

食品安全情報（化学物質） No. 20/ 2025 (2025. 10. 01)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

<注目記事>

【FAO】 FAO の新しい報告書は、人間の専門知識と技術がどのように食品安全フォーサイト
を高めることができるかを探求する

世界の農業食料システムは急速な変革を遂げており、世界のフードチェーンや食品安全、消費者の健康に影響を及ぼす可能性がある。世界貿易や気候変動、科学技術の進歩など複数の要因と動向が農業食料システムをより複雑にしており、その結果生じる食品安全上の新興課題を特定し対処していくことが求められている。2025 年 4 月、国連食糧農業機関 (FAO) は食品安全の将来を予測するためのアプローチに関する知見を共有し、今後の活動を支援するためのネットワークの構築を目的とした専門家会合を開催した。

*ポイント： 本報告書は、食品安全上の新興課題を特定するために、国際機関、各国政府、研究機関、大学、民間部門の専門家が実施しているプロジェクトと食品安全の予測アプローチを知ることができます。さらに、人工知能 (AI) などの新たなデジタルツールの活用に着目し、人間の専門知識とデジタル技術の進歩を統合するうえでの課題を特定して、食品安全の将来を予測する取り組みを成功させるためのベストプラクティスを提言しています。

【EU】 魚およびその他の水産物中の無機ヒ素の最大基準値に関する規則 (EU) 2023/915
の改正

欧州食品安全機関 (EFSA) が 2023 年に公表した食品中の無機ヒ素に関するリスク評価を科学的根拠として、EU における魚およびその他の水産物（甲殻類、二枚貝、頭足類）に含まれる無機ヒ素に関する最大基準値 (ML) が新たに設定された。

*ポイント： EU では、2015 年にコメ及びコメ製品を対象に初めて無機ヒ素の ML を設定し、次いで 2023 年に乳幼児用の各種食品と食塩に ML を設定しました。水産品については、全般的により低い ML が 2022 年に提案されていたのですが、保留となり、新たな汚染実態データと EFSA の再評価の結果をもとに今回改めて ML が提示されました。ML を確認する際は、適用される種や部位が指定されていることに注意しましょう。

【EFSA】 2025 年 EU における食品安全に関するユーロバロメーター

EFSA が、欧州人の食品安全への認識や態度に関する外部委託調査の報告書を発表した。本調査は以前に実施された特別ユーロバロメーター調査を基本に構築され、EU 加盟 27 カ国と加盟候補 7 カ国を対象にしたものである。さらに調査結果の可視化の取り組みとして、項目を選択すると、EU 各国の認識や懸念の割合が地図上の色の濃さで表現されるダイナミックマップも公開した。

*ポイント： EFSA は戦略 2027 において、農場から食卓まで信頼できる科学的助言とリスクコミュニケーションを提供することを目標の一つとして掲げており、その達成に向けた「社会科学ロードマップ」を発表しています。本調査はその一環であり、EFSA による以前のコミュニケーションキャンペーンの効果を検証し、今後の戦略的な実施設計に資するものとして実施されたものです。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】

1. 国際がん研究機関（IARC）

【FAO】

1. FAO の新しい報告書は、人間の専門知識と技術がどのように食品安全フォーサイトを高めることができるかを探求する
2. FAO の新しいファクトシートが近代的屋内農業における食品安全を検証する
3. Codex

【EC】

1. 魚およびその他の水産物中の無機ヒ素の最大基準値に関する規則（EU）2023/915 の改正
2. 欧州委員会、食品および飼料安全規則の簡素化に関する意見を募集
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【ECHA】

1. ECHA、2026 年春に PFAS 意見書案を協議
2. ECHA CHEM に化学物質の規制データが含まれる

【EFSA】

1. 2025 年 EU における食品安全に関するユーロバロメーター
2. 新規食品関連
3. 健康協調表示関連
4. 農薬関連
5. ポッドキャスト

【FSA】

1. FSA は、新たなイノベーション研究プログラムの開始で英国における食品イノベーションを推進する
2. FSA は最新の検査結果により、Lough Neagh（ネイ湖）の魚が依然として安全に食べられることを確認した

【DEFRA】

1. PRiF 年次報告書 2024
2. 英国政府はミツバチを農薬から守るための対策を講じる

【FSAI】

1. 食品組成変更タスクフォース協定の延長
2. リコール情報

【BfR】

1. 急性食中毒：考えられる原因と予防方法
2. クラトム（アヘンボク）調製品：摂取すると健康上の問題を引き起こす可能性がある
腎臓、肝臓、神経系及び心血管系への影響が報告されている
3. タトゥー：慢性疾患リスク増加の可能性に関する調査が必要

【ANSES】

1. PestiRiv：ワイン生産地域に住む人々の農薬ばく露に関する全国調査の結果

【Ruokavirasto】

1. より植物性の食事は食事の質を向上させるが、課題ももたらす

【FDA】

1. FDA は食品におけるオレンジ B の認可取り消しを提案する
2. FDA は化粧品のリアルタイム有害事象報告ダッシュボードを開始する
3. FDA は鉛が溶出する可能性のある輸入調理器具について警告を発する：2025 年 8 月
4. 鉛含有量が高いため、FDA の公衆衛生警告にシナモン製品が追加された

5. HHS、FDA、USDA、超加工食品に関するデータと情報のコメント期間を延長する
6. GRAS 申請通知
7. 公示
8. 警告文書
9. リコール情報

【[EPA](#)】

1. トランプ政権下の EPA は、PFOA 及び PFOS の浄化規制に関する今後の取り組みを発表し、責任と Passive Receiver に関する更新情報を提供する

【[USDA](#)】

1. FSIS は検査申請のための新しいガイドラインを発表

【[CPSC](#)】

1. Blueroot Health 社が、子供の中毒による重篤な障害または死亡のリスクのため、Bariatric Fusion Iron Multivitamins のボトルを回収；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. 食品基準通知

【[APVMA](#)】

1. 新 APVMA 化学製品基準
2. APVMA、EPAC2026 を主催

【[香港政府ニュース](#)】

1. 違反情報
2. 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. 海外直輸入食品から麻薬類成分を確認、消費者に注意喚起
3. 食薬処、フグ・ソウシハギの摂取に関する注意喚起
4. 食薬処、来年度の健康機能食品の機能性原料の再評価対象を公示
5. 食薬処、来年度の食品医薬品安全管理の政府予算案 8.4%増、8,122 億ウォン編成
6. 回収措置

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- IARC モノグラフ第 136 巻：全文が入手可能

IARC Monographs Volume 136: full volume now available

18 September 2025

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

国際がん研究機関（IARC）は、IARC モノグラフ第 136 巻の全文がオンラインで入手可能になったと発表した。第 136 巻はタルクとアクリロニトリルの 2 つのモノグラフで構成されている。公衆衛生上の要請に応えるため、タルクに関するモノグラフは 2025 年 6 月 30 日に先行公開されていた。（訳注：タルクおよびアクリロニトリルとも、評価結果の要約は

