 つ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 つの工程で除去されるため、食事暴露量は残りの 7 つの食品製造工程で算出された。欧州人で最大 0.674 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試験した最大用量である 2210 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 3279 となる。既知のアレルゲンに対するエンド - 1,4 - β - キシラナ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。

5. 遺伝子組換え関連

● 遺伝子組換えトウモロコシ NK603 の認可更新のための評価

Assessment of genetically modified maize NK603 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (dossier GMFF - 2023 - 21250)

20 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9505>

(科学的意見)

Bayer CropScience 社からの、規則(EC) No 1829/2003 に基づく文書 GMFF - 2023 - 21250 の提出を受けて、欧州食品安全機関の遺伝子組換え生物に関するパネル (GMO パネル) は、除草剤耐性遺伝子組換えトウモロコシ NK603 の、EU 域内の栽培を除く、食品及び飼料の用途での認可更新申請に関連して提出されたデータに関する科学的リスク評価を提出するよう求められた。この更新申請に関連して受け取ったデータには、市販後環境モニタリング報告書、スコーピングレビューで検索された文献の評価、申請者及び代理人が実施した追加試験の調査、最新のバイオインフォマティクス解析が含まれていた。GMO パネルは、認可期間中に確認された新たなハザードの可能性、暴露の変化、最初の申請では評価されなかった新たな科学的不確実性に関してこれらのデータを評価した。更新を検討されているトウモロコシ NK603 のイベントの DNA 配列が最初に評価されたイベントの配列と同一だと仮定して、GMO パネルは、更新申請 GMFF - 2023 - 21250 には、トウモロコシ NK603 の最初のリスク評価の結論を変えるような新しいハザード、暴露の変化、科学的不確実性の根拠はないと結論した。

6. 食品接触物質関連

● 使用後の PET を食品接触物質へリサイクルするために使用される Gneuss 5 プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Gneuss 5 used to recycle post - consumer PET into food contact materials

18 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9492>

(科学的意見)

このリサイクルプロセスでは、使用後 PET 由来の PET フレークを原料とし、溶融後、溶融重縮合ステップ (汚染除去) を経て、PET がペレット化される。このプロセスにおい

て、潜在的な汚染物質の食品への移行レベルは、保守的にモデル化された移行レベルを下回ることが実証された。パネルは、このプロセスから得られるリサイクル PET は、室温以下で長期保存される飲料水を含む全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても、安全上の懸念とはならないと結論付けた。このリサイクル PET で作られた製品は電子レンジやオーブンで使用することを意図しておらず、そのような利用はこの評価の対象外である。

- **使用済PETを食品接触物質へとリサイクルするために使用される KREYENBORG IR Clean+ (universal)プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process KREYENBORG IR Clean+ (universal) used to recycle post - consumer PET into food contact materials

25 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9493>

(科学的意見)

このリサイクルプロセスでは、使用後 PET 由来の PET フレークを主な原料とし、赤外線乾燥機で加熱された後、加工される。このプロセスにおいて、潜在的な汚染物質の食品への移行レベルは、保守的にモデル化された移行レベルを下回ることが実証された。このプロセスから得られるリサイクル PET は、室温以下で長期保存される飲料水を含む全ての種類の食品と接触する物質の製造に 100%使用しても安全上の懸念とはならない。このリサイクル PET から作られた製品は、電子レンジやオーブンで使用することを意図していないため、そのような使用はこの評価の対象外である。

7. 農薬関連

- **永年作物と一年生作物の土壌中の植物保護製品(PPP)の予測環境中濃度(PEC)を算出するためのソフトウェアツール – バグ修正&更新報告書**

Software tool for calculating the predicted environmental concentrations (PEC) of plant protection products (PPP) in soil for permanent and annual crops - Bug fixing & update report

23 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9512>

(外部科学報告書)

PERSAM は、EFSA が委託した土壌中の植物保護製品(PPP)の環境中濃度を予測するためのソフトウェアツールである。PERSAM ツールは 2013 年に初めて公開された。今回、土壌中の PPPs の環境中濃度の予測に関する EFSA のガイダンス文書(2017)を支援して、PERSAM ソフトウェアツールが更新された。このツールは、欧州議会及び理事会規則(EC) 1107/2009 に従って、申請者やリスク評価者が PPPs と変換生成物の評価に使用するためにリリースされる予定である。

このソフトウェアアプリケーションは、EFSA のガイダンス文書に記載されているように、解析モデルを用いた計算を行う上で利用者を支援する。より具体的には、このソフトウェアは以下の計算を行うことができる。

- Tier - 1 予測環境中濃度 (PEC)
- Tier - 2 95 パーセンタイル PEC
- Tier 3A でのシナリオ開発に必要な、95 パーセンタイル PEC に対応するシナリオの特性を含むグリッドセルの選択や、ガイダンス文書に記載されている数値モデルが読み込むことのできる、いわゆる転送ファイルの作成。

PERSAM は規制当局への提出を意図した報告書を作成する。これらの報告書に基づき、当局はモデル結果を確認または再現できる必要がある。本報告書は、PERSAM 3.0.2 から 3.0.9 において対処した問題や実施した解決策を説明し、PERSAM 3.0.8 と比較した PERSAM 3.0.9 の計算の簡単な検証を示している。

- 有効成分ペラルゴン酸（ノナン酸）の農薬リスク評価ピアレビュー更新

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pelargonic acid (nonanoic acid)

19 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9408>

(農薬の結論)

規制の枠組みに必要とされるとして特定された不足情報をリストアップした。

- 各種作物のジフェノコナゾールのインポートトレランスの設定

Setting of import tolerances for difenoconazole in various crops

13 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9472>

(理由付き科学的意見)

- 有効成分ピジフルメトフェンの農薬リスク評価ピアレビュー更新

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pydiflumetofen

25 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9471>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 有効成分ホルメタネートの農薬リスク評価ピアレビュー（評価形態：塩酸ホルメタネート）

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance formetanate (variant assessed formetanate hydrochloride)

23 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9192>

(農薬の結論)

情報不足と懸念が確認された。

- 内分泌かく乱評価に関する確認情報を踏まえたビフェナゼートの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者、EFSA の協議結果

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

26 June 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9509>

(技術的報告書)

報告担当加盟国スウェーデンが組織した協議プロセスの結果をまとめ、EFSA の科学的見解と個別に受け取ったコメントに関する結論を提示した。

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

1. FSA はスラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールの子供へのリスクに関する助言を更新する

FSA updates advice on risk to children of glycerol in slush ice drinks

19 June 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-updates-advice-on-risk-to-children-of-glycerol-in-slush-ice-drinks>

英国食品基準庁 (FSA) 理事会は、グリセロールを含むスラッシュアイスドリンクは 7 歳未満の子供には適さないという助言を承認した。理事会はまた、この助言を保護者に明確に伝えるよう求め、乳幼児のグリセロール摂取量を長期的に管理するために、業界が「大幅に強化された自主的なアプローチ」を策定するよう指示した。

理事会では、スラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールに関する FSA の最新のリスク評価結果が議論された。この評価では、最近のグリセロール中毒事例の情報を取り入れ、年齢相応の体重よりも低い体重の子供に対するスラッシュアイスドリンク 1 杯 (グリセロール濃度 50,000 mg/L、350 mL) の影響を評価した。この最新のリスク評価は、平均体重を基準とした 2023 年の最初のリスク評価よりも、より予防的なアプローチを採用した。

今回、更新された助言は、グリセロールを含むパウチ入りのすぐに飲めるスラッシュアイ

ストリンク及びグリセロールスラッシュ濃縮液を含む家庭用キットに適用される。

＊リスク評価報告書

Rapid Risk Assessment for Glycerol in Slushed Ice Drink Products

<https://science.food.gov.uk/article/140678-rapid-risk-assessment-for-glycerol-in-slushed-ice-drink-products>

(抜粋)

この迅速なリスク評価では、スラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールに関連する潜在的な健康リスクを評価した。グリセロール（E422）は凍結を防ぐ機能性があり低カロリーや砂糖フリーのスラッシュアイスドリンクに使用されるが、多量に摂取すると吐き気、頭痛、嘔吐を引き起こす可能性がある。小児では低血糖や意識低下が報告されている。

FSA は、スラッシュアイス飲料は4歳以下の子供には不適切であり、10歳以下の子供にはおかわりは不適切であると助言しているが（2023年）、それでも事故は発生している。そこで、年齢層の平均体重を下回る子供へのリスクの評価を目的として、追加データを組み込んだ統合的で迅速なリスク評価を実施した。

EFSA（2017）による再評価では、グリセロールを食品添加物として使用する場合、数値的な許容一日摂取量（ADI）を設定する必要はなく、安全性に関する懸念もないと結論付けられた。EFSAのパネルは、薬理学的影響発現に必要なグリセロールの最小経口ボラス投与量の保守的な推定値は125 mg/kg 体重/時であると判断した。これは、一部の人において吐き気、頭痛、嘔吐などの有害影響が現れ始める可能性のある投与量である。EFSAはさらに、食品添加物として使用する場合のグリセロールへの急性ボラス暴露は、薬理学的影響又は有害影響が発現する可能性のある用量未満に抑えるべきであると結論付けた。

FSAの本リスク評価の結論として、年齢に対して体重が軽い子供は、125mg/kg 体重/時の薬理学的用量と、現在のFSA自主ガイダンスの根拠となっている1000 mg/kg 体重の経口用量に基づく実用的な閾値の両方を大幅に超えることにより、グリセロール中毒にかかりやすく、健康への有害影響につながる可能性がある。2023年のFSAの助言では、スラッシュドリンクは4歳以下の子供には推奨されないとされたが、追加の症例報告と影響の潜在的な重篤性から、体重に関するより保守的な仮定が適切であることが示唆され、推定暴露量に基づき、報告された症例の年齢範囲を考慮した上で、スラッシュアイスドリンクは6歳以下の子供には適さないという内容のFSA自主的ガイダンスの更新が推奨された。ただし、有害影響の根底にあるメカニズムは完全には解明されていないため、あらゆる年齢で特異な反応が起こる可能性を排除することはできない。スラッシュアイスドリンクのおかわりは10歳以下の子供には不適切であるという助言は変わらない。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2023（2023. 8. 30）

【FSA】「4歳以下には適さない」：スラッシュアイス飲料中のグリセロールに関する新たな事業者向けガイドライン

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202318c.pdf>

2. 英国食品基準庁とスコットランド食品基準局の年次報告書は、現在進行中の食品安全と基準の課題を浮き彫りにしている

Annual Food Standards Agency and Food Standards Scotland report highlights ongoing food safety and standards challenges

19 June 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/annual-food-standards-agency-and-food-standards-scotland-report-highlights-ongoing-food-safety-and-standards-challenges>

英国食品基準庁（FSA）とスコットランド食品基準局（FSS）は、2024 年の英国全土の食品の安全性と基準を検証する年次報告書「Our Food 2024」を発表した。

報告書によると、2024 年、食品の安全性と真正性に関する水準は概ね安定していた。しかし、食品システムのいくつかの側面は依然として大きな圧力にさらされている。地方当局は依然として、膨大な検査に対処するための十分なリソースを確保していない。新しい国境ターゲット運用モデル（BTOM）は 2024 年に段階的に導入され、EU から英国に輸入される衛生植物検疫製品の管理が導入された。消費者の保護はより強化するためには、より包括的かつ正確なデータが必要である。また、依然として多くの世帯が食料入手に苦勞しており、食品の健全性を向上させるための更なる対策が必要である。

