

食品安全情報（化学物質） No. 19/ 2025 (2025. 09. 17)

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】 英国食品基準庁が CBD 食品の初の認可案に関する協議を開始する

英国食品基準庁（FSA）は、国内で初めてカンナビジオール（CBD）食品を新規食品として認可するための勧告案を作成し、2025 年 11 月 20 日まで利害関係者からの意見を募集すると発表した。英国において CBD 製品は食品として販売されており、その多くはフードサプリメントである。今回は、新規食品の認可申請が提出され、食品の安全性評価を経た、合成 CBD（RP07）、CBD 単離物（RP 350）、ヘンプ由来の単離 CBD（RP 427）の 3 件を対象にしている。

＊ポイント： FSA は、EU 離脱に伴い、2020 年 2 月 13 日時点で市場に流通しており、2021 年 3 月 31 日までに新規食品の認可申請が提出された CBD 製品については、認可申請の検討が終わるまでイングランドとウェールズでの販売を暫定的に受け入れつつ、安全性評価を順次進めてきました。今回の勧告案では、FSA は流通製品や消費者による製品の使用理由などを踏まえて総合的に考慮したと報告しています。対象の 3 件の CBD 製品はすべてフードサプリメントへの使用が目的なのですが、これらの製品にはフードサプリメントの法的定義に含まれる栄養学的機能がないことや、生理学的機能の根拠を FSA は評価していないことを指摘し、CBD の新規食品をフードサプリメントで認可することが消費者の利益になるのか、誤解を与える可能性があるのかについて意見を求めています。

【BfR】 セレン：植物性食品に含まれるレベルは地域により異なる、この必須微量元素はバランスの取れた食事から十分な量が供給されている

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）がセレンの摂取に関する Q&A を公表した。セレンは、体内でセレノプロテインの成分として様々な生理機能をもつが、ヒトは自身で産生できないため、食品から摂取しなければならない必須微量元素の 1 つである。ドイツの健康的な人々はバランスの取れた多様な食事から十分な量のセレンを摂取しており、過剰摂取になることもないだろう。しかし、高用量のセレンを含むフードサプリメントを長期的に利用すると、セレンの過剰摂取につながり有害な健康影響を生じる可能性があるとの注意を喚起する。

＊ポイント： BfR の注意喚起は日本の国民にも当てはまります。「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」によると、日本人のセレンの摂取量は平均で約 100 µg/日と推定され推奨量（成人：男性 30-35 µg/日、女性 25 µg/日）を大幅に上回っていること、通常の食生活であればセレン摂取量は適切な範囲に保たれていると考えられると報告されています。また、セレンの耐容上限量は成人で男性 450 µg/日、女性 350 µg/日です。サプリメントの中にはセレンを 1 カプセル当たり 100-200 µg 含むものもありますので、不要な摂取はしないよう注意しましょう。

【FSANZ】 食品基準通知：遺伝子組換え食品の定義の改訂

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、Australia New Zealand Food Standards Code における遺伝子組換え食品の定義の改訂を 2025 年 9 月 2 日に官報に掲載した旨を発表した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. ECHA の科学関連業務についての新しいウェブサイト

[【EFSA】](#)

1. MCRA プラットフォームの更新：高度な相互運用性とデータの接続性、及びアクセスしやすさの改善
2. MCRA における農薬の前向き及び遡及的な累積食事リスク評価のための 2024 年の標準的な規制措置の更新
3. Nikolaus Kriz 氏、EFSA の新長官に就任
4. 新規食品関連
5. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 英国食品基準庁が CBD 食品の初の認可案に関する協議を開始する
2. 2025 年 9 月の FSA 理事会のペーパーが公表される

[【DEFRA】](#)

1. 食品中の残留農薬：2024 年第 4 四半期のモニタリング結果

[【COT】](#)

1. COT 会合：2025 年 9 月 9 日

[【BfR】](#)

1. 食品に含まれる塩素酸塩 由来と健康リスクについての Q&A
2. セレン：植物性食品に含まれるレベルは地域により異なる この必須微量元素はバランスの取れた食事から十分な量が供給されている
3. フッ化物：歯には重要
4. BfR2GO, Issue 1/2025 メインテーマ：フードサプリメント

[【ANSES】](#)

1. ANSES は欧州 CLP 規則において 1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートを生殖毒性として分類することを提案する

[【CAFIA】](#)

1. CAFIA 年次報告書 2024

[【FDA】](#)

1. FDA はニコチンパウチの誤飲報告の増加を受け、ニコチンパウチ製造業者に対し、チャイルド・レジスタンス包装の使用をよびかける
2. FDA はインドネシア企業から輸入された特定の冷凍エビの飲食、販売、提供を控えるよう勧告する
3. FDA は水産物における経済的動機による異物混入（short weighting）に関する調査結果を発表する
4. 食品添加物規則改正
5. GRAS 申請通知
6. 消費者警告
7. 公示

[【EPA】](#)

1. EPA は登録された従来型農薬及び抗菌性化学物質についての水生生物ベンチマークを更新する
2. EPA が Feed It Onward イニシアチブを開始する

【CFIA】

1. リコール情報

【FSANZ】

1. ホスホイノシチドホスホリパーゼ C 加工助剤に関する意見募集
2. 食品基準通知
3. リコール情報

【APVMA】

1. APVMA、戦略計画 2025-2030 を発表
2. 農薬の有効性と作物の安全性の概要に関する新しい指導テンプレート

【TGA】

1. 輸入アーユルベータ製品に危険な重金属が含まれている

【NSW】

1. 食品規則 2025

【MPI】

1. ニュージーランド食品通知の改正案：農業用化学物質の最大残留基準値
2. ニュージーランドトータルダイエツトスタディ

【NZEPA】

1. クロルピリホス廃棄の準備期間

【香港政府ニュース】

1. 食品混入不純物（金属汚染物質）改正規則 2025 が発効する
2. プレスリリース
3. 違反情報
4. リコール情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食品表示をより見やすく、フード QR を活性化
3. サムゲタン、ヤギ汁、冷麺などデリバリー飲食店などの集中点検の結果、66 店舗を摘発
4. 一般食品を肥満治療薬などとして違法に広告・販売した業者 5 社を摘発
5. 食品砂漠化地域でも包装肉・卵を購入できます
6. 食品安全全国「マガジン F」を紹介します
7. 韓国－エクアドル水産物電子衛生証明書に関する了解覚書締結でデジタル輸出入安全行政を実現
8. 回収措置

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

1. Codex

- 第 56 回残留農薬部会（CCPR56）
08/09/2025 - 13/09/2025 | Santiago, Chile
<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCPR&session=56>

• **CCPR56 / 残留農薬に関する作業に前向きな方向性を打ち出すための協力会議**

CCPR56 / A meeting of collaborations to set a positive course for pesticide residues work
02/09/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1741963/>

コーデックスの第 56 回残留農薬部会 (CCPR56) が 9 月 8~13 日にチリのサンティアゴで開催される。この重要な会合に向け、議長である Weili Shan 博士に、関連する問題について話を聞いた。

あなたが CCPR の議長を務めるのは今回で 3 回目だが、中国が議長を始めて以来、他国 (チリ) が共同議長を務め、他国で開催されるのは初めてのことだ。この共同開催は、コーデックス加盟国および部会にどのような利益をもたらすと考えるか？

中国は過去に 17 回の CCPR 会合を主催してきたが、それ以前から CCPR には共同開催の伝統があった。チリおよびラテンアメリカ・カリブ海諸国のコーデックス加盟国は、CCPR の活動において積極的な役割を果たしている。チリとの共同開催により、コーデックス活動への地域的な関与を深め、特に残留農薬管理の分野において、両国間の綿密な技術交流を促進したいと考えている。

共同開催の調整はどのような影響を与えているか？

本会合の共同議長に Eduardo Aylwin 氏を迎えることができ、光栄に思う。彼は、コーデックスの作業および残留農薬管理の両分野で豊富な経験を持つ専門家である。本会合で、彼はいくつかの重要な議題を担当し私の負担を軽減するだけでなく、より重要なこととして、議論を豊かにし、CCPR56 の効果的な進展を支援する貴重な視点を提供してくれる。

最終的な合意を特に楽しみにしている議題はあるか？

すべての議題の進展を楽しみにしているが、加盟国は、農薬の最大残留基準値 (MRLs) をコーデックス委員会第 48 回総会 (CAC48) に送付すること、および来年の規格策定作業に向けたスケジュールと優先リストを確定することに、特に関心を示している。

同時に、私は CCPR と FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) の業務協力の強化を目指す議題 10 を特に重視している。この議題は、JMPR による評価の積み残しに対処し、残留農薬に関するコーデックス MRL に対する世界的な要求に応えるために極めて重要である。

CCPR とコーデックス食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) の協力は、コーデックスが効率的に機能している非常に良い例であろう。この協力関係はどのように機能しているのか、またコーデックスがこの経験から学べることはあるのか。

この協力関係の基盤は科学的リスク評価にある。これは、二重用途化合物の調和された MRL の設定に関して、専門家機関が実施した包括的な評価に基づいている。同時に、合同電子的作業部会は、両部会内の動向を注意深くチェックし、CCPR と CCRVDF の相互理解と協調を強化する上で重要な役割を果たしている。

代表団、特にこの部会に初めて参加する代表団に対して、どのようなアドバイスがあるか？

私からのアドバイスは、関連するすべての作業文書を注意深く検討し、会合前の議論に積極的に参加することである。コーデックスの中核的機能は、残留農薬に関する科学的根拠に基づく調和された規格を策定し、推奨することである。こうした取り組みは、世界の消費者の健康を守るためだけでなく、公正な国際貿易の推進にも不可欠である。また、農薬登録の枠組みや、各加盟国における農薬産業の現状についても理解を深めていただきたい。

- **CCPR56 / 農薬の会合は結束と協力の宣言で幕を開ける**

CCPR56 / Pesticides session opens with declarations of unity and cooperation

09/09/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742211/>

コーデックスの第 56 回残留農薬部会（CCPR56）が、中国とチリの共同開催で、チリのサンティアゴで開幕した。

本会合では、食品または飼料中の農薬 MRL 案、乳および乳脂肪のコーデックス農薬最大残留基準値（CXL）、オクラの MRL、長期保存における農薬の標準物質の純度と安定性のモニタリングに係るガイドラインなど、さまざまな議題が取り上げられる。代表団はまた、公衆衛生上の懸念はないがサポートがされていない化合物の管理、CCPR とコーデックス食品残留動物用医薬品委員会（CCRVDF）における作業の調整についても引き続き議論する。

- **残留農薬部会が会合を終了し、新たな国際規格への道を拓く**

Pesticide residue committee concludes session, paving the way for new international standards

14/09/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742347/>

コーデックスの第 56 回残留農薬部会（CCPR56）は、チリのサンティアゴで会合を終了した。

本会合では、新たな MRL が、CCPR の作業に関連するコーデックス手続きマニュアルの改正案とともに、コーデックス委員会（CAC）総会での採択に向けて送付されることとなった。さらに、2021 年に開始された「長期保存における農薬の標準物質の純度と安定性のモニタリングに係るガイドライン」の作業も完了し、ステップ 8 での最終採択に向けて CAC に送付された。この文書は、試験機関が長期保存中の農薬標準物質とその保存溶液（stock solution）の安定性と純度をモニタリングできるようにする包括的な調和されたガイダンスを開発するための重要な一歩である。本ガイドラインは、有効期限を超えた使用、および安定性と純度を保持している保存溶液の継続使用のために、試験機関が標準物質の安定性と純度をモニタリングする際の指針となることを目的とする。

今後の展望として、CCPR は、JMPR の連携を強化することの重要性を再確認し、科学的根拠に基づく農薬の MRL 策定において効率性を向上させるために講じるべきいくつかの措置を明らかにした。

● インパクトを評価し、進むべき道を示す：ACT チームがバンコクで会合

Evaluating impact and shaping the way forward: ACT teams meet in Bangkok

11/09/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742252/>

「コーデックス AMR テキストの実施支援行動」(ACT) プロジェクトは、コーデックス AMR テキストを適用して食品由来の薬剤耐性 (AMR) に取り組むため、韓国が資金提供した FAO のイニシアチブである。ACT プロジェクトは 2021 年に始まり、2026 年 6 月まで実施される。アジアとラテンアメリカの 6 カ国 (カンボジア、モンゴル、ネパール、パキスタン、ボリビア、コロンビア) で活動している。プロジェクト実施期間が終わりに近づいているため、進捗状況进行评估し、今後進むべき道を示すことが重要になっている。

ACT プロジェクトは、2025 年 9 月 8～11 日に、タイのバンコクでアジア地域会議を開催し、各国の ACT のチームおよび政府担当当局が参加した。会議の目的は、2025 年作業計画を包括的に見直し、2026 年作業計画を作成すること、他のプロジェクトとの共同実施の機会を探ること、ACT 以降の将来戦略について検討することであった。主なハイライトは、チュラロンコン大学を拠点とする FAO タイ AMR リファレンスセンターの視察であった。同センターは ACT と協力し、AMR 検査トレーニングや技能試験活動を実施し、地域の技術能力をさらに強化している。

会議は作業計画の合意で終了し、参加国は、ACT の活動を各国の国内行動計画とリンクさせ、持続可能性を確保し、潜在的な資源との相乗効果を構築するための方策を作成することを確認した。

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

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

1. 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/>

08/31/2025～09/13/2025 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)

カナダ産スウェーデン経由オーガニックハーブティーのクロルピリホス、ベルギー及びドイツ産オーガニックウィートグラスのミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)、オーストリア産フードサプリメントのシルデナフィル、オランダ産チューインガムと棒付きキャンディのカンナビジオール(CBD)、アラブ首長国連邦産塩漬けブドウの葉のアセタミプリド・カルベンダジム・ジフェノコナゾール・ジメトモルフ・ジニコナゾール・ピラクロストロビン・チオファネートメチル・アゾキシストロビン・ボスカリド・ラムダシハロトリン・ジフルベンズロン・フェンブコナゾール・イミダクロプリド・ルフェヌロン・メタラキシル及びピリメタニル、中国産ゴマ油のグリシジルエステル類・MOAH 及び 3-モノクロロプロパンジオール(3-MCPD)、英国産レーズンのカルベンダジム・インドキサカルブ・フェンプロパトリン及びキャプタン、ブルガリア産オーガニックアイブライツハーブ(コゴメグサ)のピロリジジンアルカロイド高含有、フランス産オーガニック亜麻仁のシアン化物高含有、南アフリカ産ベビーズツッキーニのオキサミル、ベラルーシ産ココアパウダーの鉛高含有、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシンA及びテヌアゾン酸、中国産ハーブティーの過塩素酸塩、中国産乾燥もち麦の鉛、アルバニア産トウガラシのホルメタネート・アセタミプリド及びフロニカミド、タイ産パームシュガーの二酸化硫黄非表示、ハンガリー産フードサプリメントのβ-アラニン及びカフェイン高含有、香港産中国経由黒デーツのアントラキノン・オルトフェニルフェノール・ビフェニル・ラムダシハロトリン及びホルペット、オランダ産小麦ふすまのカドミウム、中国産香港経由スパイスミックスの鉛及びMOAH、チェコ共和国産狩猟肉のソーセージの鉛高含有、チェコ共和国産菓子のムシモール、オランダ産トーストクラッカー・ドライトマトオリーブのMOAH、スペイン産ツナのヒスタミン、ベトナム産ゼリーカップのカラギーナン(E407)・コンニャク(E425)・キサントランガム(E415)・二酸化チタン(E171)の未承認使用及び摂取による窒息リスク、ペルー産スペイン経由バナナのクロルピリホスエチル、など。