2024 年 7 月に *The Lancet Oncology* 誌にて発表されている。下記関連記事参照。)

作業部会は、ヒトにおける発がんに関する十分な (sufficient) 根拠に基づき、アクリロニトリルを「ヒトに対して発がん性がある (グループ 1)」と評価した。実験動物における発がんについても十分な証拠があり、実験系において発がん物質の主要な特徴を示すという機序に関する強い (strong) 根拠もあった。

タルクは、ヒトにおける発がんに関する限定的な (limited) 根拠、実験動物における発がんに関する十分な根拠、ヒト初代培養細胞および実験系における機序に関する強い根拠の組み合わせに基づいて、「ヒトに対しておそらく発がん性がある (グループ 2A)」と評価された。なお、「アスベストを含むタルク」は再評価されておらず、「アスベスト」内のグループ 1 に分類されたままである。

*モノグラフ第 136 巻ウェブサイト

Talc and Acrylonitrile 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. 17/ 2025 (2025. 08. 20)

【WHO】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202517c.pdf>

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. FAO の新しい報告書は、人間の専門知識と技術がどのように食品安全フォーサイトを高めることができるかを探求する

New FAO report explores how human expertise and technology can advance food safety foresight

FAO is the custodian of 22 Sustainable Development Goals indicators

25/09/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1742867/>

フォーサイトは、社会的、経済的、政治的、法的、環境的、科学的、技術的要因によって

引き起こされる新たな食品安全問題を早期に特定するために不可欠なツールである。FAOは、食品安全フォーサイトプログラムの一環として 2025 年 4 月に開催された食品安全フォーサイトの枠組みに関する専門家会議の内容をまとめた新しい報告書「食品安全フォーサイト：将来の食品安全問題を特定するためのアプローチ」を発表した。

本報告書は、人工知能（AI）を含む新たなデジタルツールが食品安全フォーサイトを推進するための強力なソリューションを提供すると概説している。AI ツールは特にデータのスクリーニング、抽出、構造化、分析、予測のサポートに適用することができ、食品安全フォーサイトに対する従来のアプローチを変革する可能性がある。しかし、検索基準の設定、データの関連性の評価、アウトプットの解釈、適切な品質管理とフィードバックの仕組みの確保には、依然として人間の専門知識と監視が不可欠である。また、潜在的な食品安全問題を早期に特定するためには、デジタルツールの利用に加え、管轄当局、国際機関、産業界、学术界、消費者の間の強力なパートナーシップと連携が不可欠である。

効果的なフォーサイトアプローチのためのベストプラクティスは次のとおりである。

- 根拠と問題設定：食品安全フォーサイト活動を成功させるには、目的、タイムライン、規模および範囲を明確に定義することから始めるべきである。
- 構造化されているが柔軟性のあるアプローチ：食品安全の新たな問題や傾向を特定するためには、質的データと量的データの組み合わせと、広範な情報源を迅速にスキャンする能力が重要である。
- 人間中心の情報収集：対象分野の専門家が主導し、フォーサイトの要件をよく理解したスタッフが支援する情報収集は、潜在的な問題のコスト効率のよい早期特定を推進する。
- デジタルツールの統合：AI を含むデジタルツールは、大量のデータの収集・スキャン・分析のスピードと効率を大幅に向上させることができる。
- マルチステークホルダーの参画：様々な分野の内部及び外部の専門家が参加する幅広いコミュニケーションチャネルは、フォーサイトプロセスを強化し、情報共有を促進し、より広範な考察を確保するために不可欠である。
- 明確なコミュニケーションと賛同：必要なリソースと資金の確保は、フォーサイト活動の持続可能性と有効性を確保する上で極めて重要である。

* 報告書：Food safety foresight: approaches to identify future food safety issues

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6798en>

* 食品安全フォーサイトプログラムのウェブサイト

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

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2025（2025. 04. 16）

【FAO】食品安全フォーサイトへのアプローチを構築：専門家がローマで会合

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202508c.pdf>

2. FAO の新しいファクトシートが近代的屋内農業における食品安全を検証する

New FAO factsheet explores food safety in modern indoor farming

26/09/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1742878/>

2025 年 8 月、FAO は屋内農業に関する報告書「Modern indoor farming and food safety - A review of hazards, controls and regulatory consideration（近代的屋内農業と食品安全－ハザード、管理、規制の検討に関するレビュー）」を発表した。この報告書の補足資料としてファクトシート「Indoor farming - Safer food or new risks?」が公表された。本ファクトシートでは、屋内農業が何をもたらすのか、どのような利点があるのか、どのようなリスクを管理する必要があるのかが解説されており、次のような特徴をもつユニークな資料となっている。

- 屋内農業の進化、将来性、潜在的な食品安全リスクについて、分かりやすくまとめられている。
- 実践可能な食品安全原則と、有意義な変化を促進するための主要な研究課題。
- 食品安全所轄当局、研究者、教育者、生産者、消費者に対する実践的アドバイス。

このファクトシートは、一般的な原則と個別の行動指針の両方を提供することにより多くの関係者に役立つように作成されており、コーデックスの食品衛生の一般原則、および食品生産・加工における水の安全な使用及び再利用に関するガイドラインに沿った根拠に基づく内容を示している。都市農業において重要な食品安全リスクと解決策を理解するための入門書として役立つであろう。

*ファクトシート：Indoor farming - Safer food or new risks?

<https://openknowledge.fao.org/items/bb8eb10a-1458-40f9-8b1c-5f5c1f81c5e3>

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

【FAO】近代的な屋内農業：FAO の新しい報告書で浮き彫りになった機会と食品安全の課題

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

3. Codex

● 第 23 回アジア地域調整部会（CCASIA）

22/09/2025 - 26/09/2025 | Nanning, China

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCASIA&session=23)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCASIA&session=23](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCASIA&session=23)

- CCASIA23 / コーデックスで最も人口の多い地域の加盟国が中国で会合

CCASIA23 / Members from Codex's most populous region meet in China

23/09/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742749/>

第 23 回アジア地域調整部会（CCASIA23）が中国の南寧で開幕した。Aya Orito Nozawa 議長は、中国国家衛生委員会食品安全規格・リスク監視・評価局の Jianxin Tian 副局長ら、来賓を紹介した。Jianxin Tian 氏は中国が食品安全規格策定を重視していることを示した後、コーデックスの新戦略計画や地域の優先事項など、本会合で予定されている議論について述べた。日本の Katsuhiko Saka 農林水産省消費・安全局長は、アジア地域で消費される食品の豊かな多様性について言及し、「消費者の健康を守り食品貿易における公正な慣行を確保するためには、科学と根拠に基づく規格が不可欠である。日本はアジア地域コーディネーターとして、コーデックスの中核的価値観である包括性、協調性、合意形成、透明性を堅持しつつ、アジア地域の加盟国と協力してコーデックスの取り組みを推進するよう努める」と述べた。