（報告書の要約抜粋）

The nation's plate

- 報告されている世帯の食料不足は依然として問題である。
- 食品価格が、スコットランド、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの 4 か国すべてで消費者の最大の懸念事項である。また、消費者は、食品廃棄物、食品の品質、食品に含まれる砂糖の量についても懸念を示した。FSS の調査では超加工食品への懸念も明らかになった。
- 最新の調査データは、人々が依然として特定の食生活における健康目標を達成していないことを示唆している。スコットランドの最新の調査では、11 歳～15 歳までの子供たちが、エネルギー密度が高く、塩、飽和脂肪酸、遊離糖が多すぎる食品を摂取している一方で、食物繊維、果物、野菜、脂肪の多い魚が不足していることが示された。

Going global

- 2024 年に新しい BTOM が導入され、国境管理の変更が実施された。このデータが利用可能になり次第、国境における食品安全コンプライアンスの分析を掲載する予定である。
- 特定の輸入製品がより高い食品安全リスクを有すると評価されたため、15 品目が新たに HRFNAO (High-Risk Food Not of Animal Origin、非動物由来の高リスク食品) リストに追加された。さらに 2 つの商品については、それらがもたらす可能性のある

リスクを考慮して管理を強化することを勧告した。検査強化の対象となった高リスク食品について、品目/輸出国/ハザードのリストが 34 ページに示されている。

Safety and authenticity

- 2024 年の食品及び飼料の安全に関する事故件数は、前年と比較して概ね横ばいであった。アレルゲン関連の事故は 2023 年よりわずかに減少したが、マスタードパウダーにピーナッツが混入した大規模な汚染事故が発生し、アレルギーに関する警告が増加した。
- 2024 年、英国の食品犯罪対策ユニットは 29 件の現場調査を実施し、偽造アルコールから安全でない食肉加工まで、幅広い介入を伴う 108 件の阻止活動を行った。

* 報告書全文

Our Food 2024

<https://www.food.gov.uk/our-work/our-food-2024>

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

【FSA】食品 2023（Our Food 2023）

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

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

FSA publishes results of latest Retail Surveillance Survey and revised industry guidance on caffeine supplements

26 June 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-results-of-latest-retail-surveillance-survey-and-revised-industry-guidance-on-caffeine-supplements>

今回の第 5 回小売監視サンプリング調査は 2024 年 6 月～12 月にかけて実施され、822 種類の様々な製品をサンプリングした。食品サンプルはスーパーマーケットや小規模な独立系小売店、オンラインで購入した。表示されていないアレルゲン、汚染物質、不純物、不正確な成分又はラベルの誤表示について調査された。

調査の結果、次のような懸念事項が明らかとなった。

- カフェインサプリメントのサンプルの 83%が不満足な結果であった。これらは、カフェイン含有量がラベルに記載されている量と異なることなど、ラベル表示の問題に関連していた。
- パンのサンプルの 74%が不合格であった。そのうち 69%は小売店から購入された。大部分は、軽微な表示上の問題であったが、35 サンプル中 3 サンプルには表示されていないアレルゲンが含まれていた。

- タピオカティーのサンプルの 59%が不合格であった（多くは、栄養成分表示や日付表示の形式に関するものなど）。また、不合格となったサンプルの 42%には、添加物の未表示や過剰使用に関する問題もあった。

この調査結果を受け、FSA はスコットランド食品基準局 (FSS) 及び英国保健省 (DHSC) と連携し、サプリメントに含まれるカフェインに関連する安全リスクに対処するための措置を講じ、事業者向けの助言を改訂した。改訂された助言は、消費者の保護を強化し、純カフェイン粉末を含むカフェイン含有フードサプリメントの過剰摂取に伴うリスクに対する意識をさらに高めることを目的としている。

* 報告書 : Retail Surveillance Sampling Programme 2024/25

<https://science.food.gov.uk/article/140609-retail-surveillance-sampling-programme-2024-25>

(カフェイン以外の調査結果の概要)

アレルギーに関しては、サンプルの 96%は適合していたが、4%に表示されていないアレルギーが含まれていることが示された。表示されていないアレルギーとして最も多く見つかったのは乳であった。真正性に関しては、サンプルの 94%が適合していた。不適合の理由としては、バスマティ米に許可されているよりも多くの非バスマティ米品種が含まれていたこと、ポークソーセージに豚肉以外の肉が含まれていたことなどがあった。許可されていない成分 (unauthorised ingredient) については、サンプルの適合率は 93%で、未承認の甘味料や着色料、着色料の過剰使用などの問題があった。組成 (composition) については、サンプルの 87%が適合していたが、鶏肉の調理済み食事とポークソーセージで表示よりも肉の含有量が少ないこと、乳の脂肪含有量が誤っているなどの問題があった。懸念されるレベルのマイコトキシンや重金属は検出されなかったが、オレガノの一部のサンプルに異物が含まれていた。食品の 21%でラベルの違反があり、アレルギー情報や賞味期限の誤字脱字、栄養情報の欠落や誤りなど、技術的な側面の問題があった。

* カフェインを含むフードサプリメントに関する事業者向けガイダンス

Guidance for food business operators on food supplements containing caffeine

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/guidance-for-food-business-operators-on-food-supplements-containing-caffeine>

(抜粋)

カフェイン含有フードサプリメントの形態

カフェインは、次の製品を含む多様なフードサプリメントに含まれている。

- 100%カフェイン粉末：英国市場に流通するカフェインで最も濃縮された形態
- カフェインと他の成分を含み、用量をもとに販売される形態のカフェインサプリメント
- 製品名にカフェインが含まれていないフードサプリメントだが、成分表にカフェイ

ンが記載されている：例）運動用（pre-workout）サプリメント

- 包装に表示された成分名にカフェインが記されていないフードサプリメントだが、相当量のカフェインを含む：例）ガラナ

事業者への助言

- フードサプリメントに使用されるカフェインについて法的な最大基準値は設定されていないものの、食品の安全性に関する法規制やフードサプリメントに関する規制や表示規制等を遵守すること
- 信頼できる業者からカフェインを調達すること
- 製品に含まれるカフェインの量と組成について、正確な情報を提供すること
- 警告文を正しく表示すること（150 mg/l を超える割合でカフェインを含むサプリメントには、警告文を明記し、1 日あたりの推奨摂取量を記載しなければならない。）
- 摂取量（1 食分当たりのカフェインの量）に関する明確なガイダンスを提供すること
- ラベルに関する法的要件を遵守すること
- 粉末または液体のサプリメントを販売する場合、提供する計量器具の精度を確認すること
- オンラインでの情報共有には責任を持つこと
- 消費者の医療従事者との連携を促進すること

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2024（2024. 03. 06）別添

【FSA】FSA は食品検査の継続に向けた新しい的を絞ったアプローチとして最新の小売サーベイランスを発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202405ca.pdf>

4. 革新的な食品企業に英国市場認可プロセスを手引きする新しい支援サービス

New Support Service to guide innovative food businesses through UK market authorisation process

24 June 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/new-support-service-to-guide-innovative-food-businesses-through-uk-market-authorisation-process>

食品基準庁（FSA）は、スコットランド食品基準局（FSS）と連携し、英国市場向けに細胞培養製品を開発する企業を支援するための新しいパイロット事業支援サービスを開始した。革新的な食品分野は急速に成長しており、FSA と FSS は、細胞培養食品に関する申請を既に少数受理している。今後の増加に備え、申請を受理次第、評価する準備を整えておく必要がある。この新しい事業支援サービス（Cell-cultivated products Business Support Service）は、製品の認可プロセスを進めている企業に情報とガイダンスを提供する。このプロセス全体を通して、FSA と FSS は新興の細胞培養技術に関する情報を収集できる。こ

うしたエビデンスの収集により、より情報に基づいた、より合理化された認可プロセスを提供し、市販前に製品の安全性を確保することが可能になる。今後、精密発酵食品（Precision-fermented food）を製造する企業にもこのサービスを提供する予定である。

＊細胞培養製品事業支援サービス

Cell-cultivated products Business Support Service

24 June 2025

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/cell-cultivated-products-business-support-service>

このサービスは、英国市場認可サービス（Market Authorization Service）に細胞培養（Cell-cultivated）製品の申請を希望する企業を支援するために設計されている。このパイロットサービスは、認可申請を計画している細胞培養製品生産者向けに利用可能であり、次の3点を目的としている。

- 適用される規制要件に関する説明とガイダンスを提供する
- 英国の市場認可プロセスに関する高度なアドバイスを提供する
- 既存のガイダンス資料に含まれる関連情報を特定する。

細胞培養製品の申請者は、申請前に FSA/FSS と協議し、データ収集、危害要因の特定、全体的な安全基準といった必須要件について明確に理解することができる。また、申請後には、書類に不備があった場合、申請者は書類に不足している情報を理解し、対処することができる。ただし、本サービスの一環として提供される助言は、一般的な性質のものであり、正式な法定手続きの一部を構成するものではない。

5. 食品基準庁と農業・食品・農村企業大学がパンケーキの組成変更に関する技術ガイダンスを発表する

Food Standards Agency and College of Agriculture, Food and Rural Enterprise Launch Pancake Reformulation Technical Guidance

24 June 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-and-college-of-agriculture-food-and-rural-enterprise-launch-pancake-reformulation-technical-guidance>

北アイルランドの食品基準庁（FSA）と農業・食品・農村企業大学（CAFRE）は、糖類と塩が少ないパンケーキを企業が製造できるようにするためのガイダンスを発表した。このガイダンスは、FSA の「Making Food Better (MFB)」プログラムの一環である。昨年はアイスクリームやジェラートのガイドラインを作成している。

＊ガイダンス

Pancake reformulation and technical guidance

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/pancake-reformulation-and-technical-guidance>

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2025（2025. 03. 19）

【FSA】より健康的な食品組成変更

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

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

【FSA】アイスクリームの組成変更と技術ガイダンス（北アイルランドのみ）

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

6. 規制製品安全性評価

- フードサプリメントを含む様々な食品カテゴリーでの使用を目的とした新規食品としてのカンナビジオール（CBD）単離物の安全性に関する安全性評価
- **RP343**

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in a Range of Food Categories Including Food Supplements (RP343)

June 27, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/138954-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-a-range-of-food-categories-including-food-supplements-rp343>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール（CBD）単離物が申請された。この新規食品は、純度 99%以上の CBD 単離物であり、妊娠中及び授乳中の女性、及びその他の特定の脆弱なグループを除く成人向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。安全性評価をサポートするため、新規食品及び製造工程に関する諮問委員会（ACNFP）は、FSA 及びスコットランド食品基準局（FSS）に対して助言を提供した。この新規食品は、提供されたデータに基づいて評価され、純度 98%以上の CBD の暫定許容一日摂取量（ADI）が、本評価のエビデンスの一部になることは適切であると示された。CBD については、成人（体重 70 kg）の暫定的な ADI として 10 mg/日が FSA により公表されており、この新規食品の評価で考慮された。

さらに、規制薬物であるデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール（ Δ^9 -THC）の混入の可能性についても評価された。 Δ^9 -THC の存在について検査した 5 つのバッチで 7.5～12.9 mg/kg と判定され、定量限界は 2.5 mg/kg であった。新規食品で検出された Δ^9 -THC のレベルは、10 mg/日の CBD を摂取するという提案された使用を反映するように調整すると、EFSA が特定した急性参照用量 1 μ g/kg 体重/日を下回り、提案された CBD の使用条件下で安全上の懸念はないと結論した。