注意喚起情報 (information for attention)

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)、インド産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産オランダ経由梨のアセタミプリド、アルゼンチン産ウルグアイ経由ピーナッツのアフラトキシン類(複数あり)、ヨルダン産オクラのオキサミル、米国産ピスタチオのオクラトキシンA、中国産電気フライパンからのアルミニウムの溶出、ルーマニア産馬の肝臓のカドミウム、シリア産菓子の未承認着色料二酸化チタン(E171)、フランス産そば粉のアフラトキシン類、香港産ワッフルプレートからのアルミニウムの溶出、トルコ産フードサプリメント及び強化食品のシブトラミン及びシルデナフィル、米国産ピスタチオのアフラトキシン類、ブラジル産ピーナッツのアフラトキシン類、ベニン産豆類のジメトエート・

クロルピリホス・シペルメトリン及びジクロロボス、フィリピン産バナナチップスの MOAH、ブラジル産ライムのクロルピリホス(複数あり)、トルコ産塩水入りブドウの葉のメトラフェノン・メタラキシル・ラムダシハロトリン・ホルペット及びジチオカルバメート、エジプト産パセリの多環芳香族炭化水素、ヨルダン産パラグアイのモモのクロルピリホス及びビフェナゼート、パナマ産パイナップルのクロルピリホス、フランス産ビスケット風味のシリアルのアフラトキシン B1、スペイン産解凍メカジキロインのマリネの水銀、トルコ産梨のピプロキシフェン・シペルメトリン及びホスメット、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、インド産クミンパウダーのアセタミプリド・カルベンダジム・クロチアニジン・ジノテフラン・フルキサピロキサド・ヘキサコナゾール・イミダクロプリド・ピコキシストロビン・プロピコナゾール・チアメトキサム・トルフェンピラド・フィプロニル・イプロベンホス・ビフェントリン・アゾキシストロビン及びクロルピリホス、コロンビア産キャラメル of 食品添加物二酸化チタン(E171)、チリ産缶入りマテガイのエチレンジアミン四酢酸カルシウム二ナトリウム(CDEDTA) (E385)、ウクライナ産クッキーのナタマイシン(E235)の未承認使用、スリランカ産ササゲのメタラキシル、インド産モリンガのモノクロトホス、インド産米のプロピコナゾール、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン、エジプト産マンゴーのイミダクロプリド・シペルメトリン・メソミル及びシフルトリン、イスラエル産ベビールッコラのビフェントリン及びピリダリル、米国産トルコ経由殻をとったピスタチオのアフラトキシン類、インド産黒目豆のクロルピリホス、トルコ産ピーマンのホルメタネート、中国産ピーナッツのアフラトキシン類、パキスタン産バスマティ米のアセタミプリド、インド産クミンのアセタミプリド・カルベンダジム・クロチアニジン・ジフェノコナゾール・フェノブカルブ・ピコキシストロビン・チアメトキサム・アゾキシストロビン及びクロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、パキスタン産スープクラッカーの未承認二酸化チタン、トルコ産パプリカのスピロテトラマト、タイ産トウガラシのアセタミプリド、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、トルコ産植物油フライパンスプレーのカルナウバロウ(E903)の未承認使用、ウクライナ産ハーブティーのクロルピリホス、トルコ産トマトのインドキサカルブ、ベトナム産ドラゴンフルーツのジチオカルバメート、トルコ産乾燥桑の実のオクラトキシン A、ジョージア産ヘーゼルナッツカーネルのアフラトキシン類、イラン産ピスタチオのアフラトキシン類(複数あり)、ケニア産緑豆のビフェントリン、インド産台所用品のもみがらの未承認使用、ウクライナ産冷凍ラズベリーのホルペット、ケニア産豆類のビフェントリン、エジプト産マンゴーのクロチアニジン及びイミダクロプリド、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産煎ったピスタチオのアフラトキシン類、など。

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

1. ECHA の科学関連業務についての新しいウェブサイト

New webpages on ECHA's scientific work

1 September 2025

<https://echa.europa.eu/-/new-webpages-on-echa-s-scientific-work>

ECHA の新しい科学ウェブサイト (ECHA Science) では、ECHA が科学を通じて化学物質の安全のためにどのように活動しているかが紹介されている。このウェブサイトは、ECHA の科学関連業務のワンストップショップとしての役割を果たし、可視性を高め、科学的トピックに関する議論へのアクセスを容易にする。ECHA の中核任務である科学関連業務の透明性を高めるものである。

このウェブサイトでは、ECHA の科学委員会と専門家グループの活動について説明し、科学的パートナーシップと協力関係の詳細を提供し、ECHA の規制研究の必要性を強調している。また、ECHA が化学物質安全性分野における最新の科学的・技術的最新情報を共有する Knowledge hub に焦点を当てている。科学セミナー、会議での発表、科学関連出版物の情報もまとめてられている。

* ECHA Science ウェブサイト

<https://echa.europa.eu/science>

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

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

1. MCRA プラットフォームの更新：高度な相互運用性とデータの接続性、及びアクセスしやすさの改善

Update of the MCRA platform: advanced interoperability and data connectivity, and improved accessibility

14 August 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9599>

(外部科学報告書)

モンテカルロリスク評価(Monte Carlo Risk Assessment: MCRA)プラットフォームは、EFSA - RIVM (オランダ国立公衆衛生環境研究所) パートナーシップや、各国及び欧州のプロジェクトにおいて開発され、累積リスク評価(cumulative risk assessment: CRA)の効率的な実施を促進するために選択された。現在の枠組みパートナーシップ協定(FPA) (2021 - 2025 年)において、EFSA と RIVM は、MCRA における CRA 方法論の調和された実装、プラットフォームとその他のデータやモデルソースとの相互運用性、多様なニーズを持つ様々な利用者集団によるプラットフォームへのアクセスのしやすさ、モデル実装のソースコードの透明性に焦点を当てている。本報告書は、MCRA をより相互運用しやすく、アクセスしやすく、セキュリティの高いものにし、データの接続性を高めることに重点をお

いた、FPA 第 3 回特定協定(SA)で行われた協力的な取り組みについて説明している。

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

【EFSA】農薬関連 MCRA プラットフォームの更新：データの接続性、安全性、相互運用性、利用しやすさの強化

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202417c.pdf>

2. MCRA における農薬の前向き及び遡及的な累積食事リスク評価のための 2024 年の標準的な規制措置の更新

Update of the 2024 standard regulatory actions for prospective and retrospective cumulative dietary risk assessment of pesticides in MCRA

14 August 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9597>

(外部科学報告書)

方法論が入手可能な場合、同時に発生することが予想される化学物質の集団へのリスクを評価するために、累積リスク評価(CRA)を実施することが法律で規定されている。規制における CRA の実施を支援するために、現在の EFSA - RIVM（オランダ国立公衆衛生環境研究所）枠組みパートナーシップ協定(FPA)（2021 - 2025 年）の一環として、RIVM のためにワーゲニンゲン大学研究センター(WUR)の Biometris が開発したモンテカルロリスク評価(MCRA)プラットフォームに入手可能な方法論が実装されている。FPA は、新たな標準的規制措置(SRAs)を開発し、既存の SRAs を改良することにより、ユーザーフレンドリーで透明性のある混合物リスク評価のための MCRA ソフトウェアの強化に焦点を当てている。本報告書では、すぐに利用できる遡及的 CRA、及び新しい前向き CRA の方法論に関連するプラットフォームと SRAs の更新について説明している。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2024（2024. 08. 21）

【EFSA】農薬関連 MCRA における農薬の前向き及び後ろ向きの累積食事リスク評価の標準的規制措置の更新

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202417c.pdf>

3. Nikolaus Kriz 氏、EFSA の新長官に就任

Nikolaus Kriz assumes role as EFSA's new Executive Director

1 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/nikolaus-kriz-assumes-role-efsas-new-executive-director>

Nikolaus Kriz 氏が EFSA の長官に正式に就任した。Kriz 氏は欧州医薬品庁や EFSA など、30 年以上の国際経験を有し、科学、公衆衛生、欧州協力に貢献してきた。Kriz 氏は就

任初日に EFSA の使命についてのビジョンを概説し、EFSA のスタッフや専門家コミュニティの重要性を強調した。

4. 新規食品関連

- 新規食品としてのフザリウム属 *flavolapis* 株由来真菌バイオマスの安全性

Safety of the fungal biomass from *Fusarium* species strain *flavolapis* as a novel food pursuant to Article 10 of Regulation (EU) 2015/2283

8 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9536>

(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)としてのフザリウム属 *flavolapis* 株由来真菌バイオマスの安全性に関する意見を提出するよう求められた。フザリウム属 *flavolapis* 株(申請者が命名)の冷凍形状としてのこの NF は、申請者がいくつかの食品分類の成分として使用することを提案しており、十分に特性評価されている。この NF の生産工程、組成、安定性及び規格について提出された情報は十分で、安全上の懸念を生じない。脱水状態の NF を用いたラットの 90 日間反復経口投与毒性試験の結果に基づき、試験投与の中・高用量における甲状腺への影響に関する根拠と、低用量でのその他の結果の堅牢性の不足を考慮して、パネルは、試験した最低用量、すなわち脱水状態の NF の 2744 mg/kg 体重/日(この NF は水分含量 73%-77%のバイオマスとして提案されているが、90 日間試験に用いられた脱水状態の NF の水分含量は 5%である。そのため水分含量をもとに換算すると、もとの NF では約 10,400 mg/kg 体重/日に相当)を無毒性量(NOEL)と見なしている。提案された使用条件下で、この NF の推定最大摂取量の範囲は 189~556 mg/kg 体重/日である。パネルは、NOEL にデフォルトの不確実係数 200 を適用すると、提案された用途及び使用レベルでのこの NF の摂取量と、90 日間試験による NOEL との間のばく露マージン(青年では 55、乳児では 19)は不十分だと考えた(訳注:指標とした 200 よりも小さく懸念があると判断された)。パネルは、この NF がアレルギー患者においてアレルギー反応を引き起こす可能性があると考えている。パネルは、入手可能なデータに基づき、この NF、すなわちフザリウム属 *flavolapis* 株由来真菌バイオマスの安全性は立証できないと結論している。

- 新規食品としてのカンナビジオールの安全性に関する声明を更新するための準備作業

Preparatory work for the update of the statement on safety of cannabidiol as a novel food

8 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9635>

(外部科学報告書)

EFSA は 2022 年、カンナビジオール(CBD)の安全性について 2021 年までに発表され

た文献をレビューした結果、重大な不確実性とデータギャップのため、CBD の新規食品としての安全性を立証することはできないと結論づける声明を発表した（下記関連記事参照）。その後、発表された文献を含めた包括的な評価を確実にするため、EFSA は、2021 年から現在までの期間についてシステマティックな文献検索を外部に委託する予定である。本報告書では、システマティックレビューのための文献スクリーニングとデータ抽出の方法および結果についてまとめられている。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2022（2022. 06. 22）

【EFSA】カンナビジオールの新規食品評価、新しいデータが出るまで保留

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202213c.pdf>

5. 農薬関連

● 提出されたデータを踏まえた有効成分ピノキサデンの農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment for the active substance pinoxaden in light of confirmatory data submitted

8 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9622>

（農薬の結論）

懸念が確認された。

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

1. 英国食品基準庁が CBD 食品の初の認可案に関する協議を開始する

Food Standards Agency launches consultation on first proposed CBD food product authorisations

28 August 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/food-standards-agency-launches-consultation-on-first-proposed-cbd-food-product-authorisations>

英国食品基準庁（FSA）は、英国で初めてのカンナビジオール（CBD）食品を新規食品として認可するための勧告案に関するパブリックコメントの募集を開始した。募集期間は 2025 年 11 月 20 日まで。

CBD は大麻草から抽出される規制対象外のカンナビノイドである。大麻草/ヘンプに含まれており、合成も可能である。CBD 製品は英国では食品として、多くの場合はフードサプリメントとして販売されており、オイル、カプセル、グミ、菓子類、飲料などがある。

この協議は、新規食品としての認可を受けるために申請され、初期安全性評価を問題なく通過した最初の 3 製品（RP07、RP350、RP427）を対象にしている。FSA は、消費者が

CBD 製品について十分な情報に基づいた選択を行えるよう、安全かつ適切な使用に関する情報を提供する明確なラベル表示要件と合わせてこれらの申請を認可するよう、イングランドおよびウェールズの大臣に勧告する草案について協議している。勧告案には、認可されたすべての CBD 製品に次の警告ラベルを貼付すべきだという提案が含まれている。

- 18 歳未満の方には適していない
- 妊娠中、授乳中又は妊娠を希望している方には適していない
- 医薬品を服用している方や免疫抑制状態にある方は、使用前に医療従事者に相談すること。

* 協議

Consultation Pack on applications for authorisation of 3 CBD food products as novel foods

<https://www.food.gov.uk/our-work/consultation-pack-on-applications-for-authorisation-of-3-cbd-food-products-as-novel-foods>

本協議は、新規食品としての認可を求めている合成 CBD (RP07)、CBD 単離物 (RP 350) 及びヘンプ (*Cannabis sativa*) 由来の単離 CBD (RP 427) の 3 件の申請に関するものである。すべて食品カテゴリー「フードサプリメント」への使用を目的としている。CBD 製品の新規食品として初の認可に向けた申請であるため、本協議では、より広範な政策問題に対するアプローチ案が示されており、CBD 製品の今後の申請で重要になる執行問題や脆弱な集団の保護の問題も含んでいる。全体としては、高いレベルの消費者の健康保護と、より広範な消費者の利益の考慮を目的としている。

FSA の勧告案では、FSA の安全性評価においてフードサプリメントの食品カテゴリーにおける CBD の使用に関して安全上の懸念が確認されなかったため、FSA は申請者の要望に基づき、これらの CBD 新規食品をフードサプリメントのカテゴリーでの認可を対象にしている。FSA の安全性評価では、CBD 製品に栄養学的機能はないとされており、生理学的機能に関する根拠も考慮していないため、提案された使用条件下で CBD を摂取した場合に生理学的作用が生じるかどうかを確認することはできない。そのため、フードサプリメントの法的定義に含まれる通常の食事を補完し栄養学的・生理学的機能を有するものであるとの条件を満たさない可能性がある。その点で、フードサプリメントとしての認可は消費者に誤解を招く可能性があるが、消費者が CBD 製品摂取により病状緩和を感じているという報告など、CBD 製品が使用される理由を総合的に考慮した。また、一般的にはフードサプリメントとして認識されているため、FSA はこの勧告案は合理的かつ正当であると考えている。現段階で CBD 製品をフードサプリメントとして認可しないことを勧めた場合、CBD 製品の市場や CBD フードサプリメントに依存している消費者にはネガティブな影響を与える可能性がある。さらに、CBD 製品がフードサプリメントの定義を満たし、販売されるならば、食品事業者はフードサプリメントに関する表示及び包装要件の遵守が必須なので、消