• CCASIA23 / 実りある議論と協力による生産的で効率的な会合

CCASIA23 / Fruitful discussions and collaboration mark a productive and efficient meeting

27/09/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742957/>

第 23 回アジア地域調整部会が中国の南寧で閉幕した。

基調講演では、地域の加盟国の関心が高い 2 つのテーマ（CCASIA 地域における化学的安全性、人工知能 (AI) の活用と食品安全のための革新的アプローチ）が取り上げられ、新しい試みとしてパネルディスカッションも行われた。また、部会に先立って開催された FAO/WHO 食物アレルギーリスク評価ワークショップについても意見交換が行われた。

部会では、コーデックス戦略計画 2026-2031 の実施を支援することが約束され、地域ワークプラン 2026-2027 が承認された。また、加盟国およびオブザーバーに対し、コーデックス戦略計画 2026-2031 のモニタリング枠組み策定プロセスに積極的に関与することが推奨された。

規格策定作業に関して、部会は、急速冷凍餃子の地域規格（アジア）案に合意し、食品添加物部会（CCFA）と食品表示部会（CCFL）がそれぞれ食品添加物と食品表示に関する条項を承認した後、コーデックス委員会（CAC）総会での最終採択に向けて送付されることとなった。海苔製品の地域規格（アジア）（CXS 323R-2017）を国際規格に変更する提案も合意され、新規作業としての採択に向けて CAC に送付された。

新規作業提案（缶詰おかゆおよび調理米の地域規格（アジア）の策定、月餅の地域規格（アジア）、新規機能性成分と強調表示に関する提案）についても議論され、部会は、どの提案

についてもさらなる作業が必要であることに合意した。

その他、コーデックス文書の地域内での利用などについて、地域からの視点が示された。コーデックス信託基金（CTF）により、加盟国の能力が強化され、FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）に提出する残留農薬データを作成および/または分析し、評価する能力が向上したことが報告された。

● 薬剤耐性を超えた食品安全の持続可能な発展を探る世界会議

Global conference explores sustainable development of food safety beyond antimicrobial resistance

19/09/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742627/>

第5回食品由来薬剤耐性に関する世界会議（GCFA）が9月16～17日にソウルで開催された。議論の中心テーマは「薬剤耐性（AMR）を超えた食品安全の持続可能な発展」であった。GCFAはこのテーマに特化した唯一の国際イベントで、韓国食品医薬品安全処が主催しており、FAOが実施するコーデックスAMRテキスト実施支援行動（ACT）プロジェクトも支援している。会議には国際機関、規制機関、学界、産業界から専門家が集まり、100人以上が直接参加、1000人以上がオンラインで参加した。ディスカッションでは、食品由来AMRの世界的なトレンドが検討され、フードサプライチェーン全体でAMRを管理するための技術について検討された。

ACTプロジェクトは、AMRサーベイランスに関するFAOの世界的な取り組みに焦点を当て、国際FAO AMR モニタリング（InFARM）プラットフォームとその国際的なデータ収集から得られた最初の結果を紹介した。また、次の2つの成功事例を紹介した。

- ・ アジア：タイのチュラロンコン大学のFAO AMR リファレンスセンターとの協力。
- ・ ボリビア：農業保健・食品安全における薬剤耐性抑制委員会（Committee for the Containment of Antimicrobial Resistance in Agricultural Health and Food Safety: CC-RAM）の設立。この委員会は、AMR関連活動を監督・調整し、AMR管理への体系的かつ包括的なアプローチを確保するための基本的な組織である。

*第5回GCFA ウェブサイト：https://mfdsgcfa.kr/Program_2025

（プレゼンテーションファイルや録音等の会議資料を入手可能）

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

【FAO】Codex

実施に関する事項：韓国ソウルで開催される第4回食品由来AMRに関する世界会議でACTプロジェクトが紹介される

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

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

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

1. 魚およびその他の水産物中の無機ヒ素の最大基準値に関する規則 (EU) 2023/915 の改正

Commission Regulation (EU) 2025/1891 of 17 September 2025 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of inorganic arsenic in fish and other seafood 17 September 2025

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32025R1891&qid=1758503205853>

2009 年 10 月 12 日、欧州食品安全機関 (EFSA) は、食品中のヒ素に関する意見書を採択した。無機ヒ素は肺がん、膀胱がん、皮膚がん、皮膚病変を引き起こし得ると結論づけ、ベンチマーク用量信頼下限値 (BMDL₀₁) 0.3~8 µg/kg 体重/日を特定した。欧州の平均的消費者および多量消費者の無機ヒ素の推定食事ばく露量は、特定された BMDL₀₁ の範囲内であるため、一部の消費者のリスクの可能性を排除することはできない。そのため、規則 (EU) 2015/1006 により、コメ及びコメ製品について無機ヒ素 (As(III)と As(V)の合算として) の最大基準値が設定された。

その後 EFSA は 2021 年の科学報告書で、食品中の無機ヒ素に関する最新の汚染実態データを考慮して、欧州の集団の無機ヒ素への慢性的な食事ばく露を評価し、無機ヒ素のばく露源を確認し、成人集団では「魚およびその他の水産物」などの食品群が、特定の国々における無機ヒ素の明白なばく露源の一つであると結論づけた。

2023 年 11 月 28 日、EFSA は食品中の無機ヒ素に関するリスク評価の更新に関する科学的意見を採択した。この意見書で EFSA は、疫学的研究により、食事および/または飲料水を介した無機ヒ素の慢性的摂取は、肺がん、膀胱がん、皮膚がんなど、いくつかの有害転帰のリスク増大と関連すると結論づけ、BMDL₀₅ 0.06 µg/kg 体重/日を特定し、ばく露マージン (MOE) アプローチを適用した。その結果、成人では MOE が小さく (平均的消費者では 2~0.4、95 パーセンタイルばく露の消費者では 0.9~0.2)、不確実性はあるものの、現在の無機ヒ素へのばく露は健康への懸念をもたらすと結論づけた。

この EFSA の評価更新を受け、無機ヒ素へのばく露を継続的に低減させるため、規則 (EU) 2023/915 を改正し、魚およびその他の水産物について最大基準値を設定する。改正規則は 2025 年 10 月 8 日から適用される。ただし、施行日より前に合法的に市場に流通していたものについては、消費期限等の期限日まで対象外とする。

本改正により設定される無機ヒ素 (As(III)と As(V)の合算として) の最大基準値は次のとおりである (生物種により基準値が異なる)。

- 魚の筋肉 (湿重量で適用、丸ごと食べる魚の場合は魚全体への適用)