FSA と FSS は ACNFP の助言に基づき、この新規食品である CBD 単離物は、提案された使用条件下で安全であると結論付けた。予想される摂取量とフードサプリメントでの提案された使用は、栄養的に不利であるとは考えられないとされた。

- **RP345**

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in a Range of Food Categories Including Food Supplements (RP345)

June 27, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/138956-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-a-range-of-food-categories-including-food-supplements-rp345>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。この新規食品は、純度 98%以上の CBD 単離物であり、妊娠中及び授乳中の女性、及びその他の特定の脆弱なグループを除く成人向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。

(以下、同様)

※ Δ^9 -THC の存在についての検査結果では、試験した 5 つのバッチ全体で 7.3~12.9 mg/kg と判定され、定量限界は 2.5 mg/kg であった。

- **RP346**

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in a Range of Food Categories Including Food Supplements (RP346)

June 27, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/138958-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-a-range-of-food-categories-including-food-supplements-rp346>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。この新規食品は、純度 98%以上の CBD 単離物であり、妊娠中及び授乳中の女性、及びその他の特定の脆弱なグループを除く成人向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。

(以下、同様)

※ Δ^9 -THC の存在についての検査結果では、試験した 5 つのバッチ全体で 99.0~130.7 mg/kg (最大値は 0.0013 mg/10 mg CBD に相当) と判定され、定量限界は 2.5 mg/kg であった。

- ***Escherichia Coli* BL21 の遺伝子組換え株によって生産される 2'-フコシルラクトース (2'-FL) の規格変更の評価(RP2257)**

Assessment of a Modification of Specifications of 2'-Fucosyllactose (2'-FL) Produced by a Genetically Modified Strain of *Escherichia Coli* BL21 (RP2257)

June 27, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/140413-assessment-of-a-modification-of-specifications-of-2-fucosyllactose-2-fl-produced-by-a-genetically-modified-strain-of-escherichia-coli-bl21-rp22>

Escherichia Coli BL21 (DE3) の遺伝子組換え株によって生産された新規食品 2'-フコシルラクトース (2'-FL) の使用条件の変更が申請された。2'-フコシルラクトースは、英国（同化規則（EU）2017/2470）において認可された新規食品である。この申請は、2'-FL の規格を、英国の新規食品登録簿に記載されている合成 2'-FL 及び他の生物によって産生された 2'-FL を含む他の認可されたヒトミルクオリゴ糖と調和させることを目的とする。FSA と FSS は、遺伝子組換え *Escherichia Coli* BL21 (DE3) が産生する 2'-FL の使用条件変更について評価を実施し、この新規食品は安全であり、ヒトの健康に対する安全リスクはないと結論付けた。残留エンドトキシン濃度を引き上げる規格変更についても審査が行われ、安全性上の懸念はないと判断された。

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

1. リコール情報

- **SuperValu Signature Tastes** キハダマグロステーキはヒスタミン濃度が高い可能性があるためリコール

Recall of batches of SuperValu Signature Tastes Yellowfin Tuna Steaks due to possible elevated levels of Histamine

19 June 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-batches-of-supervalu-signature-tastes-ye>

SuperValu は、ヒスタミンの濃度が高い可能性があるため、特定のロットの Signature Tastes キハダマグロステーキをリコールする。（製品写真あり）

- **Utskho Suneli** スパイスミックスは高濃度のエチレンオキシドのためリコール

Recall of a batch of Utskho Suneli spice mix due to elevated levels of ethylene oxide

19 June 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-utskho-suneli-spice-mix>

特定のロットの Utskho Suneli スパイスミックスは、エチレンオキシドの濃度が高いためリコールされる。このロットの製品を摂取しても急性の健康リスクはないが、長期間にわ

たってエチレンオキシドを摂取し続けると健康上の問題が生じる可能性がある。(製品写真あり)

- **Ricepure 紅麴サプリメントは高濃度のモナコリン K 及び警告文欠落のためリコール**
Recall of Ricepure Red Yeast Rice food supplement due to an elevated level of monacolin K and missing warning statements

18 June 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-ricepure-red-yeast-rice-food-supplement>

Ricepure 紅麴サプリメントは、1つのロットでモナコリン K の濃度が高く、全製品で消費警告文が欠落しているため、リコールされる。紅麴サプリメントからモナコリン K を 1 日 3 mg 以上摂取した場合、副作用（下痢、吐き気、腹痛、筋肉痛、肝胆道系障害、皮膚および皮下組織障害）があらわれる可能性がある。(製品写真あり)

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

1. データを集め、命を救う：ドイツ中毒登録に関する情報交換

ドイツ連邦政府と連邦州はデータベース計画に関してベルリンで会合

Collecting data, saving lives: Exchange on the German Poisoning Register

Federal and German federal states ("Laender") meet in Berlin on the planned database
16/06/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/collecting-data-saving-lives-exchange-on-the-german-poisoning-register/>

2025 年 6 月 11 日、ドイツ中毒登録に関する連邦州会議がドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) で開催された。ドイツ中毒登録 (DVR) は、ドイツ連邦州の中毒センター、専門家団体、医療関係者からの中毒報告を 1 つにまとめる中央データベースである。その目的は、ドイツにおける中毒インシデントの概要を初めて把握することである。登録は 2026 年の初めから開始される。「包括的なデータ評価は、中毒事例から身を守り、最良の場合、命を救うのに役立つはずである」と BfR の中毒登録の責任者である Yuri Bruinen de Bruin 博士は述べた。BfR の中央中毒登録の設立は、ドイツ化学物質法第 4 次改正法 (BGBI. 2023 I No. 313) で規定された。

* 全国中毒登録ユニット

<https://www.bfr.bund.de/en/about-us/bfr-structure/departments/national-poisoning-registry/>

任務

このユニットは全国中毒登録の設立に取り組んでいる。この登録は、ドイツ連邦州の中毒センター(GIZ)からの中毒の報告書と、BfR への中毒の医療報告書を統合し、評価に利用できるようにするものである。その目的は、ドイツの全国的な中毒状況の概要を得ることである。

これには以下の内容が含まれる

- GIZ からの報告書を受け取り、技術的及び内容的な品質保証を行う
- 報告書の電子記録と処理（分類）
- BfR リスク評価のために中毒の報告書を分析し、定期報告書及び緊急報告書を作成する
- 登録事例データベース及び報告手続きの維持と更なる開発
- BfR の技術的任務の一環としての中毒事例の健康評価（急性毒性に焦点を当てる）

国内外の研究プロジェクトへの参加

この部門では、規制毒性学におけるヒトデータ利用分野の研究開発プロジェクトの立案、調整、参加を行っている。

2. ビーガン、ベジタリアン及びそれを超えて：人気はあるが研究は不十分

植物ベースの食事に関する新しいポッドキャストエピソード

Vegan, vegetarian & beyond: Popular yet poorly studied

New podcast episode on plant-based diets

12/06/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/vegan-vegetarian-beyond-popular-yet-poorly-studied/>

肉やその他の動物製品を完全に、または大部分避けることは多くのドイツ人にとってごく普通のことになっている。この傾向の理由は多種多様である。動物の福祉、気候変動対策、環境への影響などの倫理的な懸念が中心的役割を果たすことが多い。だが、多くの人々は自分の健康状態の改善も望んでいる。「ほぼ完全に植物ベースの食事を取ることは、健康上の利益がある可能性がある」と、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)の科学ポッドキャスト「**Risiko**」の最新エピソードで **Cornelia Weikert** 教授は述べている。しかし、肉を除くことで自動的に食事が健康的になるわけではない。「例えば、砂糖、塩、脂質が多く、必須ビタミンや微量元素が少ない食品に大きく依存している場合、植物ベースの食事でも非常にバランスが悪い可能性がある。」

一般的なルールとして、植物ベースの食事と混合食はどちらも、栄養素、ビタミン類、微量元素の適切な摂取量が必要である。肉や魚には多くの重要なビタミン類や微量元素が含まれているため、肉や魚を完全に避けると、特定の欠乏症状を引き起こす可能性がある。ビタミン B12 は、一般的に植物ベースの食品には含まれないため、十分な摂取が特に重要である。例えばビタミン B12 は、血液の形成や体内のその他の代謝過程に重要である。その

ため、ビーガンやベジタリアン食の実践者は、バランスの取れた食事に特に注意を払う必要があり、必要であれば、医師と相談の上で、それぞれの必要量を満たすためにフードサプリメントを取る必要がある。

BfR による研究からも、ビーガン食は体内の栄養供給に影響を与える可能性があることが示されている。例えば、ビーガン食の実践者は、成長、骨、脳機能に不可欠な元素であるヨウ素の体内濃度が著しく低い。さらに、ビーガンは骨の健康スコアが低い。従って、この BfR の研究は、ビーガンは骨密度が低いことが多いという先行研究の結果を裏付けている。しかし、この研究の対象となったビーガンでは、ビタミン B12 のレベルは十分であった。「幸いなことに、今日のビーガン食の実践者は、ビタミン B12 の摂取量に注意を払う必要があることをよく知っている」と Weikert 教授は述べている。一方、ビタミン B12 不足は現在、ベジタリアン食に多い。そのため、子供、青年、妊婦、授乳中の女性、高齢者などの特に感受性の高い集団は、栄養失調の可能性を避けるために、慎重に計画された食事をする必要がある。

他方、バランスの取れた植物ベースの食事は健康上の利益があるという証拠がかなりある。例えば、特定の愁訴や、肥満、糖尿病、心血管疾患などの疾患の発生は少ないと考えられている。

しかし、概して、ビーガンやベジタリアンの栄養が健康に与える影響に関するデータには、まだ多くのギャップがある。「例えば、1つの問題は、これまでの研究のほとんどが 1980 年代や 1990 年代に実施されたことである」と Weikert 教授は説明する。それ以降、スーパーマーケットやディスカウストアのビーガンソーセージや代替肉製品の種類は大幅に増えている。そのような製品の摂取が長期的に食習慣や健康にどのような影響を与えるかは、まだ詳しく研究されていない。

現在、このような知識のギャップを埋めるために、大規模な集団研究が計画されている。BfR がコーディネートしている COPLANT 研究は、様々な種類の食事が健康にどのような影響を与えるかを調査している。この研究はベジタリアンやビーガン食だけでなく、混合食の影響も調べている。魚は食べるが肉は食べないペスカタリアン食も調査されている。このために、ドイツ全域の約 6,000 人から、栄養、ライフスタイル、健康に関するデータを収集する。参加に興味のある人は誰でも申し込みできる。

*ポッドキャストエピソードへのリンク（ドイツ語）

<https://podcast.bfr.bund.de/8-vegan-vegetarisch-und-co-beliebt-aber-kaum-erforscht-008>

*COPLANT 研究のウェブサイト：<https://www.coplant-studie.de/>

3. 危険な化学やけどから子供を守る

BfR はボタン型電池についてのマンガ教材を発表

Protect children from hazardous chemical burns

To mark Children's Safety Day, the German Federal Institute for Risk Assessment (BfR) is publishing a knowledge comic about button cells

10/06/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/protect-children-from-hazardous-chemical-burns/>