費者はフードサプリメントとして販売される CBD 製品に関する十分な情報を得ることができる。

FSA は、本協議において、特に以下に関する意見を求めている。

- 「CBD を摂取する際は 10 mg/日という許容一日摂取量（ADI）に従いましょう」と最大量の表示を行うなどの表示規定は、1 日に複数の CBD 食品を摂取する消費者が安全な選択を行う上で十分であるかどうかについて。
- この CBD 新規食品をフードサプリメントの食品カテゴリーで認可することが、消費者の利益になるのか、それとも消費者に誤解を与える可能性があるのかについて。
- THC（テトラヒドロカンナビノール）の法的位置づけに起因する影響、及び、薬物としての薬物関連法令に基づくか又は食品としての Novel Food Regulations 2018（新規食品規則）に基づくかという執行上の複雑さについて。
- FSA が提案している表示が、18 歳未満の摂取を抑制するのに十分であるかについて。
- 今回の認可が、Public List 上のほかの既存製品に与える影響について。（通称 Public list は、2020 年 2 月 13 日時点で市場に流通しており、2021 年 3 月 31 日までに新規食品の認可申請が提出された CBD 製品が収載されている。これらの製品は、認可申請の検討が終わるまでイングランドとウェールズでの販売が暫定的に受け入れられている。<https://data.food.gov.uk/cbd-products>）
- 新規食品の安全性を裏付けるために提供した申請者のデータの保護が、既存製品、CBD 業界全体、又は市場での CBD 食品への法執行に与える影響について。

* FSA の勧告案

Consultation on applications for authorisation of 3 Cannabidiol (CBD) food products as novel foods August 2025

[https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Annexes-Consultation-on-applications-for-authorisation-of-3-Cannabidiol-\(CBD\)-food-products-as-novel-foods-August-2025.pdf](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Annexes-Consultation-on-applications-for-authorisation-of-3-Cannabidiol-(CBD)-food-products-as-novel-foods-August-2025.pdf)

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2023（2023. 10. 25）

【FSA】英国食品基準庁及びスコットランド食品基準庁は CBD の消費者への助言を更新

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202322c.pdf>

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

【FSA】リスク評価 フードサプリメント等に使用される新規食品としてのカンナビジオール（2 件）

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

(今回の勧告案で取り上げられている 3 件のうちの 2 件)

食品安全情報 (化学物質) No. 15/ 2025 (2025. 07. 23)

【FSA】FSA は、CBD 事業者が安全上の理由からパブリックリストにある製品の組成を変更することを認めるガイダンスを更新した

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202515c.pdf>

2. 2025 年 9 月の FSA 理事会のペーパーが公表される

FSA Board meeting papers published for September 2025

5 September 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-papers-published-for-september-2025>

英国食品基準庁 (FSA) 理事会が 9 月 17 日に開催される。議題は、地方当局の年間活動、FSA の科学の年次最新情報、動物福祉報告 2024/25、ウェールズ FSA ディレクター報告等。議題の全文と公表された文書は、FSA ウェブサイトの理事会セクションで閲覧可能。

-
- 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. 食品中の残留農薬 : 2024 年第 4 四半期のモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2024

Last updated 29 August 2025

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2024#full-publication-update-history>

2024 年の第 4 四半期は、10 月初めから 12 月末にかけて、グレートブリテン (GB) から 23 種類の食品 543 検体、北アイルランド (NI) から 23 種類の食品 228 検体を集め、最大 417 種類の農薬について調査した。GB の 543 検体のうち 250 検体で残留物が確認され、そのうち 8 検体に最大残留基準値 (MRL) を超える残留物が含まれていた。NI の 228 検体のうち 109 検体で残留物が確認され、そのうち 10 検体に MRL を超える残留物が含まれていた。

スクリーニング評価の結果、検出された残留物のうちごく少数については短期的健康影響の可能性の詳細な検討が必要であった。このうち、GB のさや付き豆のクロルピリホス、GB 及び NI のグレープフルーツのイマザリル及びチアベンダゾール、GB のブドウのニコチン及びエテホン、GB のライムのクロルピリホスについては、健康影響は考えにくいと予想されないと結論された。GB のブドウ中のアセタミプリド、NI のジャガイモ中のクロル

ピリホスについては、今回観察された消費者のばく露レベルは望ましくないが、健康への有害影響を引き起こす可能性があるかどうかについて結論づけることはできないと結論された。その他の残留農薬については健康への懸念は認められなかった。リスク評価に関するこれらの詳細な考察、および基礎情報へのリンクは、さや付き豆、グレープフルーツ、ブドウ、ライム、ジャガイモに関する報告書に記載されている。

また、さや付き豆、ライム、ジャガイモから検出されたクロリピリホスについては、遺伝毒性の健康影響の可能性についても検討する必要がある。クロルピリホスは英国では認可されていないが、輸入食品に含まれていることがある。今回検出された濃度では、遺伝毒性による健康への有害影響のリスクは低いと結論された。

さらに、検出された農薬残留物に関する個々の食品の長期ばく露スクリーニング評価では、長期的な健康への有害影響の可能性を示すものはなかった。これは、食事からの摂取量が許容一日摂取量（ADI）またはその他の確立された長期的な健康影響の指標値を下回っているという評価に基づいている。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2025（2025. 05. 14）

【DEFRA】食品中の残留農薬：2024 年第 3 四半期のモニタリング結果

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202510c.pdf>

-
- 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. COT 会合：2025 年 9 月 9 日

COT Meeting: 9th September 2025

01 September 2025

<https://cot.food.gov.uk/%C2%A0COT%20Meeting:%209th%20September%202025>

（会議の議題）

- 2025 年 7 月 15 日の会合の議事録
- 母親の健康に対する水銀の影響に関する第二次声明案
<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-08/TOX-2025-%2030%20COT%20Second%20draft%20statement%20on%20mercury%20in%20maternal%20health%20Acc%20V%20SO.pdf>

（内容については下記関連記事を参照）（注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。）

- 英国飲料水基準の策定を支援するためのホウ素の健康影響に基づく指標値の導出（ディスカッションペーパー）
<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-09/TOX-2025->

[31%20Boron%20Acc%20V%20SO.pdf](#)

(抜粋) (注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。)

背景

英国では飲料水中の化学物質に関する規制基準の見直しが行われており、英国健康安全保障庁 (UKHSA) はホウ素の適切な健康影響に基づく指標値 (HBGV) について COT に助言を求めた。COT は 1994 年及び 1995 年に、ホウ素及びホウ酸に関する入手可能な毒性データを検討し、ラットの発達試験における重大な有害影響 (胎児の体重減少および骨格への影響) について、無毒性量 (NOAEL) を 9.6 mg/kg 体重/日と決定し、デフォルトの安全係数 100 を適用して、耐容一日摂取量 (TDI) 0.1 mg/kg 体重/日を導出している。

概要

ホウ素は、主にホウ酸として消化管で容易に吸収される。吸収された後は、体液と軟部組織に均等に分布し、骨にはより多く (軟部組織の 2~3 倍) 蓄積する。ホウ素はヒトでは胎盤を通過し、胎盤血および臍帯血から検出されている。ホウ素は体内で代謝されず、ほとんどそのまま尿中に排泄される。

ホウ素の毒性は、ヒトと動物の両方で研究されており、主に生殖系および発達に影響する。ホウ素はヒトにとって必須栄養素とはみなされないが、低用量の摂取は骨の健康と認知機能に何らかのベネフィットをもたらす可能性がある。経口ばく露動物実験では、生殖系及び発達中の胎児がホウ素の毒性の影響を最も受けやすいことが示されている。急性及び中期ばく露のいずれにおいても、発達に対する有害影響が確認されている。

ホウ素の毒性に関しては多くの研究があり、また様々な公的機関でも検討されており、幅広い HBGV が報告されている (NOAEL/BMDL : 2.90~10.6 mg/kg 体重/日、不確実係数 : 30~300、TDI/MRL (Minimal risk level) : 0.01~0.32 mg/kg 体重/日)。これらの公的機関によって導出された HBGV の違いは、重要な研究の解釈、選択された NOAEL/BMDL、適用された不確実性係数の違いによるものである。

- 母親の食事中のシトリン - 第二次声明案

https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-08/TOX-2025-32%20Citrinin%20in%20the%20Maternal%20Diet_Second%20Draft%20Statement%20Acc%20V%20SO.pdf

(抜粋) (注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。)

背景

下記関連記事参照。

結論

COT は、入手可能なデータに基づき、健康影響に基づく指標値 (HBGV) を設定できないと結論づけ、腎毒性の懸念がないレベル (0.2 µg/kg 体重/日) を使用する EFSA のアプローチを使用することに同意した。COT はまた、このレベルは母親、生殖およ

び発達への影響に対して十分な保護効果があると考えた。オランダ国立公衆衛生環境研究所 (RIVM) は、生殖影響についての出発点 (point of departure: POD) として 48 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日の BMDL を設定したが、これは腎毒性の懸念がないレベルよりも高く、このレベルについての信頼性をさらに高めている。シトリニンの推定ばく露量は、腎毒性および生殖・発達への影響については毒性学的な懸念はない。さらに、シトリニンはどの食品群からも定量限界を超えて検出されなかったことから、シトリニンへのばく露量は低く、英国の消費者が懸念するものではないことが裏付けられた。しかし、データベースには限界があるため、遺伝毒性と発がん性のリスクを除外することはできない。シトリニンの遺伝毒性および発がん性の潜在的影響についてはさらなる研究が必要である。

- $\Delta 8$ -THC に関する EFSA 意見書案 - $\Delta 8$ -THC の健康影響に基づく指標値の導出
<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-09/TOX-2025-33%20Draft%20EFSA%20on%20CE%94%208%20THC%20%20Derivation%20of%20a%20Health%20Based%20Guidance%20Value%20ACC%20V%20SO.pdf>
(EFSA の意見募集に対する COT の意見作成のためのディスカッションペーパー)
- スイートフェンネルおよびビターフェンネル (*Foeniculum vulgare* Mill. and *Foeniculum piperitum* (Ucria) C.Presl) の果実由来調製品の安全性評価に関する EFSA 科学的意見書案
<https://cot.food.gov.uk/Introduction%20and%20Background%20-%20%20EFSA%20Opinion%20on%20safety%20of%20preparations%20from%20fruits%20of%20sweet%20and%20bitter%20fennel>
(EFSA の意見募集に対する COT の意見作成のためのディスカッションペーパー)
- 食品中の植物レクチンによるヒト健康へのリスクに関する EFSA 意見書案
https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-09/TOX-2025-35%20EFSA%20Lectin%20opinion%20paper%20Acc%20V%20SO_0.pdf
(EFSA の意見募集に対する COT の意見作成のためのディスカッションペーパー)
- 他の FSA 科学諮問委員会の作業に関する最新情報

* 関連記事

食品安全情報 (化学物質) No. 11/ 2025 (2025. 05. 28)

【COT】COT 会合 : 2025 年 5 月 20 日

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

(母親の健康に対する水銀の影響に関する第一次声明案についての記載あり)

食品安全情報 (化学物質) No. 7/ 2025 (2025. 04. 02)

【COT】COT 会合 : 2025 年 3 月 25 日

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

(母親の食事中的シトリニン-第一次声明案についての記載あり)

-
- 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. 食品に含まれる塩素酸塩 由来と健康リスクについての Q&A

Chlorate in food

Questions and answers about origin and health risks

09/07/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/fragen-und-antworten-zu-chlorat-in-lebensmitteln/>

塩素酸塩は塩素酸の塩である。かつて、塩素酸ナトリウムと塩素酸カリウムは主に雑草防除に使用されていた。EU では、塩素酸塩は、植物保護製品(PPPs)や殺生物性製品の有効成分として、もはや許可されていない。しかし、塩素酸塩は、塩素を含む洗浄製品や消毒剤の保管及び使用中に副産物として生成される可能性もある。現在の知見によると、食品に含まれる塩素酸塩の主な供給源は、塩素を含む製品で処理された水との接触である。例えば、洗浄や消毒後に作業面や機械内に残留物が残り、それが食品に混入する可能性がある。食品から塩素酸塩が繰り返し検出されたことを受けて、欧州食品安全機関(EFSA)は 2015 年に、食品に含まれる塩素酸塩がもたらす健康リスクを評価した。この評価に基づき、また実際に食品で測定された塩素酸塩の濃度を考慮して、EU は食品に含まれる塩素酸塩の最大残留基準値(MRLs)を設定した。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、このテーマに関する Q&A のリストをまとめた。

塩素酸塩とは何か？

塩素酸塩は、塩素酸イオン(ClO_3^-)と様々な陽イオンからなる塩素酸(HClO_3)の塩である。よく知られている塩素酸塩化合物には、塩素酸ナトリウムと塩素酸カリウムがある。塩素酸塩が検出された食品にどのような塩素酸塩化合物が含まれていたかは分かっていない。

塩素酸塩はどこから来てどのように使用されるのか？

かつて、塩素酸ナトリウムと塩素酸カリウムは雑草防除に使用されていた。EU では、塩素酸塩を有効成分として含む PPP や殺生物性製品は、もはや許可されていない。しかし、塩素酸塩は、塩素を含む洗浄製品や消毒剤の保管や使用中に副産物として生成される可能性がある。

塩素酸塩はどのようにして食品に混入するのか？

現在の知見によると、塩素酸塩は、塩素を含む殺生物性製品で処理した水との接触を通じて食品に混入する。塩素酸塩は殺生物性製品を使用する際に副産物として生成されたり、または保管中の製品に既に存在している可能性もある。洗浄や消毒後に残留物が表面や機器に残り、それが食品に混入する可能性がある。一部の食品には製造中に水が添加されることもある。

塩素酸塩は健康を損なう可能性がある？ 特に感受性が高いのはどのような人か？

塩素酸塩を繰り返し摂取すると、ヨウ素の吸収が阻害され、欠乏症につながる可能性がある。この阻害により、リスクの高い集団では甲状腺ホルモンレベルに一時的な変化が引き起こされる可能性がある。甲状腺疾患やヨウ素欠乏症の人々、新生児や子供は特に有害影響を受けやすい。既に甲状腺機能障害を患う妊婦もまた影響を受けやすい集団である。しかし、塩素酸塩によるヨウ素の取り込み阻害は永続的なものではなく、塩素酸塩を摂取しなくなると、しばらくしてヨウ素の取り込みは正常に戻る。塩素酸塩を1回摂取しても、ヨウ素の取り込みに重大な影響はない。しかし、より高濃度の塩素酸塩を1回摂取しただけで、赤血球に損傷を与える可能性がある。

塩素酸塩はどのくらいの摂取レベルで健康リスクをもたらすのか？

EFSA は、塩素酸塩について、耐容一日摂取量(TDI) 0.003 mg/ kg 体重/日を導出した。高濃度の塩素酸塩を1回摂取すると赤血球に損傷を与える可能性があるという知見に基づき、EFSA は塩素酸塩の急性参照用量(ARfD) 0.036 mg / kg 体重も導出した。

食品に含まれる塩素酸塩の最大濃度はどれくらいか？

食品中及び食品の表面に許可されている PPP の MRL は、EU 全域で一律に規制されている。2020 年に、食品に含まれる塩素酸塩の暫定 MRL が設定された。MRL は、食品の種類や、予想される避けられない残留物の濃度により異なる。MRL は、加盟国と食品事業者が提出した 2014 年から 2018 年にかけての食品に含まれる塩素酸塩の実際の測定値に基づいている。2025 年には、食品中の濃度に関する現在のデータに基づいてこれらの MRL を見直し、必要に応じて調整することになっている。MRL は可能な限り低く設定し、ALARA 原則 (ALARA = as low as reasonably achievable : 合理的に達成可能な限り低く) に従う必要がある。