アンコウ、カレイ目、モンツキダラ、ニシン属、ガンギエイ科、サメ：0.50 mg/kg
その他の魚：0.10 mg/kg

- 甲殻類（湿重量で適用、付属肢と腹部の筋肉に適用）
カニおよびカニに類似した甲殻類（カニ下目およびヤドカリ下目）、エビ（prawn and shrimps）：0.10 mg/kg
ヨーロッパアカザエビ、ミナミイセエビ属：1.5 mg/kg
その他の甲殻類：0.20 mg/kg
- 二枚貝（湿重量で適用、ヨーロッパホタテガイ（*Pecten maximus*）については閉殻筋/貝柱と生殖腺のみに適用）
イタヤガイ科（Scallops）：0.10 mg/kg
その他の二枚貝：0.50 mg/kg
- 頭足類（湿重量で適用、内臓を除く）：0.050 mg/kg

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

【EFSA】食品中の無機ヒ素－健康上の懸念が確認された

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

2. 欧州委員会、食品および飼料安全規則の簡素化に関する意見を募集

Commission invites feedback on simplifying food and feed safety rules

Sep 16, 2025

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/mex_25_2107

欧州委員会は、EU の食品および飼料の安全に関する法律のいくつかの点を簡素化、明確化、近代化するための現在進行中の作業に関する意見を収集するため、意見募集（call for evidence）を開始した。この簡素化作業は、EU における高水準の食品安全を確保し、競争力を強化しつつ、行政負担を軽減し、法的明確性を向上させ、規制手続きの効率性を高めるといふ、利害関係者や加盟国からの要請に応えるものである。

今回の食品安全オムニバス（food safety ‘omnibus’）は、植物保護製品、殺生物剤製品、飼料添加物、衛生要件、EU 国境での公的管理などの分野における法律を簡素化する措置を提示する。またこの作業は、欧州委員会の「農業と食料のビジョン（Vision for Agriculture and Food）」で発表された分野横断的な簡素化パッケージの一部である。すべての企業について少なくとも 25%、中小企業については少なくとも 35%の規制手続き関連負担を削減するという目標が掲げられている。

すべての関係者は、意見募集に参加することができるが、特に、農家、食品および飼料分野の企業、加盟国当局、NGO、研究者・学術機関からの意見を歓迎する。募集期間は 10 月 14 日まで。

* 意見募集ウェブサイト：Food and feed safety – simplification omnibus

https://ec.europa.eu/info/law/better-regulation/have-your-say/initiatives/14824-Food-and-feed-safety-simplification-omnibus_en

* Vision for Agriculture and Food

https://agriculture.ec.europa.eu/overview-vision-agriculture-food/vision-agriculture-and-food_en

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2025（2025. 03. 05）

【EC】欧州委員会、EU の農業・農業食料セクターの発展に向けたロードマップを発表

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

3. 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/>

09/14/2025～09/27/2025 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）

ポーランド産カモミールインスタントティーのピロリジジナルカロイド、イタリア産黄色亜麻仁のシアン化物高含有、スペイン産冷凍メカジキの水銀、フランス産メロンのフロニカミド、オランダ産キュウリのアセタミプリド、スロベニア産小麦粉のクロルピリホスエチル、ベルギー産タマネギのカドミウム、オランダ産フードサプリメントの未承認新規食品 1-trimethylsilyl-propoxy-lysergic acid diethylamide hemi D-tartrate (1S-LSD)、オランダ産グミの合成カンナビノイド(テトラヒドロカンナビフォロール(THCP))、ベルギー産シロップのソルビン酸カリウム(E202)、中国産色つきショットグラスの鉛及びカドミウムの溶出、モロッコ産赤トウガラシのフロニカミド、チェコ共和国産フルーツグミの未承認新規食品クラトム（アヘンボク、*Mitragyna speciosa*）、スペイン産ヨシキリザメ(*Prionace glauca*)の水銀、オランダ産ゼリー菓子の未承認添加物カラギーナン(E407)、フランス産 CBD オイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)及び未承認新規食品カンナビジオール(CBD)、原産国不明オランダの FBO が販売するフードサプリメントの 7-OH (7-ヒドロキシミトラギニン) 及び新規食品 CBD オイル、トルコ産スペイン経由生ピスタチオのアフラトキシン類、チェコ共和国産グミベアの THC 及び大麻草 (*Cannabis sativa* L.) 成分由来未承認新規食品、イラン産亜硫酸塩不使用サルタナレーズンのアフラトキシン類、イタリア産白ブドウの

ラムダシハロトリン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産つる付きミニトマトのアバメクチン、中国産パブリカの未承認照射、イラン産レモンのアセフェート・プロクロラズ・プロフェノホス・プロパルギット及びプロピコナゾール、エジプト産ドイツ経由グアバのカルベンダジム・クロルフェナピル・シフルトリン及びイミダクロプリド、インド産ピーナッツカーネル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 B1、ウクライナ産卵のニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ)、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン B1、ポーランド産トマトのフロニカミド、米国産アーモンドのアフラトキシン類、モロッコ産丸ごと緑オリーブのクロルピリホスエチル、台湾産シロップの二酸化チタン、カンボジア産ベトナム経由生鮮緑トウガラシのフェンバレレート・ヘキサコナゾール・ラムダシハロトリン・クロチアニジン・プロピコナゾール及びクロルフェナピル、インド産ベルギー向けざるからの鉛の溶出、ウクライナ産クッキーのトランス脂肪酸高含有、チリ産飼料用魚肉の未承認物質エトキシキン、パキスタン産米のイミダクロプリド及びカルベンダジム、南アフリカ産ワインの塩化ベンザルコニウム、オランダ産キュウリのアセタミプリド、中国産しょうゆの 3-モノクロロプロパンジオール(3-MCPD)、ポーランド産フードサプリメントのビタミン D 高含有(複数あり)、ペルー産ブルーベリーのカルベンダジム、ペルー産生鮮パッションフルーツのチアメトキサム・イミダクロプリド及びラムダシハロトリン、モルドバ産ビスケットのトランス脂肪酸高含有、インド産インスタントコーヒーのオクラトキシン A、スペイン産アプリコットのアセタミプリド、南アフリカ産レモンのイマザリル、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)、エジプト産生鮮マンゴーのクロルピリホス・アセタミプリド及びクロチアニジン、トルコ産ピーマンのホスチアゼート、トルコ産ピーマンのスピロテトラマト(複数あり)、トルコ産ピーマンのホルメタネート、イラン産ピスタチオのアフラトキシン類(複数あり)、中国産皿からのメラミンの溶出、アルゼンチン産皮をむいて半分に割ったピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産トマトのホルメタネート、トルコ産生鮮トマトのアセタミプリド、インド産クミンのクロルピリホス、インド産冷凍エビのニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ)、パキスタン産レーズンのオクラトキシン A、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、米国産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、インド産モリンガのペルメトリン、ケニア産緑豆のピリダベン、中国産紅茶のアントラキノン、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、エジプト産バンレイシのアセタミプリド・クロルピリホス及びイミダクロプリド、トルコ産煎ったピスタチオのアフラトキシン類、インド産米のプロピコナゾール及びトリシクラゾール、イラン産ピスタチオカーネルのアフラトキシン、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、トルコ産ピーマンのスピロテトラマト、インド産バスマティ米のクロルピリホス、トルコ産ピーマンのスピロテトラマト・スルホキサフロル及びビフェナゼート、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、イラン産ピスタチオカーネルのアフラトキシ