今年の 6 月 10 日の子供の安全の日を記念して、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、新しい科学マンガで、飲み込んだボタン型電池の健康上のリスクに注意を喚起している。小さく平らな電池は、食道を通り過ぎると合併症はほとんど予想されないため、通常は医師の監視下で自然に排泄されるのを待つだけで十分である。しかし、電池が食道に詰まった場合、親は急いで行動しなければならない: 湿った粘膜と接触すると、電流が流れる原因となる。ボタン型電池と粘膜の接触部分で水酸化物イオンが形成され、それが重度のやけどにつながる可能性がある。「電池の充電量が多いほど、より深刻な結果となる」と BfR の暴露部門長である Matthias Greiner 教授は述べた。「リチウムボタン型電池は比較的電圧が高いため、特に問題がある。」大きなボタン型電池 (直径 20 mm 以上) は、食道に詰まりやすいため、健康上のリスクが増す。

* マンガ「ボタン型電池」(ドイツ語)

https://www.bfr.bund.de/assets/01_Ver%C3%B6ffentlichungen/01_sonstige_Dokumente/BfR-Wissens-Comic_deutsch/was-sagt-die-wissenschaft-der-bfr-wissens-comic-knopfzellen-batterien.pdf

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

【BfR】ボタン型電池: 小さな子供が飲み込むと重大な健康被害の可能性がある

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

4. 知識を用いて健康上のリスクと闘う

第 13 回 BfR サマーアカデミー: 更なる食品安全のための国際研修

Using knowledge to combat health risks

13th BfR Summer Academy: International training for more food safety

24/06/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/using-knowledge-to-combat-health-risks/>

今年の第 13 回 BfR サマーアカデミーは、再び国際的なイベントとして、アゼルバイジャン、ブラジル、エクアドル、ドイツ、ノルウェー、モルドバ、セルビア、ウクライナ、ベトナムなど、17 カ国から 23 人が参加し、2025 年 6 月 30 日~7 月 11 日までベルリンで開催される。

「専門家から専門家へ」というモットーを守り、このプログラムは、BfR の科学者と、化学物質や微生物的リスクの評価及びコミュニケーションにおいて長年の経験のある外部専

門家が主導する。

「第 13 回 BfR サマーアカデミーは相互交流や国際的なネットワーク作りに焦点を当てる。食品安全は、今日ではグローバルな課題であり、国境で止まらない。そのため共同で消費者の健康保護を促進し、それにより可能な限り最良の方法で食品関連疾患から国民を守るのがますます重要になっている」と BfR 長官 Andreas Hensel 教授は述べた。

-
- 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. 血液中の PFAS に関する初の全国的研究

First Nationwide Study into PFAS in blood

07/03/2025

<https://www.rivm.nl/en/news/first-nationwide-study-into-pfas-in-blood>

この初の全国的調査の目的は、オランダの人々の血液中にどれだけのパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) が含まれているかを調べることである。2016 年と 2017 年の血液サンプルを用いた研究から、全ての人の血液で様々な種類の PFAS が検出され、ほとんどすべてのサンプルで血中の PFAS 濃度は健康影響に基づく指標値 (EFSA が 4 種の PFAS に関する耐容週間摂取量の導出の根拠とした血中濃度を使用) を超えていることが示された。

血中 PFAS 濃度が指標値を超えているからといってすぐに病気になるというわけではないが、PFAS が身体に影響を及ぼす可能性はある (免疫系機能が低下する可能性など)。その影響は、PFAS の量、暴露期間、個人の健康状態によって異なる。

RIVM はこの目的のために 2025 年からの血液サンプルも分析しており、研究結果は 2026 年に発表される予定である。この情報は、暴露を減らすための対策が望ましい効果を上げているかどうかを将来的に監視するのに役立つだろう。

PFOS と PFOA の検出頻度が最も高かった

RIVM は 1487 人 (うち 1254 人が 18 才以上、233 人が 0-17 才) の血液サンプルで 28 種類の PFAS について調査した。少なくとも 7 種類の PFAS (PFOA、PFNA、PFDA、PFUnDA、PFHxS、PFHpS、PFOS) がほぼすべてのサンプルから検出された。検出頻度が最も高かったのは PFOS (全体の P50 が 5.3 ng/mL、P95 が 20 ng/mL) であり、次いで PFOA (全体の P50 が 1.7 ng/mL、P95 が 5.1 ng/mL) であった。一方、5 種類の PFAS は、どのサンプルからも検出されなかった。

RIVM はまた、ドルトレヒト地域と西スヘルデ周辺地域に注目した。これらの地域は、PFAS を周辺環境に放出している工場に近いからである。ドルトレヒト地域の住民の血液サンプルからは、全国平均と比較して高濃度の PFOA が検出された。西スヘルデ周辺地域のサンプルでは高濃度の PFOS が検出された。

オランダは PFAS 対策に取り組んでいる

オランダでは、PFOS は 2008 年に、PFOA は 2020 年に禁止された。またオランダは他の国々と共同で、欧州におけるすべての PFAS の禁止を提案した。この提案は現在、欧州の科学委員会で検討されている。

* 報告書（オランダ語。英文要旨あり。）

PFAS in the blood of the Dutch population

<https://www.rivm.nl/publicaties/pfas-in-bloed-van-nederlandse-bevolking>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2023（2023. 02. 15）

【ECHA】ECHA が PFAS 規制案を公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2023/foodinfo202304c.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. 他の物質を含む CBD 製品による中毒事例の増加

Increase in cases of poisoning caused by CBD products containing other substances

19/06/2025

<https://www.anses.fr/en/content/increase-cases-poisoning-caused-cbd-products-containing-other-substances>

2024 年以降、カンナビジオール(CBD)製品の摂取による中毒事例数は著しく増加している。これらの製品は、電子タバコ用の e-リキッド、喫煙の製品、フードサプリメント、食品（オイル、カプセル、菓子、チョコレートなど）の形状で、店頭、自動販売機、インターネット上で販売されている。これらの中毒事例の多くは、消費者が知ることなく製品に含まれている禁止物質（合成カンナビノイド）、又は 0.3%以上の濃度のテトラヒドロカンナビノール(THC)が原因である。医薬品・保健製品安全庁(ANSM)と ANSES は、これらのリスクに関して注意喚起している。

他の物質を含む CBD 製品に関連するリスク

2024 年初めから、CBD を含むと表示されている製品を摂取した人々の中毒事例が数百件確認されている。これらの事例はフランス中毒管理・トキシコビジランスセンター(CAP-TV)または薬物依存・中毒モニタリング評価・情報センター(CEIP-As)に報告された。

中毒事例の増加に対応して、フランスの保健機関は、製品の成分表の正確さに関して「記載されている（通常ラベル表示されている）成分が購入製品の実際の成分と一致していないことがとても多い」という警告を発表している。薬物及び依存性行動撲滅省庁間ミッション

(MILDECA)の支援を受けて、2023年にリヨン、パリ、モンペリエで CEIP-As が実施した研究によると、CBD 製品 10 種類中 8 種類では、CBD 含有量がラベル記載の含有量と異なっていた。

消費者は CBD 製品の摂取後の予期せぬ有害影響のリスクを警戒する必要がある。報告された症状は様々で、時には重症である。倦怠感、眠気、吐き気、頭痛、不安、めまい、嘔吐、頻脈、急性不安発作、幻覚を伴う興奮、意識喪失、自殺念慮や自殺行為、てんかん発作などである。

ほとんどの場合、これらの影響は、THC（カンナビスの主な有効成分）あるいは、THC に類似した作用を示す非常に強力な物質である合成カンナビノイド(HHC、HHC-O、H4-CBD、MDMB-PINACA など)が含まれていることによる。影響は、使用期間や使用頻度、CBD 製品が摂取され形状（喫煙、吸引、経口摂取）にかかわらず生じる可能性がある。

今日では、CBD を含む食品やフードサプリメント（オイル、カプセル、菓子、チョコレート、グミ、シロップ、ケーキ、その他の調理済み製品）は EU では販売を認可されていないことに注意する必要がある。これらの製品は全て健康上のリスクをもたらす可能性がある。

合成カンナビノイド (HHC、HHC-O、H4-CBD、H2-CBD、MDMB-PINACA など) を含む製品や、0.3%を超える濃度の THC が含まれる CBD は、麻薬に分類される。これらの販売、購入、摂取は全ての用途（摂取、吸引、喫煙など）で禁止されている。

さらに、これらの製品の成分が法的基準を満たしている場合でも、CBD の摂取は無害ではない。ごく限られた量の THC でも、眠気や無気力の原因となる可能性がある。そのため、産業上のリスクにさらされる労働者、機械の操縦者、道路利用者は、これらの製品を避けた方が良い。さらに、CBD 製品を特定の医薬品と同時に摂取すると、有効性を低減させ、副作用を増大させる可能性がある。

最後に、「強力な」と表示されている製品は、さらに危険な可能性があるため、特に注意を払わなければならない。

有害影響が出た場合、どうすれば良いか？

- CBD を含む製品の摂取後に、予期せぬ有害影響が出た場合、その製品の使用を止めること。
- 命を脅かす症状（意識喪失、失神など）の場合、直ちに救急に連絡すること。
- その他の症状は、医師に相談するか、中毒管理センターに電話すること。
- 子供への警告：時にはパッケージが魅力的で、誤って CBD 製品を摂取することがあるが、幼い子供には特に深刻な影響を及ぼす可能性がある。これらの製品を子供の手の届かないところに保管すること。

中毒への対処と予防

CBD 製品の摂取後に有害影響が出た場合、あるいは、乱用、依存、誤用が深刻な場合、

- 消費者は「有害健康事象報告ポータルサイト」（<https://signalement.social-sante.gouv.fr/>）へ報告するよう呼びかけられている。

- そのような影響の情報を受けた医療従事者も、同じポータルサイトに報告する必要がある。

医療従事者や消費者は、彼らの地域の中毒管理センターか、CEIP-A に助言を求めることもできる。

どんな形状でも（e-リキッド、ハーブ、菓子）、製品の残りの場合、薬物及び薬物中毒監視センター(OFDT)の毒物・物質全国同定システム(SINTES)が分析できるよう、保管しておくこと。

THC や合成カンナビノイドの摂取は、長期間で深刻な依存に繋がる可能性がある。摂取を減らしたり止めたりするのが難しい場合は、できるだけ早く医師または依存治療専門センターに連絡すること。以下のウェブサイト上で詳細や役立つ情報が入手できる(<https://www.drogues-info-service.fr/>)。

*プレスリリース

<https://www.anses.fr/fr/system/files/press-2025-08-EN.pdf>

2. ガラス瓶のふたは飲料をマイクロプラスチックで汚染している

The caps of glass bottles contaminate beverages with microplastics

20/06/2025

<https://www.anses.fr/en/content/caps-glass-bottles-contaminate-beverages-microplastics>

マイクロプラスチックは全ての飲料に入っているが、ガラス瓶に入っている飲料には、ペットボトル、紙パック、缶に入った飲料より多くのマイクロプラスチック粒子が含まれている。これは、ANSES 食品安全研究所のブローニュ・シュル・メールのユニットが実施した研究の驚くべき調査結果である。科学者は、これらのプラスチック粒子は瓶のふたに用いられる塗料に由来する可能性があるとして仮説を立てた。水とワインはその他の飲料よりも影響が少ない。これらの調査結果から、飲料に含まれるマイクロプラスチックの発生源に製造業者が簡単に対処できることが浮き彫りになった。