飲料水にはどのくらいの塩素酸塩が認められているのか？

世界保健機関(WHO)は、塩素酸塩について、0.7 mg/L という飲料水の暫定指標値を発表した。しかし、この値の引き下げが現在議論されている。ドイツ飲料水条例の規則は既に大幅に厳格化されており、塩素酸塩の制限値を WHO の 10 分の 1 に当たる 0.07 mg/L と規定している。緊急の危険防止の場合は例外が規定される。例えば、飲料水管の漏れによる局所的な汚染の後には、飲料水の塩素酸塩濃度は、短期間 0.7 mg/L まで引き上げられる可能性がある。

食品に含まれる塩素酸塩は健康障害につながる可能性がある？

食品に含まれる塩素酸塩の濃度に関する評価データに基づき、EFSA は、軽度から中程度までのヨウ素欠乏症の、若年層集団の塩素酸塩の繰り返し摂取は、懸念をもたらすと結論している。しかし、1 回の摂取が重大な健康リスクを引き起こすとは考えられていない。

塩素酸塩はどの食品で頻繁に検出されているのか？

塩素酸塩は、植物由来および動物由来の幅広い食品で検出されている。冷凍食品、加工食品、フルーツジュース、サラダ/ハーブでよく検出される。塩素酸塩を含む水を使用した冷凍食品のグレージング、濃縮ジュースの希釈、ハーブやサラダの洗浄などの工程により、こ

これらの製品に塩素酸塩が含まれる可能性がある。

塩素酸塩を含む食品は特定の国に由来する？

ドイツを含む多くの国々由来の食品で、塩素酸塩の残留物が検出されている。

消費者は何ができるのか？

消費者はバランスの取れた様々な食事を摂るべきである。果物や野菜の健康上のベネフィットに議論の余地はない。

* BfR のウェブサイト上の食品に含まれる塩素酸塩に関する詳細情報

塩素酸塩に関する意見（2018 年 2 月 15 日公表）

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/the-entry-of-chlorate-into-the-food-chain-should-be-reduced/>

食品に含まれる植物保護製品の残留物に関する Q&A

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/questions-and-answers-on-residues-of-plant-protection-products-in-food/>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2018（2018. 04. 11）

【BfR】フードチェーンへの塩素酸の侵入は減らす必要がある

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201808c.pdf>

2. セレン：植物性食品に含まれるレベルは地域により異なる

この必須微量元素はバランスの取れた食事から十分な量が供給されている

Selenium: levels in plant-based foods vary from region to region

A balanced diet provides a sufficient amount of this essential trace element

04/08/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/selenium-levels-in-plant-based-foods-vary-from-region-to-region/>

セレンは、ヒトが自身では産生できないため、食品から摂取しなければならない必須微量元素の 1 つである。植物性食品中のセレン含有量は土壌のセレン濃度によるため、地域によって異なるが、欧州では一般的に濃度が低い。動物性食品では、セレン含有量は動物の飼料による。欧州では、飼料にセレンが添加される場合があり、肉や卵などの動物性製品は植物性食品よりも優れたセレン供給源である。セレンの優れた植物性供給源には、キャベツ、豆類、アスパラガスなどの野菜がある。一般的に、多様な食事から十分な量のセレンを摂取することができる。このような状況では、セレンの過剰摂取は予想されない。しかし、高用量のフードサプリメントの長期使用、あるいは大量のセレンを含む食品の過剰摂取は、望ましくないほどの大量のセレン摂取量につながる可能性がある。

セレンとは何か、身体は何のために必要としているのか？

セレンは必須微量元素である。ヒトは体内でセレンを産生できないため、食品から摂取し

なければならない。食品中では、一般的にセレンは、セレンを含むアミノ酸の成分、すなわち、主に、植物性食品ではセレノメチオニンとして、また動物性食品ではセレノシステインとして存在する。

セレンには、セレノプロテイン（セレンを含むタンパク質）の成分として、体内で多くの様々な機能がある。例えば、他の微量栄養素と共に、ヒトの細胞を酸化損傷から守るのに役立つ。セレンは酵素の成分として、細胞増殖（細胞分裂による細胞の複製）も制御し、ヨウ素と共に正常な甲状腺機能に欠かせない。

セレンの良い供給源はどの食品か？

食品中のセレンの含有量は、主にその食品の産地による。植物は根を通して土壌からセレンを吸収する。土壌に含まれるセレンの濃度は地域によって大きく異なる可能性があるため、植物性食品のセレン含有量も異なる。動物性食品では、セレンの含有量は動物の飼料に含まれるセレンの濃度によるが、EU では飼料にセレンが添加される可能性がある。魚では、セレンの含有量は水中のセレン濃度による。

植物性食品の中でも、ブロッコリーや白キャベツなどの様々なアブラナ科の野菜、球根野菜（ニンニク、タマネギ）、キノコ、アスパラガス、豆類（レンズ豆など）、ブラジルナッツがよいセレン供給源と考えられている。一般的に、卵、肉、魚などの動物性食品の方が植物性食品よりもセレン含有量が多い。

飼料にセレンを添加する理由

セレンはヒトの必須栄養素であるだけでなく、動物の健康にとっても非常に重要である。ドイツや EU では、飼料作物は、植物性食品と同様に、天然ではごく少量のセレンしか含まれていないため、飼料作物だけでは動物にとって十分な量のセレンを供給できない。このため、セレンは飼料添加物として牛や豚などの飼料に添加される。

この目的のため有機及び無機セレン化合物が利用できる。有機セレン化合物は、一般的に生体内でより利用されやすく、組織にも蓄積される。動物性食品の消費者の安全性を確保するために、飼料中の有機セレン化合物の使用には、無機セレン化合物よりも低い最大基準値が設定されている（参照：実施規則(EU) 2019/804）。

飼料にセレンを添加することにより、肉や卵などの動物性食品は、植物性食品よりもヒトにとってより信頼できるセレン供給源となっている。

セレンの過剰摂取による健康リスクについて知られていることは？

一般的にドイツでは、通常の食事を摂っていれば、セレンの過剰摂取は予想されない。

急性セレン中毒は、非常に大量のセレンを含むフードサプリメントの摂取を通じて、あるいは誤用により不適切な投与が行われた場合、発生する可能性がある、症状は、嘔吐、息切れ、心血管系の問題などで、まれに臓器不全になることもある。

数グラムのセレンの摂取による急性セレン中毒は、心室細動や心不全を引き起こし、その結果死につながる可能性がある。

慢性的に大量のセレンを摂取した場合（高用量のフードサプリメントなどにより）、セレン中毒（セレノシス）につながる可能性がある。これは、脱毛、爪の形成障害、ニンニク

臭のような口臭、胃腸の不調（吐き気や下痢）、イライラや倦怠感などの神経系の問題を引き起こす可能性がある。

脱毛は、セレンの過剰摂取の初期の確立された症状と考えられている。このエンドポイントに基づき、欧州食品安全機関(EFSA)は 2023 年にセレンの耐容上限摂取量(UL)を改訂した。妊婦や授乳中の女性を含む成人の UL は、300 µg/日から 255 µg/日に引き下げられた。セレンのサプリメントは勧められるか？

健康的な人々は通常、バランスの取れた多様な食事から十分な量のセレンを摂取している。このため、通常はフードサプリメントによりさらにセレンを摂取する必要はない。

消費者が、必要であればフードサプリメントを通じて十分な量のセレンを摂取し、一方ではセレンを十分に摂取している人々を過剰摂取から保護するために、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、15 歳以上の人々に対して、フードサプリメントからのセレンの最大摂取量を 40 µg/日とすることを推奨している。

*セレンに関する詳細情報：microco.info におけるセレンに関する情報

<https://www.microco.info/minerals/selenium/>

3. フッ化物：歯には重要

Fluoride: important for teeth

05/08/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/fluoride-important-for-teeth/>

現在の知見によると、フッ化物は必須栄養素ではないため、食品を介して摂取する必要はない。しかし、フッ化物は適量であれば歯の健康維持に役立ち、虫歯のリスクを低減する可能性がある。デンタルケア製品に添加され、歯の表面に直接作用する。しかしフッ化物は、飲料水やミネラルウォーター、フッ素添加された食卓塩の使用により、食品からも摂取される。

健康的な一般人を過剰なフッ化物摂取リスクから守るために、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、フードサプリメントにフッ化物を使用しないよう助言し、一般的に摂取するその他の食品へのフッ化物の添付は、食卓塩に限定するよう助言している。BfR は虫歯を予防するために、特にフッ化物を含むデンタルケア製品の局所的な適用を勧めている。

乳児及び 8 歳までの子供のフッ化物の過剰な摂取は、歯のフッ素症のリスクを高めるため、フッ化物を含む歯磨き粉を使用する際には特別な注意が必要である。幼少期には、子供は誤って歯磨き粉を飲み込むことがあり、それがフッ化物の摂取量に大きく寄与する可能性がある。

フッ化物とは？

フッ化物はフッ化水素酸塩である。微量だが至る所に存在し、食品を介してヒトの体に入り込む。体内のフッ化物の約 99%は、骨と歯に蓄積されている。

フッ化物は何のために体内で必要なのか？

現在の知見によると、フッ化物はヒトにとって必須ではない。つまり、食品から摂取することが絶対に必要なわけではない。しかし、フッ化物が、有機酸の影響に対する歯のエナメル質の耐性を強化し、口腔内の酸生成菌の増殖を阻害することで虫歯を予防するのに役立つことは疑いようのない事実である。従って、フッ化物は様々な方法で歯の健康維持に貢献している。原則として、身体は虫歯を防ぐためには比較的少量のフッ化物しか必要としていない。

フッ化物の大量摂取の健康リスクについて知られていることは？

急性の、非常に大量のフッ化物の経口摂取は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、眠気、頭痛、多尿症（多量の排尿）、多飲症（過度ののどの渇き）、昏睡状態、けいれん、心停止を引き起こす可能性があり、死に至る場合もある。胃腸への影響を引き起こす最小急性用量は、0.4～5 mg/kg 体重と報告されている。

フッ化物の慢性大量摂取は、8歳頃までの歯に有害影響をもたらし、歯のフッ素症になる可能性がある。歯のフッ素症は、歯が生える前に歯のエナメル質に過剰なフッ化物が沈着することが原因で、発育中の歯のミネラル含有量が減ること（hypomineralisation：エナメル質形成不全症）を特徴としている。これに伴い歯に白い斑点が形成される。重症な事例では、歯のエナメル質が変色したり失われたりすることもある。永久歯のエナメル質が完全に発達する8歳頃には、フッ化物の慢性大量摂取の影響を受けなくなる。

歯のフッ素症のリスクの観点から、欧州食品安全機関(EFSA)は最近、フッ化物の年齢別耐容上限摂取量(UL)を、乳児：1 mg/日、1～3歳の幼児：1.6 mg/日、4～8歳の子供：2 mg/日と導出した。妊婦や8歳以上の全ての集団については、安全な摂取レベル 3.3 mg/日を導出した。

長年にわたり非常に多くのフッ化物(10～25 mg/日)を摂取すると、骨フッ素症のリスクが高まる。最初に、骨密度の増加が観察される。骨密度の増加は骨の弾力性を低下させ、骨折リスクが高まる。続いて関節の痛みとこわばりが起こる。骨フッ素症が進行するにつれて、骨格の変形や靱帯の重度の石灰化が生じる。

フッ化物は神経認知の発達を損なう可能性がある？

数年前から、妊婦及び/又は乳児のフッ化物の多量摂取と、子供の認知能力の低下との間に因果関係があるかどうかについて国際的な議論が行われて（再燃して）いる。この疑問を調査するために、米国国家毒性プログラム(NTP)と EFSA は共に、入手可能な研究データに基づき、フッ化物の神経認知発達への影響の可能性を評価している。

リスク評価に利用可能なデータは主に、中国、イラン、インド、パキスタン、メキシコ、カナダで実施された疫学的観察研究に由来するものである。これらのデータに基づき、大量のフッ化物摂取（例えば、飲料水のフッ化物レベルが WHO のガイドライン値 1.5 mg/l を超える集団でのフッ化物摂取）は、子供の IQ 低下に関連する可能性がある結論された/推定された。これらの研究から、フッ化物とこれらの観察結果の因果関係は導出できない。観察研究の大半には方法論的な弱点がある。特に、研究対象集団の栄養状態や社会経済的状況

など、認知発達に影響を与える可能性のあるその他の要因は、ほとんどの研究で（十分に）考慮されなかった。最後に、根本的な生理学的メカニズムについて信頼できる見解は得られていない、つまり、観察された関連性の生物学的妥当性は不明瞭なままである。

BfR の観点から、入手可能な根拠を総合的に考えると、フッ化物を神経毒として分類する理由はない。EFSA は、2025 年に発表したフッ化物に関する意見の中で、飲料水のフッ化物含有量が 1.5 mg/l 未満の場所の集団では、フッ化物との発達中の脳への有害影響との関連性を立証するには科学的データは不十分であると述べている（ドイツの事例と同様に）。従って、より少ない摂取量でのフッ化物の潜在的な健康影響を分類するには、フッ化物の動態、生物活性、フッ化物と神経認知発達との関連性を明確にするための更なる研究が必要である。

フッ化物の補完は推奨される？

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、フードサプリメントにフッ化物を使用しないよう助言し、一般的に摂取するその他の食品への添加は食卓塩に限るよう推奨している。これは、消費者が、例えばフッ化物を含有する水（ミネラルウォーター）及び/又は紅茶を大量に飲んだり、フッ化物が添加された食卓塩を使用したり、フッ化物の錠剤を摂取した場合、フッ化物の UL または安全な摂取レベルに達したり超えたりする可能性があるという考えに基づいている。BfR は、虫歯を予防するために、特にフッ化物含有デンタルケア製品の局所的な適用を推奨している。

食品、飲料水、化粧品に含まれるフッ化物に法的限度はある？

ビタミンやミネラルの過剰摂取に関連する健康リスクを制限するために、EU レベルでフードサプリメントや強化食品の調和された最大量の設定が計画されている。しかし、そのような最大量はまだない。BfR は、フードサプリメントにフッ化物を使用しないことや、一般的に摂取するその他の食品へのフッ化物の添加は食卓塩に限定することを推奨している。

根本的な根拠は、特定の状況下（主にフッ化物を含有する水（ミネラルウォーター）の使用や、紅茶を大量に飲む）では、耐容一日摂取量や安全な摂取レベルに近い量のフッ化物を摂取している可能性があることである。フッ化物含有フードサプリメントを追加摂取すると、合計フッ化物摂取量が多くなるリスクを高める可能性がある。従って、BfR の意見では、食卓塩を除くその他の食品にフッ化物を添加する余地はない（「フッ化物の補完は推奨される？」の項を参照）。

1991 年以降、ドイツでは特例措置の下でフッ化物添加食卓塩が販売されており、最大 310 mg フッ化物/kg 塩（0.31 mg/g 塩）まで含有することができる。包装には、塩にフッ化物が添加されていること、その塩に加えてその他のフッ化物含有調製品を摂取するのは医師の助言を受けた場合のみと示さなければならない。

ミネラルウォーターやテーブルウォーターには様々な濃度（0.1～4.5 mg/l）のフッ化物が含まれている可能性があるが、これらは表示する必要はない。1 mg/l 以上のフッ化物を含む水は、ドイツのミネラルウォーター及びテーブルウォーターに関する規則に従って、「フッ化物含有」と表示することができる。フッ化物濃度が 0.7 mg/l 未満の水だけが「乳児用

調製乳の調製に適している」と表示できる。さらに、フッ化物を 1.5 mg/l 以上(5 mg/l 未満)含む天然ミネラルウォーターは、乳児及び 7 歳未満の子供の定期的な摂取に適していないこと示す注意書きをつけなければならない。フッ化物を 5 mg/l 以上含むミネラルウォーターは市販できない。