ン類、インド産米のチアメトキサム、中国産白いモチに検出された未承認遺伝子組換え、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、インド産バナメイエビのニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM)、など。

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

1. ECHA、2026 年春に PFAS 意見書案を協議

ECHA to consult on PFAS draft opinion in spring 2026

15 September 2025

<https://echa.europa.eu/-/echa-to-consult-on-pfas-draft-opinion-in-spring-2026>

欧州化学物質庁(ECHA)は、EU 全域でのパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) の規制案を 2025 年 8 月に公表した。この規制案について、2026 年 3 月に開催される社会経済分析委員会 (SEAC) の会合後、規制案に対する SEAC の意見書案に関する協議を開始する予定である。SEAC の意見書案は、代替物質や代替技術の利用可能性を含む社会経済的側面の評価を対象としており、SEAC は、2026 年 3 月前半に予定されている会合で意見書案に合意する予定である。SEAC 意見書案に関する協議はこの会合の直後から 60 日間行われ、利害関係者は意見を述べることができる。

協議に向けての関係者の準備を支援するため、ECHA は 2025 年 10 月 30 日にオンライン説明会を開催し、協議ガイドラインも公表する。

協議で寄せられた意見を検討した後、SEAC は 2026 年末までに最終意見を採択する予定である。

* ECHA の PFAS 関連情報サイト : Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)

<https://echa.europa.eu/hot-topics/perfluoroalkyl-chemicals-pfas>

(PFAS 規制案を閲覧可能)

* 協議に関するオンライン説明会

Consultation on PFAS draft opinion – Guidance for respondents

<https://echa.europa.eu/-/webinar-consultation-on-pfas-draft-opinion>

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

【EDHA】 ECHA が更新された PFAS 規制案を公表

【EDHA】 ECHA が PFAS 規制に関する評価のスケジュールを発表

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

2. ECHA CHEM に化学物質の規制データが含まれる

ECHA CHEM now includes regulatory data on chemicals

16 September 2025

<https://echa.europa.eu/-/echa-chem-now-includes-regulatory-data-on-chemicals>

ECHA は、産業界から提出されたデータと EU の規制プロセスで作成された情報を組み合わせた、EU 最大の化学物質データベース ECHA CHEM を管理している。この ECHA CHEM について 3 回目の拡張版がリリースされ、当局による様々な規制活動の概要とその結果が盛り込まれた。この規制データには、ECHA が担当する様々な規制関連の法律の情報が含まれている。特定の化学物質に関する当局の規制活動とその結果を可視化することで、利害関係者が協議を通じて意思決定プロセスに効果的に参加し、使用する化学物質に関する法律を遵守することができる。

今回のリリースでは、組み込まれた内容は次のとおりである。

- REACH 規則
 - REACH 規則：REACH で規制されている物質のリストと制限プロセス
 - 認可リストと、認可リストに物質を含めるための ECHA の勧告
 - 高懸念物質（SVHC）と候補リスト
 - 提出書類と物質評価
- 飲料水指令（DWD）
 - 欧州ポジティブリスト（EUPL）
- 分類・表示・包装規則（CLP）
 - 分類・表示・包装に関する規則（CLP）：附属書 VI・EU 調和分類・表示（CLH）物質リストと CLH プロセス
- 残留性有機汚染物質（POPs）規則
 - 残留性有機汚染物質（POPs）規則：POPs 規則の対象物質および POPs として提案されている物質のリスト

これらのリストは、新しい DWD 欧州ポジティブリストを除き、ECHA のウェブサイト
の化学物質検索セクションでも引き続き入手できる。しかし、ECHA CHEM の拡張に伴い、
古い検索ページは徐々に廃止される予定である。

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

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

1. 2025 年 EU における食品安全に関するユーロバロメーター

2025 Eurobarometer on Food Safety in the EU

24 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/corporate/pub/eurobarometer25>

EFSA が委託したこの特別ユーロバロメーターは、欧州人の食品安全への認識や態度を調査したもので、以下の洞察を提供している。

- 食品安全関連のトピックスに対する欧州人の関心や食品関連の意思決定に影響を与える要因
- 食品安全トピックスについての認識や主な懸念と、健康的な食事や食品関連リスクに対する態度
- 食品関連リスクに関する主な情報チャネル
- 農場から食卓まで（from farm to fork）の様々な関係者に対する信頼のレベル
- EU の食品安全システムの様々な側面についての認識
- 食中毒アウトブレイクの例を用いた食品安全分野における行動

この調査は、2010 年、2019 年、2022 年に実施した以前の特別ユーロバロメーター調査に基づいて構築されている。2025 年の調査報告書では、前回の 2022 年の調査結果との比較が報告されている。

2025 年の調査は、2025 年 3 月 26 日～4 月 22 日に EU 加盟 27 カ国において Verian ネットワークが実施した。様々な社会的及び人口統計学的集団から 15 歳以上の合計 26,370 人の回答者が、自宅で直接、またはリモートビデオ対話を通して、母国語で対面インタビューを受けた。

また 2025 年の調査は、EU 加盟候補 7 カ国（アルバニア、ボスニア・ヘルツェゴビナ、コソボ、モンテネグロ、北マケドニア、セルビア、トルコ）でも実施された。2025 年 3 月 26 日～5 月 10 日に、これらの国々で合計 5,655 人の回答者が対面インタビューを受けた。EU 加盟候補 7 カ国と EU 加盟 27 カ国それぞれの結果が記載されている専用ファクトシートが入手可能である（本ウェブページの地図上でそれぞれの国をクリックするとファクトシートを閲覧できる）。

使用された調査方法は、コミュニケーション総局が実施する標準ユーロバロメーター調査の方法であり、調査対象の全ての国と地域で同じである。

* 報告書：

https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2025-09/2025%20EB%20103.3%20EFSA%20Report_vfinal.pdf

* 調査結果のダイナミックマップ

Eurobarometer: Food Safety in the EU

<https://www.efsa.europa.eu/en/interactive-pages/eurobarometer>

EU における食品安全に関する 2022 年及び 2025 年のユーロバロメーターの結果
（項目を選択すると、EU 各国の認識や懸念の割合が地図上の色の濃さで表現される）

* 関連情報

2025 年 EU における食品安全に関するユーロバロメーター：インフォグラフィック

2025 Eurobarometer on Food Safety in the EU: Infographic

24 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/infographics/2025-eurobarometer-food-safety-eu-infographic>