ANSES の研究目的は、水、ソーダ、アイスティー、ワイン、ビールなどの飲料のマイクロプラスチック汚染のレベルを測定することであり、また、容器がこのレベルに与える影響を明らかにしようと試みた。研究した飲料のほとんどで、ガラス瓶の場合はその他の容器よりもマイクロプラスチックのレベルが高いことが分かった。例えば、コーラ、レモネード、アイスティー、ビールのガラス瓶には、平均して 1 リットル当たり約 100 個のマイクロプラスチック粒子があった。この数値はペットボトルや缶では 5 分の 1〜50 分の 1 だった。

「フランスで販売されている様々な飲料のマイクロプラスチックのレベルを比較した時、我々は反対の結果を予想していた」と、ANSES 食品安全研究所でこの研究を実施した、水に関する食品安全ユニット(SANAQUA、ブローニュ・シュル・メール)の大学院生 Iseline Chaïb 氏は説明する。毒性学的参照データがないため、検出されたマイクロプラスチックのレベルが健康リスクをもたらすかどうかは分からない。この論文は、オー＝ド＝フランス地

域圏と ANSES が共同出資したものである。このプロジェクトは、IDEAL 州・地域計画契約、及びフランス国立研究機関(IFSEA 大学研究スクール)からの支援も受けた。

水の場合、容器に関係なくマイクロプラスチックのレベルは比較的低く、平均してガラス瓶では 4.5 粒子/L、ペットボトルや紙パックでは 1.6 粒子/L だった。ワインは、コルク栓付きガラス瓶も含めて、マイクロプラスチックはほとんど含まれていない。ふたのついたガラス瓶に含まれる飲料以外では、飲料中のマイクロプラスチックレベルの変動の原因は、まだ調査されていない。

飲料のプラスチック粒子はふたの塗料に由来する

科学者は、ふたのついたガラス瓶に入っている飲料に含まれるマイクロプラスチックの由来を調査した。その特性を考慮して、これらの粒子は、おそらく金属のふたに、より具体的にはそれらを覆う塗料に由来すると結論した。最初の手がかりは、飲料に含まれるマイクロプラスチックは、ふたの塗料とほとんど同じ色で、同じ成分だったことである。2 番目の手がかりは、これらのふたの塗料には肉眼では見ることのできない小さな傷があり、これはおそらく使用前の保管時のふた同士の摩擦によるものと考えられることである。この摩擦により、ふたの表面から粒子が放出され、検出されたマイクロプラスチックの原因になったと考えられる。

マイクロプラスチックのレベルを下げるために、瓶を密封する前にふたを洗浄する

ガラス瓶入り飲料の汚染経路を確かめ、マイクロプラスチックのレベルを下げる可能性を探るために、研究所では様々な洗浄作業の影響を試験した。3 つのシナリオが試験された。マイクロプラスチックが検出されないよう瓶を洗浄して濾過した水を入れた。その後、何も処理しないふた、圧縮空気を吹きつけたふた、又は、圧縮空気を吹きつけ濾過した水やアルコールで洗浄したふたを、瓶に取り付けた。

その結果、処理しないふたで密封した瓶の水では平均して 287 粒子/L が検出された。瓶に取り付ける前にふたに空気を吹きつけた場合、106 粒子/L まで大幅に減少した。空気を吹きつけた後に洗浄した場合、さらに 87 粒子/L にまで減少した。

ふたで密封した瓶に入っている飲料にプラスチック粒子が放出されるのを防ぐために、製造業者は、使用前のふたの保管条件を変えて摩擦を避ける、あるいは、ふたに使用される塗料の成分を変えるなど、他の行動方針を検討することもできる。

マイクロプラスチックの由来を特定するための調査

マイクロプラスチックは環境中どこにでも存在しており、食品だけでなく、海、川、土壌、空気、家庭、ヒトの排泄物にも含まれている。そのため、健康や環境への影響についての疑問が生じる。公の議論に情報提供するために、ANSES はいくつかの研究プロジェクトを実施して、水産物や飲料など様々な食品に含まれるマイクロプラスチックの量や性質を評価している。また、プラスチック中に含まれる添加物を分析して、消費者の暴露レベルも推定している。

環境中に最も一般的に見られるプラスチックは、ポリエチレン（例えば、古い使い捨て袋の成分）、ポリプロピレン（プラスチック製食品容器の成分）、ポリスチレン（包装の保護材

としてよく使用される)である。プラスチックを作るポリマーや添加物に加えて、重金属や細菌など、その他の汚染物質がその表面に付着することもある。

＊発表論文

I Chaïb et al., Microplastic contaminations in a set of beverages sold in France
Journal of Food Composition and Analysis, 144, 2107719 (2025)

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157525005344>

＊マイクロプラスチックに関する ANSES の活動についての詳細

Microplastics: risks to the environment and health

20/06/2025

<https://www.anses.fr/en/content/microplastics-risks-environment-and-health>

3. 高血圧のリスクを避けるため、大量の甘草(リコリス)を摂取する前によく考えよう

Think twice before consuming large amounts of liquorice to avoid the risk of hypertension

12/06/2025

<https://www.anses.fr/en/content/think-twice-consuming-large-amounts-liquorice-avoid-risk-hypertension>

甘草(リコリス)は特定のフードサプリメントの成分として、また飲料や食品の香料として使用されている。多くの有害影響の報告を受け、重篤なものもあることから、ANSES は甘草を含む製品の摂取に関連するリスクを評価した。専門家評価から、甘草を含む飲料や食品を繰り返し大量に摂取すると、低カリウム血症(血中カリウム濃度の低下)や高血圧、それによる心血管系リスクの増大に繋がる可能性があることが示されている。妊婦や授乳中の女性、子供、心血管系に問題がある人々(高血圧など)、腎臓や肝臓に問題がある人々など、特に感受性の高い人々もいる。ANSES は、たとえ少量でも、甘草やその主な有効成分であるグリチルリチン酸が含まれていることを食品ラベルに表示するよう助言している。

甘草は、主に根に起因する消化促進特性のため、フードサプリメント製剤で頻繁に使用される植物である。成分の1つであるグリチルリチン酸とそのアンモニウム塩は、食品香料(E958)としてEUで認可されている。

EU指令により、その濃度が食品や飲料中の一定の閾値を超える場合はそれらを明示することが求められている。その場合ラベルには、「甘草を含む—高血圧症の人は過剰摂取を避けること」と明記しなければならない。

100 事例以上の有害影響を分析

ANSES は、ニュートリビジランス計画の下、中毒管理センターに報告された甘草を含む製品の摂取に関連する100事例以上の有害影響を分析した。これらの事例、及び科学文献の中で確認されたその他の事例から、心血管系の合併症を引き起こす可能性のある低カリウム血症と高血圧の症状が浮き彫りにされている。それらは主に甘草を含む飲料や菓子の

大量及び繰り返し摂取に関連していた。

カリウム排泄促進利尿薬、刺激性下剤、グルココルチコイド、ジギタリス（ジゴキシン）、降圧剤、不整脈トルサード・ド・ポアンツ（torsades de pointes）を引き起こす可能性のある薬物など、いくつかのクラスの医薬品との相互作用のリスクも記述されている。

甘草摂取に関連する高血圧のリスクについてのより良い情報の提供

ANSES は、食品に認可されている最大基準値に基づき、甘草を摂取した成人の約 60%及び子供の 40%以上が、この専門家評価で設定された毒性学的ベンチマーク（indicative toxicological value：指標毒性値）を超えていることを明らかにした。

そのため ANSES は、たとえ少量しか含まれなくても、食品のラベル上に記載することで消費者に甘草の存在を知らせるよう助言している。

また、消費者に次のように助言している。

- 甘草の複数の摂取源（パスティスなどのアルコール飲料またはノンアルコール飲料、シロップ、菓子、ハーブ抽出液、フードサプリメント）を組み合わせないようにすること。
- 心血管疾患（特に高血圧）、腎臓病、肝不全、低カリウム血症、妊娠中あるいは授乳中、医薬品の相互作用の可能性について疑問が生じた場合は、甘草の摂取について医師に知らせること。

* 甘草の食事摂取に関連するリスク評価についての ANSES 報告書（フランス語）

<https://www.anses.fr/fr/system/files/AP2022-AUTO-0077RA.pdf>

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

【ANSES】甘草はほんの時たま適度に摂取すること

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

食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2023（2023. 03. 15）

【BfR】妊婦の甘草の摂取は子供の心身の発達を損なうか？

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202306c.pdf>

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

1. FDA は一般食品表示要件コンプライアンスプログラムを更新する

FDA Updates General Food Labeling Requirements Compliance Program

06/24/2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-updates-general-food-labeling-requirements-compliance-program>

米国食品医薬品局（FDA）は、Compliance Program 7321.005 を改訂し、「General Food Labeling Requirements and Labeling-Related Sample Analysis – Domestic and Import（一般食品表示要件及び表示関連サンプル分析・国内及び輸入品）」と題した。この改訂版は、2010 年版に代わるもので、最新の表示規則、運用ガイダンス、及び執行上の優先事項を反映している。

FDA のコンプライアンスプログラム（CP）は、FDA 査察官が米国内及び海外の食品施設を査察する際のガイドラインと手順を概説している。CP の目的は、食品施設が FDA 規則を遵守していることを保証し、食品安全上の問題を特定して対処することにより公衆衛生を保護することである。

本 CP は、食物アレルギーに関する規制の遵守を判断するための検査とラベル審査に関する現場への指示を提供する。また本 CP は、連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C 法）、公正包装表示法（FPLA）、及びその実施規則に基づく表示要件に関するラベル審査、及び本 CP に従った栄養成分含有量について収集・分析した国内及び輸入サンプルについての報告、食物アレルギーとグルテンについて採取・分析した国内及び輸入サンプルについての報告に使用する。

今回の改訂は、食品表示が真実で、誤解を招くものではなく、連邦規則に準拠していることを保証するための FDA の継続的な取り組みを支援するものである。改訂版 CP は、国内及び輸入食品の監視を強化し、執行活動の指針となり、FDA の業務全体にわたるデータの一貫性を向上させる。

CP の主な変更点は、2021 年 Food Allergy Safety, Treatment, Education, and Research (FASTER) Act（食物アレルギーの安全・治療・教育及び研究に関する法律）に基づき、以下を含む。

- ゴマを 9 番目の主要食物アレルギーとして追加
- グルテンフリーの表示要件に関するガイダンス

また、この CP は、栄養成分表示ラベル（Nutrition Facts Label）の 2016 年改訂版にも準拠している。

* Food Compliance Program 7321.005 : General Food Labeling Requirements and Labeling-Related Sample Analysis – Domestic and Import

<https://www.fda.gov/media/71690/download>

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2023（2023. 05. 24）

【FDA】主要な食品アレルギー表示と交差接触に関するコンプライアンスポリシーガイドの草案を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202311c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2021（2021. 08. 18）

【FDA】発酵及び加水分解食品のグルテンフリー表示についての最終規則の法令遵守日が近づいている

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202117c.pdf>

2. 遠隔規制評価の実施に関する Q&A—事業者向けガイダンス

Conducting Remote Regulatory Assessments Questions and Answers

06/26/2025

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/conducting-remote-regulatory-assessments-questions-and-answers>

米国食品医薬品局（FDA）は事業者向けの最終ガイダンス「Conducting Remote Regulatory Assessments - Questions and Answers（遠隔規制評価の実施 - Q&A）」を公表する。FDA は遠隔規制評価（RRA）に関するよくある質問へ回答するために、本ガイダンスを策定した。本ガイダンスは、業界における RRA の理解を深め、FDA による RRA 実施プロセスを円滑にすることを目的としている。本ガイダンスは、2024 年 1 月 26 日に発行された改訂版ガイダンス案（89 FR 5244）を最終化するものである。