ドイツの飲料水はフッ素添加されておらず、天然のフッ化物濃度は非常に低く、平均 0.1 mg/l である。しかし、例えばアイフェル地方やミュンスターラント地方などのドイツの一部の地域では、飲料水に天然に高濃度のフッ化物が含まれている。連邦各州の担当保健衛生局または当局は、それぞれの地域の飲料水のフッ化物濃度についての情報を提供することができる。

また、多くのデンタルケア製品にはフッ化物が含まれている。市販されている歯磨き粉のほとんどに 1000~1450 ppm (ppm=100 万分の 1、0.1~0.145 %のフッ化物) の濃度でフッ化物(大部分はフッ化ナトリウムやモノフルオロリン酸ナトリウムの形状)が含まれている。ドイツ化粧品規則(KVO)によれば、認可されている最大濃度は 1500 ppm である(規則(EC) No. 1223/2009)。

* BfR ウェブサイト上のフッ化物に関する詳細情報

フードサプリメントを含む食品へのフッ化物添加の最大基準値案

<https://www.bfr.bund.de/en/release/proposed-maximum-levels-for-the-addition-of-fluoride-to-foods-including-food-supplements/>

BfR のトピックスのページ:「フッ化物の健康評価」

<https://www.bfr.bund.de/en/product-safety/health-assessment-of-cosmetics/health-assessment-of-fluoride/>

4. BfR2GO, Issue 1/2025 メインテーマ: フードサプリメント

BfR2GO, Issue 1/2025, Main topic: Food supplements

18/07/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/publication/bfr2go-issue-12025-main-topic-food-supplements/>

新しい BfR2GO (BfR のサイエンスマガジン) では、フードサプリメントについて、5 つのよくある誤解について詳しく解説している。

BfR は最近、代表的なオンライン調査で 16 歳以上の参加者 1,071 人を調査した。テーマは、健康、栄養、フードサプリメントについての知識とその摂取である。回答者の 3 分の 2 が過去 12 ヶ月以内にフードサプリメントを摂取したと回答した。しかし、フードサプリメントに関する誤解が多いことも判明した。

誤解その 1 「フードサプリメントは制限なく販売される医薬品である」

この考え方は誤りである。フードサプリメントに関する EU 指令及びフードサプリメントに関するドイツの条例(NemV)では、フードサプリメントという用語が具体的に何を意味

するのか、どのビタミンやミネラルを添加できるのかを明確にしている。従って、指令の附属書に記載されているビタミンとミネラルのみがフードサプリメントの製造に使用できる。
誤解その 2 「フードサプリメントは市販前に公的に評価されている」

公的な承認プロセスを経なければならない医薬品とは異なり、食品に分類されるフードサプリメントは承認義務の対象外である。公的機関が市販前に安全性や耐容性を検査することはない。食品事業者（製造業者、輸入業者、販売業者、流通業者）は、食品規則の遵守や製品の安全性に対して単独で責任を負う。

誤解その 3 「フードサプリメントは病気や症状の治療に使用できる」

医療用医薬品とは異なり、フードサプリメントは病気の治療に使用するものではない。「病気に関連した」表現を用いてフードサプリメントを宣伝することは許可されていない、つまり、ヒトの病気を予防、治療、治癒できる特性があると主張することはできない。専門家が対象を絞ったフードサプリメントの摂取を推奨する数少ない例は、ビーガン食を実践する人のビタミン B12 の摂取と、妊娠を計画する女性の葉酸の摂取である。

誤解その 4 「バランスの取れた食事をしている健康的な人々にもフードサプリメントの恩恵がある」

今のところ、この主張を支持する科学的根拠はない。専門家によると、必要な量を超えてビタミンやミネラルをさらに摂取することは、最良のシナリオでも、お金の無駄である。

誤解その 5 「微量栄養素の過剰摂取は起こりえないので、フードサプリメントは無害である」

フードサプリメントは食品として健康に無害でなければならない。しかし、不必要なビタミンやミネラルの更なる摂取は、特に高用量の製品に関しては、望ましくない健康影響につながる可能性がある。BfR は、ビタミンやミネラルを含むフードサプリメントによる健康被害を予防するために、フードサプリメントや強化食品に含まれるこれらの物質に用いる最大量に関する推奨事項を策定した。特定の製品の具体的な表示の推奨事項についても策定した。しかし、現時点では、国や欧州レベルで法的に拘束力のある最大量は存在しない。

フードサプリメントについてのまとめ

- 法的に言えば、医薬品ではなく食品である。
- 公的な承認は必要ない。
- 病気を治療するものではない。
- 一般的に、健康的でバラエティに富んだ食事を摂る人には必要ない。
- 特に高用量の場合は、健康リスクをもたらす可能性がある。

BfR2GO の本号のその他のトピックス

- フードサプリメントの植物成分に関連する健康リスク
- カフェインの過剰摂取の影響
- 笑気ガスの誤使用
- より良いバーベキューの仕方
- クルクミンの肝臓への負担

- カプサイシンの作用
- 精神活性物質による中毒の危険性
- 地球温暖化と食中毒
- ばく露とは何か？
- PET プラスチックに含まれる（含まれない）もの
- 日焼け止めは最優先事項ではない
- 電子タバコの香料物質

-
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)
<https://www.anses.fr/en>

1. ANSES は欧州 CLP 規則において 1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートを生殖毒性として分類することを提案する

ANSES proposes classifying 1,1,3,3-tetramethylbutyl peroxyneodecanoate as toxic for reproduction in the European CLP Regulation

09/09/2025

<https://www.anses.fr/en/content/anses-proposes-classifying-1133-tetramethylbutyl-peroxyneodecanoate-toxic-reproduction>

ANSES は、ゴムやプラスチック分野で使用される 1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートを、CLP 規則（製品の分類・表示及び包装に関する規則）において、カテゴリー1B の生殖毒性物質として分類することを提案している。ANSES は専門家評価の結果、この物質が生殖能力を損ない、胎児に損傷を与える可能性があると結論した。この科学的文書については、意見や追加情報を収集するために、2025 年 9 月 1 日から欧州化学品庁(ECHA)のウェブサイトではパブリックコメント募集が行われている。

1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートは、主にゴムやプラスチック製品の配合、再生、製造のための重合プロセスに使用されている。

性機能、生殖能力、胎児の発育への有害影響

ラットを用いたいくつかの研究において、精子の量と質に関する重大な影響が観察された。これらの影響により繁殖力が急激に低下することが、交配や子孫の出生などの機能研究で立証された。

影響の重大性、それらの整合性、ヒトへの関連性を考慮して、性機能と生殖能力に関する毒性についてカテゴリー1B 分類が提案された。

さらに、子宮内及びその後の授乳中に 1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートにばく露された雄の児動物では聴覚性驚愕反応の低下が観察され、中枢神経系の発育障害が示唆された。発達神経毒性に関するその他の兆候がないため、発達毒性にはカテゴ

リー2 が提案された。

以上より ANSES は、CLP 規則において 1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートを以下のように分類・表示するよう提案している。

- 生殖毒性－カテゴリー1B（H360Fd: 生殖能力を損うおそれあり。胎児への有害影響の疑いあり）。

この分類案が欧州レベルで受け入れられた場合、1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートは、その生殖毒性により、CMR（発がん性、変異原性、生殖毒性）物質と見なされる。

調和分類案のパブリックコメント募集が行われる

1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートの調和分類案は、ECHA のウェブサイト上でパブリックコメント募集が行われている（2025 年 10 月 31 日まで）。この段階の目的は、全ての利害関係者に対して、コメントを作成し、追加の科学的根拠を提出し、この物質の関連情報を共有するような機会を提供することである。ECHA のウェブサイトの専用フォームから投稿できる。

このパブリックコメント募集段階の最後に、ANSES は受け取ったコメントに回答する予定である。最初の提案、コメント、ANSES の回答は、その後 ECHA のリスク評価委員会 (RAC) に提出され、1,1,3,3-テトラメチルブチルペルオキシネオデカノエートの分類についての意見が発表される。

この意見に基づき、欧州委員会は、提案された分類を CLP 規則に含めることを許可する規制文書を起草する。

* ECHA のパブリックコメント募集ウェブサイト

<https://echa.europa.eu/harmonised-classification-and-labelling-consultation/-/substance-rev/80330/term>

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

1. CAFIA 年次報告書 2024

CAFIA Annual Report 2024

05/22/2025

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/kopie-cafia-annual-report-2024.aspx>

（抜粋）

検査結果の概要

2024 年、CAFIA は、食品企業、公共飲食施設、税関倉庫及びオンラインショップにおいて、合計 50,059 件の検査を実施した。小売店舗で 31,548 件、公共飲食施設で 14,495 件、

製造業者で 11,923 件、卸売業者で 2,401 件、一次生産施設で 603 件、その他（輸送中、税関倉庫など）で 3,044 件であった。その結果、3,323 ロットの食品及びその他の製品が不適合と判定された（小売店舗で 2,776 ロット、製造業者で 149 ロット、卸売業者で 35 ロット、その他で 363 ロット）。

原産国別では、不適合ロット全体に占める割合が最も高かったのは第三国からの輸入品であった（38.1%）。次が EU 産製品（24.4%）であり、国産食品が最も低かった（15.4%）

個別の商品別では、不適合ロットの割合が最も高かったのは、そのまま喫食可能な食品であった（85.7%）。次いで、乾燥製品、液体調味料、ドレッシング、塩およびマスタード（72.7%）、非アルコール飲料（62.5%）、チョコレートおよび菓子類（58.7%）、アイスクリームおよび冷凍クリーム類（51.9%）、乳製品（43.0%）、魚介類（39.4%）、卵および卵製品（39.3%）、その他分類されない食品（38.1%）、天然甘味料（37.5%）であった。

異物検査結果の概要

合計 2,676 ロットについて検査が実施され、以下の 91 ロット（3.4%）が不適合であった。

- ・ 残留農薬：1,269 ロットが検査され、56 ロットが不適合
- ・ カビ毒：404 ロットが検査され、4 ロットが不適合
- ・ 化学元素：汚染物質（カドミウム、鉛、水銀、スズ、ヒ素）について 156 ロットが検査され、1 ロットが不適合。その他の元素（ヨウ素、マグネシウム、リンなど）について 150 ロットが検査され、2 ロットが不適合
- ・ ダイオキシンおよびポリ塩化ビフェニル：12 ロットが検査され、2 ロットが不適合
- ・ アヘンアルカロイド：53 ロットが検査され、1 ロットが不適合
- ・ ピロリジジンアルカロイド：52 ロットが検査され、2 ロットが不適合
- ・ カンナビノイド：28 ロットが検査され、17 ロットが不適合
- ・ アクリルアミド：106 ロットが検査され、5 ロットが不適合
- ・ グリコアルカロイド：14 ロットが検査され、1 ロットが不適合

一方、以下の検査の結果はすべて適合であった。

生体アミン（ヒスタミン、19 ロット）、3-モノクロロプロパンジオール（3-MCPD）・3-MCPD エステル・グリシドールエステル（計 26 ロット）、エルカ酸（5 ロット）、エルゴアルカロイド（41 ロット）、トロパンアルカロイド（48 ロット）、多環芳香族炭化水素（PAH）（55 ロット）、硝酸塩（83 ロット）、青酸（13 ロット）、過塩素酸塩（27 ロット）、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS、10 ロット）、フラン（30 ロット）、カルバミン酸エチル（40 ロット）、BTX（ベンゼン、トルエン、キシレン、スチレン、エチルベンゼンを含む、19 ロット）、変性剤（42 ロット）

食品添加物検査結果の概要

合計 736 ロットについて検査が実施され、30 ロット（4.1%）が不適合であった。

- ・ 保存料：415 ロットが検査され、9 ロットが不適合
- ・ 着色料：250 ロットが検査され、21 ロットが不適合（無許可：8 ロット、上限値を

超える検出：1 ロット、表示欠落：12 ロット)

- ・ 甘味料（71 ロット）：すべて適合

その他

テーマ別検査及び臨時検査として、果物ベビーフードおよび果物・野菜ベビーフード中の残留農薬の臨時検査、公共飲食施設におけるフライドポテト中のアクリルアミド含有量の低減に焦点を当てた揚げ油の検査、食品への使用が禁止されているカンナビノイドの含有量についての臨時検査、ムシモール含有食品の臨時検査なども実施された

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

【CAFIA】2023 年の CAFIA 検査：49,000 件の検査、1 億 2,800 万コルナ以上の罰金

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

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

1. FDA はニコチンパウチの誤飲報告の増加を受け、ニコチンパウチ製造業者に対し、チャイルド・レジスタンス包装の使用をよびかける

FDA Urges Nicotine Pouch Manufacturers To Use Child-Resistant Packaging Following Increasing Reports of Accidental Exposure
September 02, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-urges-nicotine-pouch-manufacturers-use-child-resistant-packaging-following-increasing-reports>

米国食品医薬品局（FDA）は、米国の子供たちを誤飲による有害なばく露から守るため、ニコチンパウチ製造業者に対し、子供が開けにくい包装（チャイルド・レジスタンス包装）の使用をよびかけている。2022 年 4 月 1 日～2025 年 3 月 31 日の間に、ニコチンパウチの誤飲事例の米国中毒センターへの報告件数は着実に増加した。ニコチンパウチの誤飲事例の約 72%は 5 歳未満の子供で発生している。ほぼすべての事例（99%）で、経口摂取がばく露経路として報告されている。

ニコチンパウチには高濃度のニコチンが含まれており、少量でも幼児にとって有害あるいは致命的となる可能性がある。1～4 mg という低用量のニコチンでも幼児への毒性作用は報告されている。ニコチン中毒の症状には、錯乱、嘔吐、意識喪失などがある。ニコチンパウチの容器は、明るくカラフルなデザインで、キャンディの容器に似ている場合もあり、子供にとって魅力的に見える可能性がある。

FDA はまた、ニコチンパウチの適切な保管方法と、子供の誤飲を防ぐための消費者向け情報も発表している。保護者は、パウチを含むすべてのニコチン製品を、元の容器に入れて、子供の手の届かない安全な場所に保管すべきである。誤って摂取した場合は直ちに医師の

診察を受けるべきである。また、年齢に関係なく、もし飲み込んだ場合は、中毒センターに連絡すべきである。

チャイルド・レジスタンス包装は、製造業者の公衆衛生保護への取り組みを示すものであり、子供がニコチン製品を誤って摂取するのを防ぐための重要な安全バリアとして機能する。FDA は現在までに 20 種類のニコチンパウチ製品を承認しているが、いずれもチャイルド・レジスタンス包装を採用している。

＊消費者向け情報

Properly Store Nicotine Pouches to Prevent Accidental Exposure to Children and Pets
<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/properly-store-nicotine-pouches-prevent-accidental-exposure-children-and-pets>

2. FDA はインドネシア企業から輸入された特定の冷凍エビの飲食、販売、提供を控えるよう勧告する

FDA Advises Public Not to Eat, Sell, or Serve Certain Imported Frozen Shrimp from an Indonesian Firm

09/02/2025

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-public-not-eat-sell-or-serve-certain-imported-frozen-shrimp-indonesian-firm>

(更新情報)

PT. Bahari Makmur Sejati 社から輸入された冷凍エビは、連邦食品医薬品化粧品法 (FD&C 法) に違反している。リコールが追加され、2025 年 9 月 2 日時点で、3 社がリコール対象製品に関するプレスリリースを発表している。現時点では、セシウム 137 (Cs-137) の検査で陽性又は警告が出た製品は米国市場に流通していない。FDA は、税関国境警備局 (CBP) による Cs-137 の初回検出日以降に PT. Bahari Makmur Sejati 社から製品を受け取ったものの、Cs-137 の警告が出なかった出荷分については、販売業者及び小売業者と協力し、企業にリコールを実施するよう勧告している。FDA の調査は継続中である。