食品購入時の最も重要な要因

- 60% 価格 (2022 年と比較して 6%ポイントアップ)
- 51% 味 (変化なし)
- 46% 食品の安全性 (変化なし)
- 42% 原産地 (4%ポイントダウン)
- 39% 栄養成分 (2%ポイントダウン)
- 15% 環境や気候への影響 (1%ポイントダウン)
- 14% 自分の倫理観と信念 (1%ポイントダウン)

食品安全についての懸念 (選択式回答のトップ 5)

- 39% 食品に含まれる残留農薬 (2022 年と比較して 1%ポイントダウン)
- 36% 肉に含まれる抗生物質、ホルモン、ステロイドの残留物 (3%ポイントダウン)
- 35% 食品や飲料に使用される添加物 (1%ポイントダウン)
- 33% 食品に検出されるマイクロプラスチック (4%ポイントアップ)
- 32% 食中毒 (細菌、ウイルス、寄生生物による汚染) (変化なし)

回答者の認知度が高い食品安全トピックス

- 71% 食品や飲料に使用される添加物 (2022 年と比較して 1%ポイントアップ)
- 67% 食品に含まれる残留農薬 (2%ポイントアップ)
- 65% 動物に見られる病気 (5%ポイントアップ)
- 64% 肉に含まれる抗生物質、ホルモン、ステロイドの残留物 (1%ポイントアップ)
- 63% 食品に検出されるマイクロプラスチック (8%ポイントアップ)

食品安全トピックスの認知度

- 非常に高い (13~15 トピックス): 28% (7%ポイントアップ)
- 高い (10~12 トピックス): 18% (1%ポイントアップ)
- 中程度 (6~9 トピックス): 22% (2%ポイントダウン)
- 低い (3~5 トピックス): 19% (7%ポイントダウン)
- 非常に低い (2 トピックス以下): 13% (1%ポイントアップ)

食品のリスクについての懸念 (自由記述回答のトップ 3)

- 28% 化学汚染物質の存在
- 17% 添加物と成分
- 14% 品質と鮮度

食品安全における個人的な関心

- EU 市民の 72%は食品安全に個人的に関心がある(2022 年と比較して 2%ポイントアップ)
- 27%は関心がない (2%ポイントダウン)

食品のリスクに関する情報源への信頼

- 90% 一般開業医と専門医 (2022 年と比較して 1%ポイントアップ)

84% 大学または公的資金を受けた研究機関で働く科学者 (2%ポイントアップ)

82% 農家や一次生産者 (8%ポイントアップ)

82% 消費者団体 (変化なし)

72% 環境/健康 NGO (2%ポイントアップ)

70% 国家当局 (4%ポイントアップ)

69% EU 機関 (3%ポイントアップ)

66% 産業界または民間研究機関で働く科学者 (3%ポイントアップ)

60% スーパーマーケットや地元の食料品店 (3%ポイントアップ)

52% ジャーナリスト (3%ポイントアップ)

49% 食品企業 (4%ポイントアップ)

22% 有名人、ブロガー、インフルエンサー (2%ポイントアップ)

食品リスクについての主な情報源トップ 5

55% テレビやインターネットでの映像視聴 (2022 年と比較して 6%ポイントダウン)

42% 家族、友達、隣人、同僚との情報交換 (2%ポイントダウン)

38% インターネット検索エンジン (1%ポイントアップ)

26% オンラインソーシャルネットワークとブログ (4%ポイントアップ)

25% 新聞 (オンラインまたは印刷物) (3%ポイントダウン)

EU 食品安全システムについての認識

79% 自分達が食べる食品の安全を確保するために規則が設定されている (6%ポイントアップ)

76% EU は、ある食品を食べることがどのくらい危険かを判断するために、専門的な助言を与える科学者に依存している (6%ポイントアップ)

71% EU と各国の食品安全担当当局は協力している (6%ポイントアップ)

68% EU には食品の安全性に関する科学的助言を提供する独自の機関がある (7%ポイントアップ)

食品安全情報に注意を払わない主な理由トップ 3

41% 市販の食品が安全なのは当然だと思っている

30% 食品リスクを避けたり軽減したりするための十分な知識がある

27% 食品安全情報はかなり専門的で複雑なことが多い

*インフォグラフィック文書

<https://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/2025-09/2025-EB-EFSA-Food%20safety-InfoGr-en.pdf>

*参考情報：EFSA ニュース記事

最新の市民調査によると、EU の食品安全がどのように機能しているかを知る欧州人は増えている

More and more Europeans know how EU food safety works, says latest citizen survey
24 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/more-and-more-europeans-know-how-eu-food-safety-works-says-latest-citizen-survey>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2022（2022. 10. 12）

【EFSA】EU の消費者の懸念はコスト、次に食品の安全性

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202221c.pdf>

2. 新規食品関連

● 新規食品としてのナタネタンパク質-繊維濃縮物の安全性

Safety of rapeseed protein-fibre concentrate as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

15 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9631>

(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)としてのナタネタンパク質-繊維濃縮物の安全性に関する意見を提出するよう求められた。この NF は、コールドプレスしたナタネ粕に水抽出や有機溶媒抽出を適用して得られるタンパク質と繊維を主成分とする粉末である。原料となるナタネ植物は、エルカ酸及びグルコシノレート含有量が低くなるように品種改良された、非遺伝子組換え *Brassica rapa* L.及び *Brassica napus* L.のダブルロー(00)栽培品種である。この NF の生産工程、組成及び規格に関して提出された情報は、パネルが提案した助言を考慮すると、安全上の懸念を生じない。この NF は、(一般人用の)いくつかの食品、フードサプリメント、10 歳以上の人の特別医療目的用食品の食品成分として使用することを提案されている。この NF の組成と提案された使用条件を考慮すると、混合食の中で摂取される場合、この NF の摂取は栄養的に不利ではない。この NF を食品成分及びサプリメントとして同日に摂取する場合、マンガンに関連する潜在的な懸念がある。この NF の性質、生産工程、組成、既に評価されている同様のナタネ粉末の毒性学的プロファイルを考慮して、パネルは、この NF に毒性試験は必要ないと考えている。パネルは、10 歳以上の人が、この NF を含む食品とこの NF を含むフードサプリメントを同日に摂取しなければ、この NF、ナタネタンパク質-繊維濃縮物は、提案された使用条件下で安全であると結論している。

3. 健康協調表示関連

● 硫酸カルシウムと体重の減少：健康強調表示評価

Calcium sulphate and reduction in body weight: Evaluation of a health claim pursuant

to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

11 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9633>

(科学的意見)