（ガイダンス一部抜粋）

RRA とは

RRA とは、FDA 規制対象施設及びその記録を、適用される FDA 要件への遵守状況を評価するため、完全にリモートで実施する検査である。RRA は、ヒト及び動物の健康の保護、規制上の決定の参考情報、及び FDA に提出された特定の情報の検証に役立つ。RRA は、FDA が規制上の決定及び監督活動を支援するために用いるツールである。FDA は必要に応じて下記のような義務的 RRA（Mandatory RRAs）と任意の RRA（voluntary RRAs）の両方を使用することが公衆衛生の利益にかなうと考えており、義務的 RRA は、施設の参加を義務付ける法的権限に基づいて実施される。

- 連邦食品医薬品化粧品法（FD&C 法）第 704 条(a)(4)に基づく FDA からの要請に基づき、特定の施設から提出された記録又はその他の情報の審査を含む義務的 RRA。
- FD&C 法第 805 条の対象となる食品輸入業者からの記録の義務的な審査（連邦規則集第 21 編第 1.510 条(b)(3)又は第 1.512 条(b)(5)(ii)(C)に基づく、外国供給者検証プログラム（FSVP）記録の要求）
- 遠隔記録要求及び/又は双方向評価（業務の遠隔ライブストリーミングビデオ、電話会議、画面共有など）を伴う任意の RRA。

施設の参加を義務付ける法的権限又は規制権限に基づいて実施されない RRA は、施設が RRA への参加を拒否又は撤回できる点で任意であり（voluntary RRAs）、その場合、FDA は FDA の要件への遵守状況を評価する他のツールを検討する場合がある。RRA は、FD&C 法第 704 条(a)(1)及びその他の該当する FDA 権限に基づく FDA の査察実施権限を補完するものである。

背景

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）のパンデミックへの対応として、FDA は、COVID-19 の蔓延を抑制しつつ、規制対象産業の監督を行うため、現場活動の運用を調整した。COVID-19 による公衆衛生上の緊急事態において、FDA 規制対象製品の監督に使用されたツールの一つが、RRA である。COVID-19 パンデミック中に渡航制限に直面した際、FDA は RRA を用いて施設を評価し、適用される FDA 要件への準拠状況を評価し、FDA 規制対象製品に関する監督、リスク軽減及び重要な公衆衛生ニーズへの対応を支援した。例えば、RRA は、製造業者が応じた是正措置の検証や査察が不可能な場合のコンプライアンス遵守状況の確認に役立った。また、RRA は欠陥のある慣行に関する情報を提供し、FDA の規制措置や査察につながるだけでなく、将来の査察計画の策定にも役立った。RRA は、FDA 規制対象製品の販売承認申請の審査を支援し、適時承認又は認可を促進するために使用された。食品プログラムにおいて、RRA は、動物用飼料指令規則への遵守状況の確認、外国製造工程記録の評価、輸入警告対象への外国施設の追加、警告書の発行を支援してきた。

これらの経験に基づき、FDA は RRA の価値を認識し、COVID-19 パンデミック以外にも、また FDA 規制対象製品の幅広い範囲において、RRA は有益な監督ツールであると結論付けられた。

* ガイダンス

<https://www.fda.gov/media/160173/download>

* 官報

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/06/26/2025-11754/conducting-remote-regulatory-assessments-questions-and-answers-guidance-for-industry-availability>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2022（2022. 08. 03）

【FDA】FDA は公衆衛生をより適切に保護するための規制監視ツールの最適なアプローチについて詳述する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202216c.pdf>

3. FDA は 2025 年版ヒト用食品プログラムガイダンスアジェンダを公表する

FDA Releases 2025 Human Foods Program Guidance Agenda

June 30, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-2025-human-foods-program-guidance-agenda>

米国食品医薬品局（FDA）のヒト用食品プログラムは、2025 年版ガイダンスアジェンダ案を公表した。このアジェンダには、新規作成のガイダンス文書の項目や既存ガイダンス文

書の改訂項目が含まれている。これらの項目は、FDA のヒト用食品プログラムが 2025 年中に完了させるべき優先事項である。新規項目には以下のようなものがある。

- ケシの実に含まれるオピエートアルカロイドのアクションレベル：事業者向けガイダンス案
- 天然由来の食品着色料：食品着色料としての果汁及び野菜ジュース；事業者向けガイダンス案
- 新規ダイエタリー成分（NDI）通知及び関連事項：NDI に関する識別及び安全情報：事業者向けガイダンス

全リストは、Foods Program Guidance Under Development で見ることができる。また、リストに記載されていない追加のガイダンスを発行する場合もある。

* Foods Program Guidance Under Development

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/foods-program-guidance-under-development>

（策定中の他ガイダンス）

- 乳幼児向け食品におけるカドミウムのアクションレベル；事業者向けガイダンス案
- 乳幼児向け食品における無機ヒ素のアクションレベル；事業者向けガイダンス案
- 食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理；第 12 章：化学物質ハザードに対する予防的管理
- 食品トレーサビリティ規則：よくある質問；事業者向けガイダンス案

4. 公示

- **Toki Slimming Candy** は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

Toki Slimming Candy may be harmful due to hidden drug ingredients

06/24/2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/toki-slimming-candy-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

FDA の分析により、ウェブサイトや小売店で減量製品として宣伝・販売されている製品 Toki Slimming Candy にはラベルに表示されていないシブトラミンの成分が確認された。

5. 警告文書

- **Revolution Foods, PBC**

April 07, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/revolution-foods-pbc-690586-04072025>

食品ラベル、不正表示、アレルゲン表示の問題。そのまま喫食可能な食品（ピザ、チーズサンドイッチ）の製造施設。

- **Marin Baking LLC**

May 28, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/marin-baking-llc-700600-05282025>

食品の CGMP、製造、包装、衛生管理、異物混入の問題。そのまま喫食可能なパンの製造施設。

- **M.O.M. Enterprises, LLC**

April 22, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mom-enterprises-llc-698651-04222025>

ダイエタリーサプリメントの CGMP、異物混入、不正表示に関する問題。また、FDA への有害事象報告の不備もある。（事業者は、Gripe Water 製品（子ども用腹痛用シロップ）を投与された乳児の窒息、呼吸停止、入院に関する報告を受けていた）。

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

1. **XMAP 食物アレルギー検出アッセイによるアレルギーのスクリーニングと確認**

Screening and Confirmation of Allergens by XMAP® Food Allergen Detection Assay
2025-06-16

https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/documents/CLG-ALG1.04.pdf

USDA 食品安全検査局（FSIS）の「化学実験室ガイドブック（CLG）」に収載されている「XMAP 食物アレルギー検出アッセイによるアレルギーのスクリーニングと確認」（CLG-ALG1）のプロトコルが更新された。この検査法は、そのまま喫食可能な食品に含まれるアレルギー及びグルテンのスクリーニングと確認に使用できる方法である。

FSIS は FDA の更新されたガイダンスに沿ってアレルギー関連プログラムを更新し、ココナッツを主要食物アレルギーから除外した。そのため、本検査法においてもココナッツが検査対象から除外された。更新された検査法は、13 種類のアレルギー（ピーナッツ、アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカデミアナッツ、松の実、ピスタチオナッツ、クルミ、大豆、乳、卵、甲殻類）及びグルテンのスクリーニングと確認に使用できる方法となっている。違反の可能性を検出するための、全てのアレルギーに対する適用可能な確認最低レベルは 5 ppm である。

また、抽出工程において作業中断可能なポイントが新たに追加された。この変更により、分析者は検査の状況に柔軟に対応できるようになり、検査の効率が改善される。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2025（2025. 03. 05）

【USDA】XMAP®食品アレルギー検出アッセイによるアレルギーのスクリーニングと確認

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202505c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2025（2025. 01. 22）

【FDA】FDA はアレルギー、食品安全及び植物性代替食品の表示に関するガイダンスを公表する

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

● 米国消費者製品安全委員会（CPSC：Consumer Product Safety Commission）

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

1. **iHerb 社は、子供の中毒による重篤な障害または死亡の危険性により、California Gold Nutrition 鉄サプリメントのボトルおよびブリスターパックを回収する；チャイルドレジスタンス包装に関する連邦規格違反**

iHerb Recalls Bottles and Blister Packs of California Gold Nutrition Iron Supplements Due to Risk of Serious Injury or Death from Child Poisoning; Violation of Federal Standard for Child Resistant Packaging

June 26, 2025

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2025/iHerb-Recalls-Bottles-and-Blister-Packs-of-California-Gold-Nutrition-Iron-Supplements-Due-to-Risk-of-Serious-Injury-or-Death-from-Child-Poisoning-Violation-of-Federal-Standard-for-Child-Resistant-Packaging>

当該ダイエタリーサプリメントには鉄が含まれており、毒物予防包装法（Poison Prevention Packaging Act: PPPA）によりチャイルドレジスタンス包装（child-resistant packaging、子供が開けにくい包装）が義務付けられている。しかし当該製品のボトルやブリスターパックはチャイルドレジスタンス包装ではないため、連邦規格に違反しており、子供が飲み込んだ場合に致命的な中毒を起こす危険性がある。

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

1. **FSANZ が遺伝子組換え食品の定義更新を承認したことにに関するメディア声明**

Media Statement on FSANZ approval of updated definitions for genetically modified food
18 June 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/media/media-statement-fsan-z-approval-updated-definitions-genetically-modified-food>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局(FSANZ)は、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 : コード)における遺伝子組換え(GM)食品の定義更新を承認した。

「提案 P1055－遺伝子技術及び新しい育種技術の定義」の下での広範なレビュー後に、GM の定義は遺伝子技術の進歩に対応し、強力な食品安全保護を維持するために近代化されている。

FSANZ の CEO である Sandra Cuthbert 博士は、新しい定義は最新の科学を反映しており、産業界、規制当局、消費者にとってよりわかりやすくなるだろうと述べた。

この新しい定義は、公衆衛生及び安全性を継続して保護しつつ、曖昧さを排除し、明確性や予測可能性を改善するよう作成されている。これらの定義はコード全体に適用され、一貫性のある GM 食品の評価と表示を支援し、規制当局の監視がリスクに応じたものであることを保証する。

これにより、オーストラリアとニュージーランドは、カナダ、日本、英国などの経済圏で国際的に採用されている規制アプローチに近づくことになる。コードが最新であり続け、国際貿易、技術革新、市場全体の一貫した規制を支援することが保証される。

GM 食品の市販前の安全性評価や表示の既存の要件は継続して適用され、消費者が安全な食品や明確な情報を確実に入手できるようにする。

この承認は現在オーストラリア及びニュージーランドの食品担当大臣に送られている。大臣は 60 日以内にこの FSANZ の決定について検討する。

*詳細情報

提案 P1055－遺伝子技術と新しい育種技術の定義

Proposal P1055 - Definitions for gene technology and new breeding techniques

18 June 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/proposals/p1055-definitions-for-gene-technology-and-new-breeding-techniques>

(抜粋)

変更点

- 新しい定義：プロセスに基づいた時代遅れの「遺伝子技術を用いて生産された食品 (food produced using gene technology)」という定義は、結果に基づく「遺伝子組換え食品 (genetically modified food)」の定義に置き換えられる。これにより、何が GM 食品であるかを判断しやすくなる。
- 新規 DNA (novel DNA)：新しい定義は、生物または細胞への「新規 DNA」の導入に基づいている。天然に生じる、または従来の育種による遺伝子変化は、GM とはみなされない。