＊関連リコール情報

• 更新情報 : Southwind Foods 社は健康リスクのため、冷凍エビをリコールする
Updated Release: Southwind Foods, LLC Recalls Frozen Shrimp Because of Possible Health Risk

August 29, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/updated-release-southwind-foods-llc-recalls-frozen-shrimp-because-possible-health-risk>

Southwind Foods 社は放射性核種 (セシウム 137) による汚染の可能性があるため、冷凍エビの自主的リコールを追加する。製品一覧あり。

- Aquastar (USA)社は健康リスクのため Shrimp 製品をリコールする
Aquastar (USA)社はセシウム 137 による汚染の可能性があるため、インドネシアから輸入した Shrimp 製品をリコール。
- Cocktail Shrimp 6oz
Aquastar (USA) Corp Recalls Cocktail Shrimp 6oz Because of Possible Health Risk
August 28, 2025
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aquastar-usa-corp-recalls-cocktail-shrimp-6oz-because-possible-health-risk>
製品はウォルマートで、冷蔵状態で販売されていた。製品写真あり。
- Kroger Mercado Frozen Cooked Shrimp（調理済み冷凍エビ）
Aquastar (USA) Corp Recalls Kroger Mercado Frozen Cooked Shrimp Because of Possible Health Risk
August 28, 2025
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aquastar-usa-corp-recalls-kroger-mercado-frozen-cooked-shrimp-because-possible-health-risk>
製品は Baker's、Gerbes、Jay C、Kroger、Mariano's、Metro Market、Pay Less Supermarkets、Pick'n Save のスーパーマーケットで販売されていた。製品写真あり。

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

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

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

3. FDA は水産物における経済的動機による異物混入（short weighting）に関する調査結果を発表する

FDA releases results on economically motivated adulteration (short weighting) in seafood

September 2, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-results-economically-motivated-adulteration-short-weighting-seafood>

FDA は 2022 年～2024 年にかけて実施された、冷凍水産物の short weighting 検査に関するサンプリング調査の結果を公表した。冷凍水産物の short weighting（重量不足）は、正味重量にグレーズ（氷衣）の重量が含まれている場合に発生する可能性がある。グレーズ処理は、冷凍水産物の保存中の冷凍焼けを防ぐため、一般的に行われている。しかし、グレーズの重量を含めて冷凍水産物の正味重量を水増しすることは認められていない。正味重量の水増しは、経済的動機による異物混入（EMA : economically motivated adulteration）の形態の 1 つである。

FDA は、4 カ国から輸入された小売包装冷凍水産物製品 28 サンプルを採取し、製品ラベルの正味重量表示の遵守状況について検査した。その結果、10 サンプル (36%) で 2.3～9.9%の重量不足の違反が認められた (エビ 8 サンプル、イカ 2 サンプル)。違反サンプルを含むすべての輸送貨物は米国への搬入を拒否された。さらに、関連企業とその違反製品は、Import Alert (輸入警告) 99-47「Detention Without Physical Examination of Human Food Products That Appear to be Adulterated for Economic Gain. (経済的利益のために偽装されたと思われる食品の物理的検査なしの即時留置)」の対象となった。

＊サンプリング調査結果

<https://www.fda.gov/food/economically-motivated-adulteration-food-fraud/sample-collection-and-analysis-imported-frozen-seafood-economically-motivated-adulteration-year-2022>

＊ Import Alert 99-47

https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1178.html

4. 食品添加物規則改正

- ヒト用食品に許可される二次的食品添加物；過酸化水素

Secondary Direct Food Additives Permitted in Food for Human Consumption; Hydrogen Peroxide

09/03/2025

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/09/03/2025-16898/secondary-direct-food-additives-permitted-in-food-for-human-consumption-hydrogen-peroxide>

FDA は、抗菌剤、酸化還元剤、漂白剤としての、及び二酸化硫黄の除去を目的とする、過酸化水素 (hydrogen peroxide) の食品への安全な使用を規定するために、食品添加物規則を改正する。FDA は入手可能な関連データ及び請願書に記載された情報に基づき、上記の目的での、適正製造基準 (GMP) に従った過酸化水素の使用は、健康に害を及ぼさないことが合理的に確実であり、意図された技術的効果が得られると結論付けた。さらに、連邦規則 21 CFR 173.356(a)を改正して、FCC (Food Chemicals Codex)14 の過酸化水素モノグラフを採用し参照として組み込む。

- ヒト用食品に直接添加することが許可される食品添加物：*L. delbrueckii* 亜種 *bulgaricus*、及び *S. thermophilus* を用いて発酵させたヨーグルト及びその他の培養乳製品中のビタミン D3

Food Additives Permitted for Direct Addition to Food for Human Consumption; Vitamin D3 in Yogurt and Other Cultured Dairy Products Fermented With *Lactobacillus delbrueckii*, Subspecies *bulgaricus*, and *Streptococcus thermophilus*

09/04/2025

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/09/04/2025-16946/food-additives-permitted-for-direct-addition-to-food-for-human-consumption-vitamin-d3-in-yogurt-and>

FDA は、*L. delbrueckii* 亜種 *bulgaricus*、及び *S. thermophilus* を用いて発酵させたヨーグルト及びその他の培養乳製品に、栄養補助剤（nutrient supplement）として、現行の認可濃度よりも高い濃度でビタミン D3 を安全に使用するため、食品添加物規則を改正する。この改正は、General Mills 社が提出した食品添加物に関する請願を受けて実施する。また、ビタミン D3 の規格に関する参考資料も更新する。FDA は入手可能な関連データ及び請願書に記載された情報に基づき、*L. delbrueckii* 亜種 *bulgaricus*、及び *S. thermophilus* を用いて発酵させたヨーグルト及びその他の培養乳製品に、栄養補助剤としてビタミン D3 を最大 178 IU/100 g まで使用しても、健康に害を及ぼさないことは合理的に確実であると結論付けた。さらに、連邦規則 21 CFR 172.380(b)を改正して、FCC (Food Chemicals Codex)14 のビタミン D3 モノグラフを採用し参照として組み込む。

5. GRAS 申請通知

GRAS Notices

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

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

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

- *Bifidobacterium lactis* CCTCC M 2014588（GRN No. 1235）

Sep 2, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1235>

- Rebaudioside M2 obtained by enzymatic treatment of steviol glycosides purified from the leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni（GRN No. 1203）

Feb 12, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1203>

- *Lactocaseibacillus casei* Zhang（GRN No. 1204）

Feb 19, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1204>

- *Bacillus coagulans* M2017813 spore preparation（GRN No. 1243）

Aug 21, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1243>

- *Bifidobacterium animalis* subsp. lactis PTA-126817 (GRN No. 1239)

Jun 11, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1239>

- 2'-fucosyllactose (GRN No. 1238)

Jun 17, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1238>

- Algal oil ($\geq 40\%$ docosaheptaenoic acid) from *Aurantiochytrium limacinum* H Sc-01 (GRN No. 1236)

Jun 10, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1236>

- Glucosyltransferase enzyme preparation produced by *Bacillus subtilis* expressing the gene encoding glucosyltransferase from *Streptococcus salivarius* (GRN No. 1210)

Aug 15, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1210>

- Lipase enzyme preparation produced by *Komagataella phaffii* expressing a gene encoding lipase from *Yarrowia lipolytica* (GRN No. 1201)

Jul 3, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1201>

6. 消費者警告

- **Green Lumber Holding** 社は **FDA** の検査結果を受け、偽造品に関する消費者への警告を発表する

Green Lumber Holding, LLC Issues Consumer Alert on Counterfeit Products Following FDA Findings

August 29, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/green-lumber-holding-llc-issues-consumer-alert-counterfeit-products-following-fda-findings>

Green Lumber 社は、正規品である Green Lumber（ダイエタリーサプリメント製品）を偽装した偽造品が確認され、健康リスクをもたらす可能性があることを消費者に警告して

いる。FDA の検査では、Green Lumber と表示された製品に、表示されていないタダラフィルが検出された。タダラフィルは正規の Green Lumber 製品には含まれていない。

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

【FDA】公示 Green Lumber は表示されていない医薬品成分を含む

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

7. 公示

● 表示されていない医薬品成分により有害である可能性がある

FDA は、消費者に対し、関節痛に効果があるとして宣伝、販売されている以下の製品を購入又は使用しないよう勧告する。FDA の分析により、製品に医薬品成分が含まれていることが確認された。

● REUMA KING 製品

REUMA KING may be harmful due to hidden drug ingredients

09/05/2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/reuma-king-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

デキサメタゾン、ジクロフェナク及びメトカルバモールが含まれている。

● FTX PLUS 製品

FTX PLUS may be harmful due to hidden drug ingredients

09/05/2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/ftx-plus-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

デキサメタゾンリン酸エステル（dexamethasone phosphate）及びジクロフェナクが含まれている。

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

1. EPA は登録された従来型農薬及び抗菌性化学物質についての水生生物ベンチマークを更新する

EPA Updates Aquatic Life Benchmarks for Registered Conventional and Antimicrobial Pesticides

September 4, 2025

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-updates-aquatic-life-benchmarks-registered-conventional-and-antimicrobial-0>

EPA は登録された従来型農薬及び抗菌性化学物質についての水生生物のベンチマークを更新した。これらのベンチマークは、その値以下では農薬(従来型の農薬及び抗菌性化学物質を含む)が淡水生物に懸念されるリスクをもたらすとは予想されない濃度の推定値である。

EPA は、農薬の規制決定の裏付けとして、生態学的リスク評価で使用した科学研究による毒性値に基づいて、これらのベンチマークを設定した。EPA は、ベンチマークを毎年更新しており、最新の水生生物ベンチマークは、782 種類の化学物質(親化合物又は分解物)を記載している。

＊最新の水生生物のベンチマーク

<https://www.epa.gov/pesticide-science-and-assessing-pesticide-risks/aquatic-life-benchmarks-and-ecological-risk>

2. EPA が Feed It Onward イニシアチブを開始する

EPA Launches 'Feed It Onward' Initiative

September 5, 2025

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-launches-feed-it-onward-initiative>

米国環境保護庁（EPA）は、米国全土の食品廃棄物を削減し、食料安全保障を強化するための新たな国家イニシアチブ Feed It Onward の開始を発表した。EPA の 2025 年報告書「Estimating the Cost of Food Waste to Consumers」のデータによると、食品廃棄物により、年間 728 ドル/人の損失が発生しており、これは毎週 14 ドルが廃棄されている計算になる。4 人家族は年間約 3,000 ドル相当の食品を廃棄しており、これは世帯全体の食費の約 11%に相当する。Feed It Onward は、良質な食品を無駄にしないことで環境保護に貢献し、米国家庭の節約にも役立つ。

＊Feed It Onward ウェブサイト

<https://www.epa.gov/sustainable-management-food/feed-it-onward>

Feed It Onward は、トランプ政権の新たな取り組みで、農場、レストラン、食料品店、食品ブランド、軍事基地と提携し、地域内で食料を寄付する自主プログラムである。Feed It Onward では、民間及び公共団体と連携し、食品廃棄物と回収に関する取り組みを積極的に推進する。食品提供者と国の食品廃棄物削減の機会を結びつけ、埋立地における食品廃棄物の環境への影響を低減する。

＊2025 年報告書 : Estimating the Cost of Food Waste to Consumers

https://www.epa.gov/system/files/documents/2025-04/costoffoodwastereport_508.pdf

● 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

- Rose ブランドの Dry Anchovy (乾燥アンチョビ) がヒスタミンのためリコール

Rose brand Dry Anchovy recalled due to histamine

2025-08-27

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/rose-brand-dry-anchovy-recalled-due-histamine>

-
- 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. ホスホイノシチドホスホリパーゼ C 加工助剤に関する意見募集

Call for comment on a phosphoinositide phospholipase C processing aid

2 September 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-phosphoinositide-phospholipase-c-processing-aid>

ホスホイノシチドホスホリパーゼ C (EC 3.1.4.11)は、本酵素を生産できるよう、遺伝子組換えにより *Pseudomonas* 属細菌種 62186 の遺伝子が導入された *Bacillus licheniformis* を用いて生産された。

この申請では、植物性油脂の脱ガムにおいてホスホイノシチドホスホリパーゼ C を使用するための承認を求めている。これは精製工程における重要な段階である。

FSANZ の安全性評価からは、この酵素に提案された用途で公衆衛生または安全上の懸念は確認されなかった。

この申請についての意見は FSANZ の Consultation Hub まで。提出期限は 2025 年 9 月 30 日。

* 関連する食品基準通知

Notification Circular - 357-25

2 September 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-357-25>

意見募集 (2025 年 9 月 30 日まで)

油脂の脱ガムにおける加工助剤としての遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* 由来ホスホイノシチド PLC の使用

2. 食品基準通知

● Notification Circular - 357-25

2 September 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-357-25>

官報—改訂 No.243 号

2025 年 9 月 2 日に、遺伝子組換え(GM)食品の定義を更新するために the Australia New Zealand Food Standards Code (以下、Code) の変更が官報に掲載された。

* 詳細情報

Proposal 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

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

新しい定義は、強力な食品安全保護を維持すると同時に、規制による監視をリスクに見合ったものとし、安全なイノベーションを支援するものである。この定義は、食品事業者、規制当局、および消費者に明確性と確実性を提供するために、利害関係者や一般市民からの意見を取り入れて策定された。この定義は Code 全体に適用され、GM 食品の評価と表示に関する要件の一貫した適用をサポートするものである。

<変更点>

- GM 食品の新しい定義：「遺伝子技術を用いて生産された食品 (food produced using gene technology)」という時代遅れのプロセスベースの定義は、「遺伝子組換えが行われた食品 (genetically modified food)」という結果ベースの定義に置き換えられた。これにより、何が GM 食品なのかが判断しやすくなる。
- 新規 DNA (Novel DNA)：この GM 食品の新しい定義は、生物や細胞への「新規 DNA」の導入に基づくものである。天然に生じる遺伝子変化や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：ゲノム編集などの新しい育種技術を用いて生産された食品は、その遺伝子変化が新規 DNA を導入するものではない場合は、GM 食品として分類されない。

<変更されない点>

- GM 食品の承認：GM 食品を販売するためには、引き続き、FSANZ への市販前安全性評価の申請と承認が必要である。
- 表示要件：承認された GM 食品は、引き続き、Code において GM 表示規定の対象である。

<これが重要な理由>

- 明確性と対象範囲：時代遅れのプロセスベースの定義では、対象範囲にギャップが生じたり過剰な規制となる可能性があり、現代の遺伝子技術に適切に対応していなかった。

た。

- 公平性と確実性：食品事業者と執行機関にとって、従うべきより明確な規則ができた。
- 公衆衛生と安全性：安全であると評価された GM 食品のみが販売可能である。
- 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のアプローチとの整合性が高まっている。

* 官報：<https://www.foodstandards.govt.nz/food-standards-code/gazette/amendment-no-243-0>

* 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 Notification Circular 173-21

意見募集 - Proposal P1055 遺伝子技術 新しい交配技術の定義

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

食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2024（2024. 08. 21）

【FSANZ】第2回意見募集：P1055 案 遺伝子技術と新しい育種技術の定義

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202417c.pdf>

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

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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202514c.pdf>