Mediconomics APS 社からデンマーク当局を介して規則(EC) No 1924/2006 第 13 条 5 項に従って、健康強調表示の認可のために提出された申請を受けて、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、硫酸カルシウムと体重の減少に関する健康強調表示の科学的立証に関する意見を提出するよう求められた。パネルは、この食品成分、硫酸カルシウムは、十分特性評価されていると考えている。体重の減少は、過体重の成人にとって有益な生理学的効果である。申請者は硫酸カルシウムの体重への影響を調査したヒト介入研究を 2 件提出した。パネルは、この健康強調表示の科学的立証のために提出されたヒト介入研究から何も結論を引き出せなかったことと、硫酸カルシウムがヒトの体内で健康強調表示される効果を発揮できるとするメカニズムについて説得力のある根拠が提出されていないことを指摘している。パネルは、提案された使用条件下で、硫酸カルシウムの摂取と体重の対する有益な生理学的効果との間に因果関係は立証されていないと結論している。

● オート麦または大麦由来 β -グルカンと食後の血糖値上昇反応の低減：

規則(EC) No 1924/2006 第 19 条に則した要請を受け、規則(EC) No 1924/2006 第 13 条 1 項に則して認証された健康強調表示の改訂

Beta - glucans from oats or barley and reduction of postprandial glycaemic responses: Modification of an authorised health claim pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006 following a request in accordance with Article 19 of Regulation (EC) No 1924/2006

19 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9630>

(科学的意見)

アイルランド当局を介して規則(EC) No 1924/2006 第 19 条に従って提出された PepsiCo International 社からの申請を受け、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、オート麦または大麦由来 β -グルカン(BG)と食後の血糖値上昇反応の低減に関する認証された健康強調表示の改訂に関する意見を提出するよう求められた。この改訂案は、利用可能な炭水化物(available carbohydrates: avCHO) 30 g あたりの BG の最小有効用量を 4 g から 2 g に低減することに関するものである。この健康強調表示の対象であるオート麦や大麦由来 BG は十分特性評価されている。食後の血糖値上昇反応の低減は、この食品/成分やこの健康強調表示の対象集団の有益な生理学的効果である。申請者は、マッチした比較対照を用いてオート麦または大麦由来 BG が食後のグルコース上昇曲線下面積(iAUC)に及ぼす影響を調査した、21 の関連する公表済みのヒト介入研究 (59 の比

較試験)を提出し、用量-反応メタ回帰分析を実施した。4つの公表済みのシステマティックレビューと用量-反応メタ回帰分析も提出された。パネルは根拠の重み付けにおいて、ヒト介入試験からはオート麦または大麦由来 BG が 2 g 以上 4 g 未満 BG/30 g avCHO の用量では食後のグルコース iAUC に有意な影響を一貫して示していないことや、用量-反応データからは申請者が提案した 2 g BG/30 g avCHO よりも大きい最小有効用量が示唆されていることを考慮した。パネルは、オート麦または大麦由来 BG が食後の血糖値上昇反応の低減に与える一貫した影響は、食事と一緒に少なくとも 2 g BG/30 g avCHO 摂取するという申請者が提案した使用条件下では立証されていないと結論している。

4. 農薬関連

- 物理的・化学的特性及び分析方法における一般的に繰り返される問題に関する農薬ピアレビュー会合の結果

Outcome of the pesticides peer review meeting on general recurring issues in physical and chemical properties and analytical methods

22 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9596>

(技術的報告書)

本技術的報告書は、規則(EC) No 1107/2009 の下での EFSA の農薬有効成分ピアレビューにおいて指摘された一般的に繰り返される問題についての物理的・化学的特性の専門家会合(2023年11月22~23日)の結果を反映したものである。農薬有効成分のリスク評価の調和を促進するために議論が必要な問題点として、評価報告書の質と詳細度、及びデータ要件の遵守に関連した一般的及び特定の問題、特に分析方法と不純物プロファイルの評価、提案された有効成分と製品の規格に関連した問題が特定され、議論された。本報告書では、これらの問題の結論と更なる助言が報告されている。

- 肝臓に対する農薬の累積リスク評価のためのデータ収集、ハザード特性評価及び累積評価グループの設定

Data collection, hazard characterisation and establishment of cumulative assessment groups in view of the cumulative risk assessment of pesticides for liver

22 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9638>

(外部科学報告書)

本報告書の目的は、様々な農薬とその代謝物による肝臓や胆のうにおける毒性影響のデータを収集し、肝臓に対する残留農薬の累積リスク評価(CRA)を実施するための累積評価グループ(CAGs)を設定することである。概して、このプロジェクトは、以前に開発され、肝臓への特異的影響の特定を扱った報告書に記載されている方法論を利用して、物質の包括的ハザード特性を提供するものである。優先順位の高い 62 種類の農薬有効成分、及び 20

種類の代謝物の毒性学的データが規制文書から収集され、7 種類の CAG が設定された。

5. ポッドキャスト

● エピソード 32—データ vs ステレオタイプ：欧州人が食べているもの

Episode 32 – Data vs stereotypes: what Europeans eat

17 September 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-32-data-vs-stereotypes-what-europeans-eat>

このエピソードでは、食品消費量データについて、その収集方法、それが示すもの、なぜそれがとても重要なのかを話している。栄養政策の策定や食品を安全に保つために良いデータが極めて重要な理由を探る。将来、食品データ収集のために私達の歯に AI モニタリングチップを装着する可能性がある理由についても聞く。

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

1. FSA は、新たなイノベーション研究プログラムの開始で英国における食品イノベーションを推進する

FSA champions food innovation in the UK with the launch of a new Innovation Research Programme

23 September 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-champions-food-innovation-in-the-uk-with-the-launch-of-a-new-innovation-research-programme>

英国食品基準庁（FSA）は、スコットランド食品基準局（FSS）と共同で、精密発酵製品に関する新たなガイダンスハブとビジネスサポートサービス（BSS）パイロットプログラムが含まれる、市場認可イノベーション研究プログラム（Market Authorisation Innovation Research Programme : IRP）を開始した。IRP は、革新的な食品技術、特に精密発酵技術の規制における英国の食品規制当局の能力と専門的知識を強化するための、1 年間の短期プログラムである。このプログラムでは、精密発酵技術がますます革新的かつ複雑な方法で使われるようになり、新たな規制上の課題を生み出していることを受け、これらの革新的な食品技術に焦点を当てている。また、細胞培養製品用のサンドボックスの活動を補完するものでもある。具体的には以下の取り組みがある。

- 革新的な食品（innovative food products）の安全性評価に関する科学的知識の強化
- 英国（GB）における市場認可申請方法についての産業界への支援
- 革新的な食品に関する明確なガイダンスを提供し、食品安全規制における世界的なリーダーとしての役割を強化

新しいビジネスガイダンスハブに関しては、FSA の新規食品に関する既存のガイダンスを基盤としており、ビジネスサポートサービスは、細胞培養製品向けのビジネスサポートサービスパイロットの延長である。どちらも、企業が自社製品の安全性を証明するために必要なことを理解し、認可プロセスを円滑に進められるよう支援することを目的としている。