- 新しい育種技術：ゲノム編集のような新しい育種技術を用いて作られた食品は、新規 DNA の導入を伴う遺伝子変化が起きていない場合、GM 食品とは分類されない。

変更しない点

- GM 食品の承認：GM 食品は、販売前に、FSANZ への市販前安全性評価及び承認の申請が引き続き必要である。
- 表示要件：承認された GM 食品は、引き続きコードにおける GM 表示規定の対象となる。

これが重要である理由

- 明確性と対象範囲：既存の定義では、対象範囲のギャップや過剰規制の可能性があり、最新の遺伝子技術に適切に対応していなかった。
- 公平性と確実性：食品事業者と執行機関にとって、従うべき規則がより明確になった。
- 公衆衛生と安全性：安全と評価された GM 食品だけが販売される。
- グローバルな整合性：更新された定義は、カナダ、日本、英国などの国際的な規制アプローチとの整合性が高まっている。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2021（2021. 10. 13）

【FSANZ】食品基準通知

FSANZ は遺伝子組換え食品の定義を変更することへのパブリックコメント募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202121c.pdf>

2. 食品基準通知

● Notification Circular - 345-25

18 June 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/circulars/notification-circular-345-25>

官報－改訂 No. 239 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)に関する、以下の適用による改訂。

- 新規食品としての培養ウズラ（下記に詳細情報あり）

認可と閣僚会議通知

- 遺伝子技術と新しい育種技術の定義
- チョウ目害虫抵抗性遺伝子組換えダイズ COR23134 由来食品の販売及び使用の認可

* 詳細情報

新規食品としての培養ウズラ

A1269 - Cultured Quail as a Novel Food

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/applications/A1269-Cultured->

Quail-as-a-Novel-Food

2025 年 6 月 18 日、細胞培養ウズラの食品としての使用許可が官報に掲載された。

Vow 社による申請は、培養ウズラ細胞をその他の材料と組み合わせて、円柱、ロール、パテなどの製品を作るために使用する承認を求めるものであった。

この申請は、2 回のパブリックコメント募集を含む、FSANZ の主要な手続きに基づいて評価された。FSANZ の評価から、この製品は食用として安全であり、毒性学的、栄養学的、及びアレルギー誘発性の懸念は示されないと結論された。ウズラの細胞株は遺伝的に安定しており、生産に関連する微生物学的リスクは、確立された食品安全管理を通して効果的に管理できることが分かった。

培養ウズラや今後のその他の細胞培養食品の導入を支援するために、FSANZ は表示、生産、販売の明確な要件を設定する新たな基準も策定した。Standard 1.1.2 において、細胞培養食品 (cell-cultured food) とは「次のいずれかの由来から単離された細胞の培養により得られる食品：家畜、家禽、狩猟肉、シーフード（魚含む）、卵または先述の胚」と定義されている。

変更点

- 細胞培養食品の新基準：新基準(Standard 1.5.4 – Cell-cultured foods)により、細胞培養を示す用語「cell-cultured」や「cell-cultivated」の使用などの表示要件が設定された。
- 新しい食品安全基準：新基準(Standard 3.4.1 – Food safety requirements for processing of cell-cultured food)は、材料、設備、施設、モニタリングに関する管理など、細胞培養食品の生産と加工の食品安全要件の概要を示している。
- 承認された製品のための新たなスケジュール：培養ウズラから始まる許可された細胞培養食品のリストアップのために Schedule 25A (Permitted cell-cultured foods) が新たにコードへ追加された。
- 微生物学的基準値：Schedule 27 が改正され、細胞培養食品に含まれるサルモネラ属菌や *Listeria monocytogenes* の基準値が追加された。
- その他のコードの改正：関連する更新により、承認された細胞培養食品だけが販売されること、または原材料として使用されることを保証する。

変更しない点

- 市販前の安全性評価：細胞培養食品は、販売される前に FSANZ による評価や承認を受けなければならない。

これが重要な理由

- 公衆衛生及び安全性：安全であると評価された細胞培養食品だけを販売できる。
- 明確性と一貫性：今後の申請の指針を示すために明確なルールを設定し、事業者、規制当局、消費者のために明確性を提供する。
- グローバルな整合性：新たな枠組みは、シンガポール、米国、英国などで採用されている規制アプローチの安全な革新や調和を支援する。

- 消費者の選択：消費者が情報に基づいて選択できるよう、食品には「cell-cultured」あるいは「cell-cultivated」のいずれかを表示しなければならない。

* Amendment No. 239

<https://www.foodstandards.govt.nz/gazette/amendment-no-239>

(改正された Standard と Schedule)

3. リコール情報

● Coles Supermarkets : Peanut Butter Smooth 1kg と Peanut Butter Crunchy 1kg

Coles Supermarkets- Peanut Butter Smooth 1kg and Peanut Butter Crunchy 1kg

30 June 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/recall-alert/coles-supermarkets-peanut-butter-smooth-1kg-and-peanut-butter-crunchy-1kg>

Coles Supermarkets 社は、上記製品のリコールを実施する。当該製品は、コールズ・スーパーマーケットと国内オンラインで販売されている。リコールはアフラトキシン汚染による。

* 関連情報

[The NSW Food Authority] リコール情報

● Coles ピーナッツバター各種 1kg

Coles Peanut Butter varieties 1kg

30 June 2025

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/coles-peanut-butter-varieties-1kg>

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

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

1. Nourishmeorganics 社に医療用品の違法販売の疑いで違反通知が発行された

Nourishmeorganics Pty Ltd issued infringement notice for the alleged unlawful supply of a therapeutic good

24 June 2025

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/nourishmeorganics-pty-ltd-issued-infringement-notice-alleged-unlawful-supply-therapeutic-good>

オーストラリア TGA は、Nourishmeorganics 社に対し、オーストラリア医療用品登録簿 (ARTG) に登録されていない医療用品の違法販売供給の疑いで、18,780 ドルの違反通知を発行した。同社は、2024 年 1 月から 10 月にかけて、複数回にわたり、ニュージーランドから Thorne Basic Prenatal (出産前サプリメント製品) カプセルを輸入し、オーストラ

リアの顧客に販売した。

2. 安全性助言

● Nhan Sam Tuyet Lien Truy Phong Hoan capsules

19 June 2025

<https://www.tga.gov.au/news/safety-alerts/nhan-sam-tuyet-lien-truy-phong-hoan-capsules-0>

TGA 検査により、Nhan Sam Tuyet Lien Truy Phong Hoan カプセルに表示されていない成分メロキシカム、クマリン及びオイゲノールを検出した。メロキシカム、クマリン及びオイゲノールは、単独又は他の薬剤と併用して服用すると、深刻な副作用を引き起こす可能性がある。オーストラリアでは、メロキシカムとクマリンは処方箋が必要な医薬品である。TGA は製品が健康に重大なリスクをもたらすため、服用しないよう注意を呼び掛けている。

● 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す。

1. プレスリリース

● CFS は包装済み黒コショウのサンプルからエチレンオキシドを検出する

CFS finds ethylene oxide in sample of prepackaged black pepper

June 17, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20250617_11661.html

食品安全センター（CFS）は、食品監視プログラムに基づき、オンライン販売業者からサンプルを採取し、検査を行った。その結果、南アフリカ産包装済み黒コショウのサンプルから農薬のエチレンオキシドが検出されたことを発表した。CFS は消費者に摂取しないよう注意を呼びかけ、業界に警告を発し、追跡調査を継続している。

2. 違反情報

● 食品中の残留農薬規則にバナナが違反

A banana sample not in compliance with Pesticide Residues in Food Regulation

June 18, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250618_11662.html

バナナのサンプルから基準値 0.02 ppm を超過する 0.067 ppm のチアメトキサムが検出された。

3. リコール情報

- 韓国食品医薬品安全処－韓国の Mongolian Food 社の몽고간장 국（蒙古醬油スープ）
醬油製品の 3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）濃度が韓国の基準を満た
していないことによるリコールに関する通知

The Ministry of Food and Drug Safety of the Republic of Korea – A notice regarding a recall of 몽고간장 국 soy sauce products by Mongolian Food Co., Ltd. in Korea because the 3-MCPD level did not comply with the Korean standard.

23 June 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250623_1.pdf

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

【MFDS】回収措置

3-MCPD が超過検出された「醬油」の回収措置

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁－オクラトキシン A の含有量が高すぎるため、ベ
ルギーにおける Holland & Barrett ブランドの BIO Blue THOMPSON Raisins（干し
ブドウ製品）のリコールに関する通知

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Holland and Barrett brand BIO Blue THOMPSON Raisins secs raisin product in Belgium due to its excessively high content of ochratoxin A.

17 June 2025

<https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250617.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

- 2025.6.13～2025.6.19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43442

- 2025.6.5～2025.6.12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43441

2. 食薬処、食品添加物の暫定基準・規格認定要件を合理的に改善推進

添加物基準課 2025-06-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49126

食品医薬品安全処は、新しい食品添加物の暫定基準・規格認定申請時の提出資料の緩和などの内容を盛り込んだ「食品等の暫定基準及び規格認定基準」告示改正案を 6 月 18 日に行政予告する。

主な改正内容は以下の通りである。

①新規食品添加物の暫定基準・規格認定申請時の毒性資料の提出要件の緩和

これまで食品添加物製造業者又は輸入業者は、「食品添加物の基準及び規格」に告示されていない新しい食品添加物の暫定的な基準・規格認定申請の際、直接、公認試験機関を通じて実施した毒性試験資料 5 種*を一括提出しなければならなかった。

* 反復投与毒性試験、遺伝毒性試験、生殖・発生毒性試験、免疫毒性試験、発がん性試験

しかし、このような毒性試験資料を準備する費用と期間が業界の負担となっているため、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）などの国際機関の安全性評価報告書も毒性試験資料として提出できるようにする。

また、5 種類の毒性試験資料を一括で提出するのではなく、反復投与毒性試験と遺伝毒性試験の資料を先に提出し、必要な場合のみ生殖・発生毒性試験、免疫毒性試験、発がん性試験の資料を追加で提出するように改善する。

②すでに暫定基準・規格として認定された食品添加物に対する変更範囲の拡大

すでに暫定基準・規格が認定された食品添加物は、代表者、業者名、製造業者、所在地、製品名のみを変更できるように規定されており、成分・配合比率が変わる時は新たに暫定基準・規格の認定を受けなければならない。

食薬処は、安全性に影響を与えない範囲で品質保存、力価調整のために希釈剤、安定剤などを添加して成分・配合比率が変わる時にも、暫定基準・規格認定事項の変更申請ができるように改善する。

これにより、業界は暫定基準・規格認定にかかる時間・費用負担が軽減され、多様な食品を開発・生産できるようになる。

3. 輸入エビ及びエビ含有水産物加工品の検査命令を施行

輸入検査管理課 2025-06-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49137

食品医薬品安全処は、ベトナムの 3 つの製造所から輸入されるエビ及びエビ含有量が 30%以上のその他の水産物加工品に対し、輸入者が事前に動物用医薬品（ドキシサイクリン）を検査し、安全性を証明しなければ国内に持ち込めない「検査命令」を 6 月 30 日から適用する。