3. リコール情報

- **Biodome Functional Foods 社(通称 The Protein Factory)の N.O. + 硝酸ナトリウム 100g**

Biodome Functional Foods Pty Ltd (t/a The Protein Factory)- N.O. + Sodium Nitrate 100g

8 September 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/recall-alert/biodome-functional-foods-pty-ltd-ta-protein-factory-no-sodium-nitrate>

亜硝酸ナトリウム汚染により、ビクトリア州の The Protein Factory とオンラインで販売されている製品をリコール。

-
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA : Australian Pesticides and Veterinary. Medicines Authority）<https://apvma.gov.au/>

1. APVMA、戦略計画 2025-2030 を発表

APVMA releases its Strategic Plan 2025-2030

5 September 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-releases-its-strategic-plan-2025-2030>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は 2025～2030 年の戦略計画を発表し、ヒト、動物、環境の健康と安全を守り、全オーストラリア国民のために一次産業、バイオセキュリティ、国際取引を支援するという明確な目標を概説した。本計画では、今後 5 年間にわたる APVMA の優先事項を形成する 5 つの戦略目標を設定している。これは APVMA Corporate Plan 2025-2029 と同時期に発表された。

この計画に盛り込まれた 5 つの戦略目標は以下のとおりである。

- 信頼できる、透明性のある公平な規制機関であること
- 現代的な規制システムの支援
- 規制の先見性の構築
- 卓越した業務遂行の追求
- 優れた人材の採用、育成、維持

各目標は、対象となる活動やパフォーマンス指標でサポートされる。意思決定の適時性と品質の向上、利害関係者とのコミュニケーション強化、デジタルインフラと職員の能力向上への投資が含まれる。

2. 農薬の有効性と作物の安全性の概要に関する新しい指導テンプレート

New Efficacy and Crop Safety Overview Instructional Templates for agricultural chemicals

3 September 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/new-efficacy-and-crop-safety-overview-instructional-templates-agricultural-chemicals>

APVMA は、新しい農薬や新しい用途の申請を支援する、3 つの新しい指導テンプレート (Instructional Templates) を発表した。

- 有効性と作物の安全性の概要—指導テンプレート (作物)
- 有効性の概要—指導テンプレート (作物以外)
- 有効性と作物の安全性の概要—指導テンプレート (許可)

テンプレートでは、申請時に「有効性と作物の安全性の概要」において必要な構成と内容に関するガイダンスおよび例を提供している。テンプレートは 2025 年 5 月 21 日と 7 月 1 日に開催された 2 回の有効性ワークショップ期間中に関係者と協議して起草された。

これらのテンプレートの使用は、義務ではないが強く推奨される。テンプレートを使用することで、全ての必要な情報が、申請評価の際に APVMA に役立つ形で確実に提供・提示されるようになり、評価中に追加情報を要請される可能性が低くなる。

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

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

1. 輸入アーユルヴェーダ製品に危険な重金属が含まれている

Imported Ayurvedic products found to contain dangerous heavy metals

10 September 2025

<https://www.tga.gov.au/safety/about-market-actions/product-alert-market-actions/imported-ayurvedic-products-found-contain-dangerous-heavy-metals>

オーストラリア TGA は、重金属に汚染された輸入又は未登録のアーユルヴェーダ薬に関連する鉛中毒の報告を継続的に受けている。

州の保健機関が実施した検査で、鉛、水銀、ヒ素が含まれていることが確認された製品

- Haidyanath Sundary Sakhi (タブレット) - 鉛、ヒ素、水銀
- Sharmayu Som Pushpa (ドリンク) - 鉛、ヒ素
- Unjiha Pushpadhanva Rasa (タブレット) - 鉛、ヒ素、水銀
- Baidyanath Rajahprawartini Bati (タブレット) - 鉛、ヒ素、水銀
- Acineutra (タブレット) - 鉛、水銀
- Flexy (タブレット) - 鉛、水銀

有害事象の報告と関連していた製品

(この 2 製品は、検査は行われていないが、製品ラベルの成分に基づき、おそらく重金属含有量が高いと判断された。)

- SG Phyto Pharma Palsinurion (カプセル) - ラベルには、naga bhasma (鉛) 及び /又は shuddha parada (水銀) を含む成分が記載されている。
- Kamini(ブランド不明)タブレット - 多くが shuddha parada 又は shuddha hingula (精製辰砂(訳注: 硫化水銀の鉱物) /水銀) と記載されている。以前に安全性助言の対象であった。

高濃度の鉛が含まれている製品の場合、摂取すると鉛中毒を引き起こす可能性がある。鉛中毒は深刻な疾患であり、臓器障害や死亡を含む長期的な健康被害を引き起こす可能性がある。特に妊婦や小児は鉛中毒のリスクが非常に高い。

規制

オーストラリアの規制では、アーユルヴェーダ薬は listed medicines (complementary medicines) として規制されており、他の医薬品と同じ安全性と品質基準を満たす必要がある。健康にリスクをもたらすレベルの危険物質や重金属を含んではならない。

TGA の措置

- 未登録のアーユルヴェーダ薬を国境で引き続き押収する。
- 重金属が含まれている可能性のある成分を含む製品のオンライン広告を削除する。

押収した製品の中には、毒物基準の Schedule10（販売、供給および使用の禁止を正当化するような健康への危険のある物質）に該当する、オーストラリアでの販売と使用が禁止されている成分もある。

例： *Acorus calamus*（ショウブ）、 *Azadirachta indica*（インドセンダン、別名ニーム）、
Melia azedarach（センダン）

＊ただし、脱苦味処理されたニームシードオイルは別の規制の対象である。

TGA は消費者に対し、医薬品を購入する際に十分な情報に基づいた選択を行い、不明な海外のウェブサイトから医薬品を購入する際には細心の注意を払うよう呼びかけている。

● 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. 食品規則 2025

Food Regulation 2025

1 September 2025

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/about-us/legislation/food-regulation-2025>

NSW Food Regulation 2025（NSW 食品規則 2025）が発効した。この規則は、2015 年の規則を改訂したものである。NSW 食品規則は、ニューサウスウェールズ州で販売される食品の安全性を確保する NSW Food Act 2003（NSW 食品法 2003）の規制枠組みである。（主な変更点）

- Food Standards Code（食品基準コード）における、サプライチェーン全体を通じて食品の安全性とトレーサビリティを強化することを求める新たな国家基準を実施するために、2026 年 2 月 12 日からベリー類、葉物野菜、メロンの事業者向けのライセンス制度を導入する。
- 植物性食品産業に関する諮問委員会の設置。
- 罰則の引き上げ。
- 食品安全監督者（FSS : Food Safety Supervisor）に 1 つの登録研修機関（RTO : Registered Training Organisation）で全コースを修了することを義務付ける、等

＊食品規則 2025 全文

<https://legislation.nsw.gov.au/view/html/inforce/current/sl-2025-0429>

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

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

1. ニュージーランド食品通知の改正案：農業用化学物質の最大残留基準値

Proposed amendments to the New Zealand Food Notice: Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds

6 August 2025

<https://www.mpi.govt.nz/agriculture/agricultural-compounds-vet-medicines/maximum-residue-levels-agricultural-compounds/>

(更新情報)

ニュージーランド食品安全局は、前回の最大残留基準値（MRL）提案において、小麦、大麦、オート麦、乾燥エンドウ豆におけるグリホサートの MRL の引き上げに関する提案について、3,100 件を超える意見を受け取った。これに基づき、グリホサートの MRL 案に関する決定については、現在も検討中である。

その他の MRL 案は、2025 年 7 月 31 日付けで改訂された通知を発出し、8 月 4 日付で発効した。グリホサートの記載については変更ない。

* Food Notice : Maximum Residue Levels for Agricultural Compounds

31 July 2025

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/19550-Food-Notice-Maximum-Residue-Levels-for-Agricultural-Compounds2025/>

アセトクロール、デコキネート、フェナミホス、フルピラジフロリン、ハロキシホップ、マデュラマイシン、モネンシン、ナラシン、オキサチアピプロリン、サリノマイシン、及びセンデュラマイシンについて新たに MRL を設定し、アセフェート及びメタミドホスに関する記載を改正（Schedule 1）。

2024 年 7 月 1 日のメタミドホスの使用禁止につながった再評価を受けて、アセフェートの残留物の定義（MRL の適用範囲）と MRL を改訂した。メタミドホスはアセフェートの代謝物であり、アセフェートの使用の結果としてメタミドホスが検出されることを考慮したためである。併せて、メタミドホスについては品目ごとの MRL を削除し、アセフェートの欄を参照することにした。

2. ニュージーランドトータルダイエットスタディ

New Zealand Total Diet Study

26.08.25

<https://www.mpi.govt.nz/food-business/food-monitoring-surveillance/new-zealand-total-diet-study/>

ニュージーランド・トータル・ダイエット・スタディ（NZTDS）は、ニュージーランド人が典型的な食事でも一般的に摂取する様々な食品に含まれる農薬、汚染物質、栄養素などの特定の化学物質へのばく露によるリスクを評価することを目的としている。NZTDS は 5～7 年ごとに実施されており、最初の調査は 1974/75 年に、最新の調査は 2016 年に実施された。

2024 年の NZTDS は乳幼児に焦点を当てている。食品のサンプリングは、2024 年 4 月 1 日から 2025 年 3 月 31 日まで、四半期ごとに 4 回実施される。四半期ごとに「地域産食品」(Regional foods : 生産地によって残留農薬、汚染物質、栄養素のレベルにばらつきがあると予想される食品)と「全国的食品」(National foods : 地域によるばらつきがないと予想され、ニュージーランド全土で均一であるべき食品)を交互にサンプリングする。地域産食品はニュージーランドの 4 つの地域(オークランド、パーマストンノース、ダニーデン、クライストチャーチ)でサンプリングされ、全国的食品はオークランドでサンプリングされる。1 年間で 117 の食品タイプ、約 3000 種類の食品をサンプルとして購入し、以下の 362 種類の化学物質について検査する。

農薬 313 種類、包装材汚染物質 32 種類(ビスフェノール類 10 種類、フタル酸エステル類 15 種類、パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS) 7 種類)、汚染元素 11 種類(アルミニウム、アンチモン、ヒ素、無機ヒ素、カドミウム、鉛、水銀、硝酸塩、亜硝酸塩、タリウム、スズ)、栄養素 5 種類(ヨウ素、鉄、セレン、ナトリウム、亜鉛)、カビ毒デオキシニバレノール(DON)

第 4 四半期の結果は 2025 年 8 月に公表され、最終報告書は 2026 年 6 月に公表される予定である。

*2024 年 NZTDS のプロジェクト概要最終版

2024 New Zealand Total Diet Study (Infants and Toddlers) Final project outline

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/61177-New-Zealand-Food-Safety-2024-NZTDS-Final-project-outline/>

2024NZTDS の計画がまとめられており、Appendix として食品/検査対象物質の組み合わせの表と、検査対象物質のうち包装材の化学物質(ビスフェノール類、フタル酸エステル類、PFAS)及び農薬残留物の詳細な一覧表が収載されている。

*2024 年 NZTDS (乳幼児) 第 4 四半期の結果

Fourth quarter results of the 2024 NZ Total Diet Study (Infants and Toddlers)

26.08.25

<https://www.mpi.govt.nz/food-business/food-monitoring-surveillance/new-zealand-total-diet-study/fourth-quarter-results-of-the-2024-nz-total-diet-study-infants-and-toddlers/>

2024 年 NZTDS の第 4 四半期には、2025 年 1 月～3 月にかけて 4 都市の食品小売業者から購入した 45 種類の「地域産食品 (Regional foods)」と原材料のサンプリングと検査を行った。

合計 736 種類の食品及び原材料に含まれる最大 354 種類の化学物質について 53,948 件の検査を実施した。

農薬についての 50,177 件の検査結果のうち、99.5%は定量限界 (LOQ) を下回っていた。LOQ を超えるものもごく少数であり、食品安全上の懸念はなかった。

一般元素（アルミニウム、アンチモン、総ヒ素、カドミウム、鉛、無機水銀、タリウム）についての 1,260 件の検査結果のうち、大多数は LOQ を下回っていた。LOQ を超えたものについても、食品安全上の懸念はなかった。

栄養素（ヨウ素、鉄、セレン、ナトリウム、亜鉛）の結果は、予想範囲内であり、以前の NZTDS の検査結果と同様であった。

2 つの食品でアルミニウムの含有量が高かったが、リスクは長年にわたる高濃度かつ継続的なばく露によってのみ生じるため、食品安全リスクは低いと評価された。

ビスフェノール類、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）、そしてカビ毒であるデオキシニバレノール（DON）は、どのサンプルからも検出されなかった。包装材の化学物質であるフタル酸エステルを検査では、99.2%のサンプルで LOQ を下回っており、LOQ を超えたサンプルも 2017 年に報告された前回の調査と同様で、食品安全上の懸念を示すものではなかった。

● ニュージーランド環境保護庁（New Zealand Environmental Protection Authority）
<https://www.epa.govt.nz/>

1. クロルピリホス廃棄の準備期間

Time to prepare for disposal of chlorpyrifos

03 September 2025

<https://www.epa.govt.nz/news-and-alerts/latest-news/time-to-prepare-for-disposal-of-chlorpyrifos/>

ニュージーランド環境保護庁（NZEPA）は、農作物用殺虫剤であるクロルピリホス製品のすべての使用者に、廃棄の準備をするよう推奨している。これは、2025 年 7 月に発表された、クロルピリホスを禁止し、段階的廃止を開始する決定を受けたものである。

廃棄期限

使用禁止はすべてのセクターに適用される。2025 年 7 月 8 日以降、3 段階の規制および廃棄期限が設定されている。

- 2025 年 7 月 8 日に承認が取り消された製品（直ちに使用を禁止する）：
2026 年 1 月 8 日までに廃棄しなければならない
- 2026 年 1 月 8 日に承認が取り消される製品（移行期間中の使用は許可される）：
2026 年 7 月 8 日までに廃棄しなければならない
- 2027 年 1 月 8 日に承認が取り消される製品（移行期間中の使用は許可される）：
2027 年 7 月 8 日までに廃棄しなければならない

今後の予定

2027 年 1 月 8 日以降、クロルピリホスおよびクロルピリホス含有製品の輸入・製造はできない。

＊官報

Notice of Direction Prohibiting the Use and Requiring Disposal of Chlorpyrifos Containing Substances

<https://gazette.govt.nz/notice/id/2025-au4759>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2025（2025. 08. 06）

【NZEPA】 NZEPA は再評価の結果、農作物用殺虫剤を禁止する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202516c.pdf>

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

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

1. 食品混入不純物（金属汚染物質）改正規則 2025 が発効する

Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2025 commences September 5, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20250905_11817.html

この改正規則は、消費者保護の強化、食品取引の円滑化、そして国内の食品安全基準を国際基準と同等に保つことを目的として、コーデックス委員会及び主要食品輸入地の最新基準を参考に以下の点が改正された。

- 特定の食品（食品ペア）中の特定の金属（鉛、カドミウム、メチル水銀を含む）に対する 27 の新しい最大基準値（ML）を追加する（ML の総数は 144 から 171 に増える）
- 既存の食品ペアに対する鉛の 9 つの ML を更新する

＊Food Adulteration (Metallic Contamination) (Amendment) Regulation 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_PA_Food_Adulteration_Metallic_Contamination_2.html

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2025（2025. 07. 23）

【香港政府ニュース】 食品混入不純物（金属汚染物質）改正規則 2025 が官報に公表される

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202515c.pdf>

2. プレスリリース

- 生鮮牛肉のサンプルに二酸化硫黄が検出された

Fresh beef samples found to contain sulphur dioxide

August 28, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20250828_11796.html

生鮮牛肉のサンプルに、生鮮肉への使用が許可されていない防腐剤の二酸化硫黄が、91 ppm 含まれていた。

- 輸入された包装済みのブラックグループの切り身サンプルから、法定基準を超えるメチル水銀が検出された

Imported prepackaged black grouper fillet sample detected with methylmercury exceeding legal limit

September 5, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20250905_11820.html

食品安全センター（CFS）はベトナム産包装済みのブラックグループ（クロハタ）の切り身のサンプルから、金属汚染物質であるメチル水銀が法定基準値（0.5 mg/kg）を超える 0.83 mg/kg の濃度で検出されたと発表した。CFS は現在、この件について調査中である。

3. 違反情報

- Chu Hou Paste のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Chu Hou Paste sample not in compliance with nutrition label rules

August 28, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250828_11790.html

香港産 Chu Hou Paste（広東特産の香味みそ）のサンプルが、タンパク質 7 g/100 g という表示のところ、3.9 g/100 g の検出結果であった。

- 包装済みフルーツジュースのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged fruit juice sample not in compliance with nutrition label rules

September 2, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250902_11808.html

タイ産フルーツジュースのサンプルから、糖類 14 g/300 mL(4.67 g/100 mL)という表示のところ、10.8 g/100 mL 検出された。

- 包装済みイワシのペーストのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Sardine Pate sample not in compliance with nutrition label rules

September 2, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250902_11807.html

ポルトガル産イワシのペーストのサンプルで、エネルギー226 kcal/100 g、総脂肪 17 g/100 g という表示のところ、それぞれ 306 kcal/100 g、25.3 g/100 g 検出された。

- 包装済みエビ麺のサンプルの保存料が基準値を超過する

Preservative exceeds legal limit in prepackaged shrimp noodles sample

September 2, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250902_11806.html

香港産エビ麺のサンプルから、二酸化硫黄が、基準値 20 mg/kg を超過して、57 mg/kg 検出された。

- 2つのデザートサンプルの保存料が基準値を超える

Preservative exceeds legal limit in two dessert samples

September 1, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250901_11803.html

デザート (Sweet soup with root starch jelly) のサンプルから、食品の保存料として許可されないホウ酸が 390 ppm、270 ppm 検出された。

- 包装済みライスペーパーのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Rice Paper sample not in compliance with nutrition label rules

September 5, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250905_11819.html

ベトナム産ライスペーパーのサンプルが、エネルギー90 kcal/100 g、タンパク質 1 g/100 g という表示のところ、エネルギー333 kcal/100 g、タンパク質未検出であった。

- 台湾当局 – フィリピン産 UFC ブランドの「香蕉醬(UFC BANANA SAUCE REGULAR (UFC BANANA SAUCE))」の一部に、台湾の基準に違反する許可されない着色料である「オレンジ G (橙黄 G)」が含まれていた件に関する報告

The authority of Taiwan reported that batches of UFC brand 「香蕉醬(UFC BANANA SAUCE REGULAR (UFC BANANA SAUCE))」 originated from the Philippines were found to contain a non permitted colouring matter, Orange G (橙黄 G), which is not complying with the Taiwan standard.

3 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250903_2.pdf

- 台湾当局 – 米国産 Heinz ブランドの「芥末醬(Yellow Mustard Upside Down Bottle)」に、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬「エチレンオキシド」が含まれている件に関する報告

The authority of Taiwan reported that a batch of Heinz brand 「芥末醬(Yellow Mustard Upside Down Bottle)」 originated from the United States was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

3 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250903_1.pdf

- 台湾当局 – インドネシア産の Indomie ブランドの「速食湯麵(INDOMIE MI INSTAN RASA SOTO BANJAR LIMAU KUIT)」の一部に、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬エチレンオキシドが含まれている件に関する報告

The authority of Taiwan reported that a batch of Indomie brand 「速食湯麵(INDOMIE MI INSTAN RASA SOTO BANJAR LIMAU KUIT)」 originated from Indonesia was found to contain a pesticide residue, ethylene oxide, at a level which is not complying with the Taiwan standard

9 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250909_1.pdf

- 米国農務省 (USDA) 食品安全検査局 (FSIS) – 輸入再検査を受けずに米国に輸入された加熱後喫食用の冷凍ペパロニピザ製品に関する公衆衛生警報の発令に関する通知

The Food Safety and Inspection Service (FSIS) of the United States Department of Agriculture (USDA) – A notice regarding a public health alert for a frozen not-ready-to-eat uncured pepperoni pizza product in the US imported without the benefit of import reinspection.

1 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250901_1.pdf

FSIS は、イタリアから輸入された加熱後喫食用の (not-ready-to-eat) 合成保存料を使用していない (uncured) 冷凍ペパロニピザ製品について、公衆衛生警報を発した。このピザ製品は輸入再検査を受けていないため、リコールはされていない。

4. リコール情報

- **Rappel Conso of France** – 誤って洗浄剤と混合することにより不快な味と臭いが生じる恐れがあるため、**ANDROS GOURMAND & VEGETAL** ブランドの **L'incontournable brasé nature aulait de coco dessert**(ココナッツミルクデザート)製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of ANDROS GOURMAND & VEGETAL brand L'incontournable brassé nature au lait de coco dessert product because of the risk of unpleasant taste and odour due to accidental mixing with a cleaning product.

27 August 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250827_2.pdf

- **Rappel Conso of France** – フランスで Carrefour BIO ブランドの THE NOIR DARJEELING BIO (茶製品) について、有機農業では認可されておらず、フランスの最大残留基準値を超える農薬が含まれていたため、リコールする通知 (更新情報)

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Carrefour BIO brand THE NOIR DARJEELING BIO tea product due to the presence of a pesticide not authorized in organic agriculture and exceeding the maximum authorized residual limit of France.

(Update to Food Incident Posts issued on 4 August 2025 and 25 August 2025)

3 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250903_3.pdf

リコール製品が追加されている。

- **Rappel Conso of France** – Moulin des moines ブランドの Lin doré ナッツ・種子製品について、フランスの基準値を超える青酸が含まれていたため、リコールする通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Moulin des moines brand Lin doré nut and seed product due to the presence of hydrocyanic acid exceeding the regulatory limit of France.

4 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250904_1.pdf

- オランダ食品消費者製品安全庁 (NVWA) – Danone Nutricia Nederland 社が、オランダで Alpro Sojadrink 1 liter (豆乳製品) の品質欠陥により味に異常が生じたため、リコールを行った

The Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA) reported that Danone Nutricia Nederland issued a recall of Alpro Sojadrink 1 liter (soya milk product) in the Netherlands due to a quality defect, resulting in an unusual taste.

5 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250905_1.pdf

-
- 韓国食品医薬品安全処 (MFDS : Ministry of Food and Drug Safety)

<https://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2025.8.22～2025.8.28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43454

- 2025.8.14～2025.8.21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43453

2. 食品表示をより見やすく、フード QR を活性化

食品表示広告政策課 2025-08-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49294

食品医薬品安全処は、食品の製品名、消費期限、アレルギー誘発物質などの重要な情報は包装に大きく表示し、残りの情報は QR コードなど e ラベル*で提供する内容の「食品等の表示・広告に関する法律施行規則」と詳細な表示方法を定めた下位告示**を 8 月 29 日に改正・施行する。

* QR コードなどバーコードを利用して電子的に提供する食品表示事項

** 「食品等の表示基準」、「健康機能食品の表示基準」

食薬処は 2024 年 11 月 26 日から、消費者が製品に表示された QR コードを携帯電話のカメラで読み取ると、食品安全情報や健康・生活情報まで手軽に確認できるリアルタイム食品情報確認サービス（フード QR）を運営中である。今回の改正により、業界は自主的に消費者安全に直結する情報は製品に大きく表示してより見やすくし、その他の情報はフード QR など提供することで、消費者がより便利に確認できるようになる。

改正された「食品表示広告法施行規則」の主な内容は、以下の通りである。

- ① 従来の e ラベルでは、食品タイプ、容器・包装材料、保管方法の情報が提供可能だったが、今回の改正により、一部の栄養成分や原材料名、事業所所在地などの情報も提供可能となる。
- ② 消費者の安全のために製品に必ず表示しなければならない製品名、消費期限、アレルギー誘発物質（22 種）の表示などの重要情報の文字サイズを 10 ポイントから 12 ポイントに拡大しなければならない。
- ③ 「食品等の表示基準」に定めるその他の表示事項のうち、消費者安全、保管・取扱いに関連する重要情報*は製品包装に必ず表示すること。ただし、行政管理目的の情報**はフード QR で提供することができる。

* ゼリー摂取時の注意事項、解凍済み冷凍製品の再冷凍禁止など

** 基準・規格適用に活用する「酸性缶詰」、「殺菌製品」、「滅菌製品」、「油攪拌処理食品」など

<添付>

1. フード QR 適用食品表示制度の概要
2. 改正事項適用表示図案（例）

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

【MFDS】食品表示、可読性向上のための e ラベルを本格的に推進

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

3. サムゲタン、ヤギ汁、冷麺などデリバリー飲食店などの集中点検の結果、66 店舗を摘発

食品管理総括課 2025-08-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49276

食品医薬品安全処は、サムゲタン、ヤギ汁、冷麺などを調理して配達・販売する飲食店と、キムパプ、トーストなど卵を主要食材として使用する飲食店、合計 5,630 カ所を点検した結果、「食品衛生法」に違反した 66 カ所を摘発し、管轄地方自治体に行政処分などの措置を要請した。今回の点検は 17 の地方自治体と共に 7 月 14 日から 18 日まで実施した。

主な違反事項は、営業者遵守事項違反（5 カ所）、基準及び規格違反（2 カ所）、表示基準違反（1 カ所）、衛生的取扱基準違反（17 カ所）、施設基準違反（17 カ所）、健康診断未実施（24 カ所）である。

検査とともに、飲食店で販売するサムゲタン、冷麺、キムパプなど調理食品 156 件を収去検査した結果、キムパプ 2 件からセレウス菌と大腸菌が基準を超過して検出され、当該飲食店に対して行政処分を行う予定である。

<添付> 違反業者などの詳細状況

4. 一般食品を肥満治療薬などとして違法に広告・販売した業者 5 社を摘発

危害犯罪中央調査団 2025-08-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49272

食品医薬品安全処は、SNS などで一般食品をダイエットに効果のある健康機能食品や肥満治療薬として違法に広告し販売した 5 社の代表を「食品等の表示・広告に関する法律」違反容疑で検察に送致した。

食薬処は、YouTube などの SNS において、インフルエンサーが果物・野菜加工品などの一般食品を肥満治療、食欲抑制などのダイエットに効果があるかのように広告するオンライン投稿を確認し、違反経緯などを調査するために捜査に着手した。

捜査の結果、容疑者らは 2024 年 1 月から 2025 年 6 月まで、インフルエンサーのブログや SNS を通じて、一般食品を「食べる肥満治療薬」、「食欲抑制剤」、「体脂肪減少」など、医薬品や健康機能食品のように不当に広告し、該当広告に販売サイトが接続されるようリンクを設置する方式で、総額 324 億ウォン相当を販売したことが確認された。

食薬処は、消費者に食品や健康機能食品をオンラインで購入する際には、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。

5. 食品砂漠化地域でも包装肉・卵を購入できます

畜産物安全政策課 2025-08-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49280

食品医薬品安全処は、食品店舗を運営する農業協同組合が冷蔵・冷凍車両で包装肉（鶏・鴨の食肉を含む、以下同じ）と卵を移動・販売できるように許可する内容の「畜産物衛生管理法施行令」を8月26日に改正・施行する。

これは、山間僻村・離島などで食品小売店が消える食品砂漠化に対応するための措置であり、食薬処は新政府の国民体感迅速推進課題として今回の改正を推進した。

これまで、食品小売店がなく高齢人口比率が高い農漁村地域で一部運営されている食料品移動販売車両では、畜産物の販売が不可能であった。今後は食品砂漠化地域で運営される食料品移動販売車両においても、畜産物（冷蔵・冷凍包装肉、冷蔵卵）を移動・販売できるよう、販売者と販売地域の範囲を具体化するなど関連規定を改善した。

6. 食品安全国「マガジン F」を紹介します

統合食品データ企画課 2025-08-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49293

食品医薬品安全処と食品安全情報院は、食品安全情報へのアクセス改善と情報弱者層のデジタル情報化レベル向上のため、食品安全国ウェブサイト*の「マガジン F」サービスを改編した。

* 食品安全知識から危害予防・専門情報まで、29 の関係行政機関が保有する食品安全情報を一箇所に集約して提供する国民向けポータルとして 2015 年 6 月から運営

リニューアルした「マガジン F」では、高齢者や低視力者など情報弱者が食品安全情報を容易に活用できるよう、生成 AI 技術を活用し国内外の食品分野の主要ニュースなどを音声コンテンツに変換して提供している。

また、国民の健康的な食生活の実践を支援するため、月ごとの旬の食材に関する情報を提供し、ナトリウム・糖類含有量を抑えた調理法などを紹介する。

さらに、マガジン F では国内外の食品関連規制機関の主要な法令改正事項や食品分野の統計資料など、事業者にとって有用な情報を確認できる。

7. 韓国－エクアドル水産物電子衛生証明書に関する了解覚書締結でデジタル輸出入安全行政を実現

輸入検査管理課 2025-08-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49266

食品医薬品安全処は、エクアドル産水産物の安全性確保のために、エクアドル生産貿易投資水産省（MPCEIP）と「韓国－エクアドル水産物電子証明書履行協定」を締結したと発表した。今後、電子衛生証明を活用すれば、衛生証明書*の偽造、変造を阻止し、輸出入水産物の安全管理を強化する効果がある。また、紙の書類の発行・確認・保管が不要になり、効

率的な検査とコスト削減が可能になる。

* (食薬処) 衛生証明書：水産物衛生協定に基づき、重金属、微生物、動物用医薬品など韓国基準に適合して衛生的に生産されることを輸出国が保証する証明書

なお韓国は、2024 年基準で、白エビ輸入量の 25.8% (3,278 トン)、アナゴ輸入量の 15.8% (235 トン) をエクアドルから輸入しており、国内輸入量の第 2 位を占めている。

<添付>

1. 電子衛生証明体系及び輸入申告方法
2. 最近 3 年間のエクアドル産水産物の輸入状況

8. 回収措置

● アフラトキシンが超過検出された「ピーナッツ又はナッツ加工品」の回収措置

食品管理総括課 2025-08-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49299

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造し、流通専門販売業者が販売した「ナチュラルピーナッツバタースムース（食品タイプ：ピーナッツ又はナッツ加工品）」から、アフラトキシンが基準値（総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2 の合計）15.0 µg/kg 以下（ただし、B1 は 10.0 µg/kg 以下））を超過して検出（19.3 µg/kg（B1 は 14.4 µg/kg））されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 鉛が基準値を超過して検出された「果物・野菜ジュース」の回収措置

食品管理総括課 2025-08-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49274

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「トマトジュース（食品タイプ：果物・野菜ジュース）」から、鉛が基準値（0.05 mg/kg 以下）を超過して検出（0.07 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● ベンゾピレンが超過検出された「香味油」の回収措置

食品管理総括課 2025-08-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49269

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「トゥルーファーム風味油（食品タイプ：香味油）」から、ベンゾピレンが基準値（2.0 µg/kg 以下）を超過して検出（2.5 µg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置した。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室