検査命令とは、「輸入食品安全管理特別法」第 22 条に基づき、有害物質が検出されたり、不適合が繰り返し発生する輸入食品などを選定し、輸入者が食薬処長が指定した試験・検査機関で精密な検査を受け、適切な場合のみ輸入申告をする制度である。

今回の検査命令は、エビを主原料としたベトナム産のその他の水産物加工品で動物用医

薬品であるドキシサイクリンの不適合が繰り返し発生したため、輸入者の安全管理責任を強化して輸入食品の安全性を確保するための措置である。

<添付> 輸入食品等検査命令の運営状況

4. 二日酔い解消の表示・広告、39 社 80 品目の実証完了

食品表示広告ポリシー課 2025-06-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49134

食品医薬品安全処は、二日酔い解消関連の表現を使用して表示・広告する食品に対する人体適用試験実証資料を検討した結果、実証資料を備えて表示・広告している 46 社 89 品目のうち、39 社 80 品目は効果があることを確認した。

食薬処は、今年 1 月 1 日から二日酔い解消関連表現を使用して表示・広告する食品は人体適用試験実証資料を備え、自律審議機構（韓国食品産業協会）の審議結果に基づいて表示・広告するようにする制度を施行した。今回の検討は、本格的な施行*に伴い、企業が備える実証資料の客観性・妥当性を確認するためのものである。

*「不当な表示又は広告と見なされない食品等の機能性表示又は広告に関する規定」（食薬処告示第 2020-129 号、2020.12.29.制定）

実証資料を提出した 46 社 89 品目に対し、人体適用試験設計の客観的な手続き・方法遵守の有無、二日酔いの程度に対するアンケート、血中アルコール分解濃度、血中アセトアルデヒド分解濃度の有意な改善有無などを調べ、臨床試験・予防医学・食品栄養分野の専門家と共に客観性・妥当性を判断した。

食薬処は検討の結果、二日酔い解消関連の表示・広告の客観性・妥当性が確認された 39 社 80 品目を食品安全全国ホームページに公開する予定である。

<添付>

1. 実証妥当性確認製品リスト
2. 主要質疑応答

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

【MFDS】2025 年 1 月から変わる食品安全制度

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

5. ライブコマースを利用した不当広告の摘発・措置

サイバー調査チーム 2025-06-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49123

（食品関連のみ抜粋）

食品医薬品安全処は、ライブコマース放送*で広告する食品・化粧品・医療機器を集中点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」、「化粧品法」、「医療機器法」に違反した不当広告計 29 件を摘発し、アクセス停止と行政処分などを要請した。

* Naver ショッピングライブ、カカオショッピングライブ、クパンライブなど

今回の点検は、消費者とリアルタイムでコミュニケーションを取りながら製品を広告・販売するライブコマース放送が新たな電子商取引方式として急浮上する中、不当広告による消費者被害を防止するため、4月から約2カ月間実施した。

食品等の点検の結果

今回摘発された食品又は健康機能食品の不当広告は計18件で、違反内容は、「血糖値」、「ダイエット」など一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告(10件、55.6%)、「便秘」、「不妊」、「炎症治療」など疾病予防・治療に効能・効果があると認識する恐れがある広告(5件、27.8%)、「肌に良い」など、認められていない機能性などを虚偽・誇張する広告(2件、11.1%)、体験記を利用して消費者を欺く広告(1件、5.5%)である。

食薬処は、一般食品を健康機能食品と誤認・混同させたり、疾病予防・治療効能・効果があるものと誤認・混同させる不当広告が多数摘発されたことから、消費者に健康機能食品を購入するには健康機能食品認証マークと機能性内容などをよく確認するよう求めた。

なお、食品安全国(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)で健康機能食品情報を確認できるので、購入前に検索すれば参考になる。

<添付>主な違反事例

6. 食薬処一自治体、オンライン不当広告 236 件を摘発

サイバー調査チーム 2025-06-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49101

食品医薬品安全処は5月15日から16日まで、オンライン上の不当広告による消費者被害を予防するため、地方自治体と共にオンライン不当広告を合同点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した236件を摘発し、放送通信委員会にアクセス停止を要請し、管轄機関に行政処分を要請した。

主な違反内容は、一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告(97件、41.1%)、疾病予防・治療に効能・効果があると誤認・混同させる広告(74件、31.4%)、身体組織の機能・作用・効能などについて表現した虚偽・誇張広告(33件、14.0%)、購入レビュー又は体験記などを利用して消費者を欺く広告(23件、9.7%)、一般食品を医薬品と誤認・混同させる広告(8件、3.4%)、自律審議を受けた内容と異なる広告(1件、0.4%)である。

<摘発事例>

- 健康機能食品誤認・混同：一般食品に「体脂肪減少」、「免疫力強化」などと広告し、健康機能食品として認識させる広告
- 疾病予防・治療効能：一般食品に「便秘改善に役立つ」、「風邪予防」などと広告し、疾病の予防・治療に効能があると認識する恐れのある広告
- 虚偽・誇張：「緊張緩和」、「むくみ解消」など、身体組織の機能・作用・効果・効能に関して表現した広告
- 消費者欺瞞：「アルブミンの効能・効果」など、原材料や成分の効能・効果を当該食品

の効能・効果と誤認・混同させる恐れのある広告、及び「製品を食べて身長が伸びた」という体験記を利用して消費者を惑わす広告

- ・ 医薬品誤認・混同：「鼻炎漢方薬鼻炎」、「漢方薬」等、医薬品として認識させる広告
食薬処は、一般食品を健康機能食品と誤認・混同させたり、疾病予防・治療効能・効果があるものと誤認・混同させる不当広告が多数摘発されたことから、消費者に健康機能食品を購入する際には健康機能食品認証マークと機能性内容などをよく確認するよう求めた。

なお、食品安全国(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)で健康機能食品情報を確認できるので、購入前に検索すれば参考になる。

<添付>主な違反事例

7. 相手先商標製品製造 (OEM) 輸入食品など現地衛生評価ガイドブックを改訂

現地実態調査課 2025-06-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49125

食品医薬品安全処は 6 月 18 日、輸入食品業界が相手先商標製品製造 (OEM) 輸入食品など*の現地衛生評価関連業務に活用できるよう「わかりやすい相手先商標製品製造 (OEM) 輸入食品など現地衛生評価ガイドブック」を改訂する。

* 相手先商標製品製造 (Original Equipment Manufacture: OEM) 輸入食品など：韓国の食品営業者が輸出国の製造業者などに製造・加工を委託し、ハングルで印刷された包装紙に相手先商標 (ロゴ、記号、文字、図形など) を表示して輸入したもの

食薬処は昨年 5 月、輸入業者、海外食品衛生評価機関などを支援するためにガイドブックを発刊した。今回の改訂版は、OEM 輸入器具及び容器・包装の海外製造業の現地衛生評価周期の調整 (2 年周期を 3 年周期に変更)、衛生管理が優秀な海外製造業の自主衛生評価主体の拡大 (輸入業者だけでなく、海外製造工場の設置・運営者を追加)、現地衛生評価の結果、不適合判定時の詳細措置方法など「相手先商標製品製造輸入食品などの現地衛生点検基準及び衛生評価方法」(食品医薬品安全処告示、2024 年 9 月 25 日改正・施行) の主な改正事項を盛り込んだ。

特に、「海外製造工場 (器具及び容器・包装製造所) 及び海外作業場 (畜産物工場) の英文点検表」を設け、輸入業者又は海外製造工場の設置・運営者が自己衛生評価を効率よく実施できるようにした。

また、事業者と海外食品衛生評価機関から寄せられる現地衛生評価に関する Q&A を追加・補完した。

<添付>

1. 相手先商標製品製造 (OEM) 輸入食品などの現地衛生評価ガイドブック
2. 相手先商標製品製造 (OEM) 輸入食品などカードニュース

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 13/ 2024 (2024. 06. 26)

【MFDS】相手先商標製品製造 (OEM) 輸入食品など現地衛生評価ガイドブックを発刊

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

8. 食薬処、WHO とアジア・太平洋地域トータルダイエツスタディ(TDS)ワークショップ開催

新種有害物質課 2025-06-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49128

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は 6 月 18 日から 19 日まで、WHO と共同で「第 1 回アジア・太平洋地域トータルダイエツスタディ(TDS)ワークショップ」を開催する。

TDS は、国別に国民が消費する代表的な食品を選定し、様々な方法で調理して食べる食品から摂取する栄養素や暴露される可能性のある有害物質の種類と量を評価する方法である。韓国は 1994 年から TDS を実施し、時代の変化に応じて国民が主に摂取する食品を調査し、そこから摂取する栄養素や暴露される有害物質の種類と量を評価し、食品の基準・規格を設けるなど、食品安全管理に活用してきた。

今回のワークショップには、オーストラリア、中国、日本、ベトナムなどアジア・太平洋地域の規制機関及びカナダ、ドイツなど 24 カ国*と WHO 及び FAO の担当者が参加し、国別の TDS の方法と調査成果を共有し、食品安全管理のための TDS の役割などについて議論する予定である。

* 大韓民国、ガーナ、ニュージーランド、台湾、ドイツ、マレーシア、モルディブ、ベトナム、ベルギー、サウジアラビア、シンガポール、イエメン、エジプト、インド、日本、中国、カタール、カナダ、タイ、トルコ、フランス、フィリピン、オーストラリア、香港

9. 回収措置

● 3-MCPD が超過検出された「醤油」の回収措置

食品管理総括課 2025-06-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49107

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者 3 社が製造・販売した「醤油（食品タイプ：混合醤油）」6 製品から、3-モノクロプロパン-1,2-ジオール (3-MCPD) が基準値 (0.02 mg/kg 以下) を超過して検出されたため、当該製品を販売中止して回収措置する。

回収対象は、消費期限又は品質保持期限が下記のように表示されている 6 製品である。

1. 蒙古醤油スープ（混合醤油）：2027 年 3 月 31 日 0.04 mg/kg 検出
2. 蒙古醤油スープ（混合醤油）：2027 年 4 月 28 日 0.04 mg/kg 検出
3. オボク醤油（混合醤油）：2027 年 1 月 13 日 0.21 mg/kg 検出
4. オボク醤油（混合醤油）：2027 年 2 月 25 日 0.22 mg/kg 検出
5. オボク純粋醤油（混合醤油）：2027 年 5 月 19 日 0.22 mg/kg 検出
6. アミノ酸原液（酸分解醤油）：2027 年 5 月 7 日 0.05 mg/kg 検出

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

1. **Forum Replies** : テイクアウト食品用のプラスチック製容器は、意図された用途で使用するれば安全である

Plastic containers for takeaway food safe when used as intended

24 Jun 2025

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/plastic-containers-for-takeaway-food-safe-when-used-as-intended>

シンガポール食品庁（SFA）は、自分専用のテイクアウト容器を持参の方が健康的であるという意見に対し、以下のように回答した。

シンガポールでは、テイクアウト用のプラスチック包装を含む食品接触物質は、消費者の安全を確保するために規制されている。シンガポールで輸入、使用又は販売される食品接触物質は、食品中へ有害物質を放出してはならない。SFA は、プラスチック製食品容器を含む食品接触物質を定期的に検査し、有害物質が食品に移行しないことを確認している。テイクアウト用のプラスチック製食品容器は、使い捨て用に特別に設計されているため、食品の保存や再加熱に再利用するべきではない。消費者だけでなく食品施設も、製造業者の推奨に従って、プラスチック包装を本来の用途に使用することが重要である。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室