＊精密発酵ビジネスサポートサービスに関するガイダンス

Precision Fermentation Business Support Service (BSS)

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/precision-fermentation-business-support-service-bss>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2025（2025. 04. 16）

【FSA】FSA は新たなイノベーションハブの立ち上げに 140 万ポンドの資金獲得を発表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202508c.pdf>

2. FSA は最新の検査結果により、Lough Neagh（ネイ湖）の魚が依然として安全に食べられることを確認した

FSA confirms Lough Neagh fish remain safe to eat following latest testing results

10 September 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-confirms-lough-neagh-fish-remain-safe-to-eat-following-latest-testing-results>

英国食品基準庁（FSA）は、Lough Neagh（ネイ湖）で商業的に漁獲された魚は食べても安全であり、趣味で釣りをする人への助言に変更はないことを改めて確認した。

2023 年夏に、ネイ湖で大規模な藻類の大量発生が発生したことを受けて、FSA は、藍藻類の影響で魚に存在する可能性のある毒素のレベルと種類を判断するために、ネイ湖の様々な種類の魚を検査するサンプリングプログラムを実施した。

「最新の調査結果によると、魚の内臓から毒素が検出され、また一部の魚の身からも初めて毒素が検出されたが、これらの結果は、世界保健機関（WHO）が定める暫定耐容一日摂取量（暫定 TDI: 0.04 μ g/kg 体重/日）と比較すると、健康上の懸念事項ではない。」と FSA の主任科学アドバイザーの Robin May 教授は述べている。

FSA は食品事業者に対し、シアノトキシン（cyanotoxin）が蓄積する可能性のある魚の腸、肝臓、エラを適切に除去するなど、適切な加工手順に従うよう注意喚起する。

また、趣味で釣りを楽しむ人に対し、内臓に含まれる可能性のある毒素により魚の肉が汚染されないように、魚や魚の内臓の取り扱いには注意するよう助言する。

- 魚を調理又は冷凍する前に、切り身をきれいな水で洗い、内臓由来の汚染物質をすべて取り除くこと

- 目に見える藻類の繁殖が見られる場所では娯楽目的の釣りは行わず、異常な行動を見せる魚や、死んでいる魚、瀕死の魚は食べないこと

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2024（2024. 03. 19）

【FSA】FSA は Lough Neagh（ネイ湖）で獲れた魚は食べても安全であると確認
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406c.pdf>

- 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. PRiF 年次報告書 2024

PRiF: annual report for 2024

18 September 2025

<https://www.gov.uk/government/publications/expert-committee-on-pesticide-residues-in-food-prif-annual-report/prif-annual-report-for-2024>

食品中の残留農薬に関する専門家委員会（PRiF）は、DEFRA の科学諮問委員会であり、健康安全局（HSE）の残留農薬モニタリングプログラムを支援する活動を行っている。本報告書は PRiF 年次報告書の第 13 号である。

HSE は 2024 年、食品及び飲料 3482 検体を対象として、419 種類の農薬について残留物の検査を行った。その結果、全検体の 51.26% は不検出、46.67% が最大残留基準値（MRL）以下、2.07% では MRL を上回る残留物が検出された。

残留物が検出された全ての検体について、HSE のスクリーニングリスク評価の枠組みによるリスク評価が行われる。PRiF 四半期報告書では、より詳細な検討が必要であった検体のリスク評価の結果を公表している。また、継続プログラム（rolling programme）の一環であるさや付き豆、ブドウ、ジャガイモの結果はより頻繁に報告されている。これらの検査のサンプル及び結果の詳細は、食品中の残留農薬データベースで公表されている。モニタリングプログラムの結果は、英国のフードサプライにおいて残留農薬が一般的によく管理されていることを示している。

< スポットライト：個別の問題の例 >

複合残留物

HSE は、類似した影響を持つ農薬の複合残留物が安全レベルを超える可能性について検討している。スクリーニング評価では、同一検体中の複合残留物のリスクが評価され、リスクをもたらす可能性がある場合は、より正式な構造化リスク評価が行われる。そうでない場合、HSE はそれ以上の措置をとらない。四半期報告書には、HSE が複合残留物について詳しく調べる必要があったケースの詳細が記載されており、技術的根拠が付属書として公表

されている。2024 年は、ほとんどのケースで複合残留物としての完全な評価の必要性が否定された。

合法だが詳細なリスク評価が必要な残留物

農薬の MRL は定期的に設定されるため、MRL 設定時のリスク評価と、HSE が PRiF 報告書のために行うリスク評価が異なる可能性がある。例えば、合意された安全基準値（毒性学的参照値）が新しい科学的根拠によって下方修正された場合、MRL 未満の残留物についてもより詳細に検討する必要が生じる可能性がある。また、特定の残留物のリスク評価の結論は、毒性学的参照値だけでなく、その他の複雑な要因（通常「食用に適さない」とされる果物の皮を食べるかどうかの仮定など）にも左右される。PRiF は HSE に対し、リスク評価における根拠、使用した毒性学的参照値や食事についての仮定、および結論などについてのコミュニケーションにおける明確性と透明性について助言している。

キノコ

キノコの菌床の一部は穀類の藁でできているため、穀類に使用された成長調整剤の残留物がキノコから検出されることがある。このような残留物は慎重に検討され、複数の種類の穀類成長調整剤の残留物が検出される場合もある。しかし、成長調整剤の性質と検出濃度の低さのため、リスクとみなされることはほとんどない。PRiF はしばしば、これらの穀類成長調整剤の検出の経緯及び理由について報告書にコメントし、リスク評価プロセスについて説明している。

<2024 年の PRiF の活動>（抜粋）

ホライズンスキヤニングの例

2024 年、PRiF は以下のテーマについてホライズンスキヤニングを行い、議論した。

- 害虫の蔓延が気候によってどのように変化するか
- 生産者が保有する期限切れでもはや承認されない農薬、およびその安全な廃棄の仕組み
- 発展途上国からの輸入食品で問題のある結果が出た場合、どのようなフォローアップが行われるか

*モニタリングプログラムの詳細（過去の報告書も閲覧可能）

<https://www.gov.uk/government/collections/pesticide-residues-in-food-results-of-monitoring-programme>

*食品中の残留農薬データベース

<https://www.data.gov.uk/dataset/5d5028ef-9918-4ab7-8755-81f3ad06f308/pesticide-residues-in-food>

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2024（2024. 10. 16）

【DEFRA】PRiF 年次報告書 2023

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

2. 英国政府はミツバチを農薬から守るための対策を講じる

Government takes action to protect bees from pesticides

11 September 2025

<https://www.gov.uk/government/news/government-takes-action-to-protect-bees-from-pesticides>

英国健康安全局は農薬の緊急認可に関する新しいガイダンスを発表した。このガイダンス変更により、農薬の緊急認可の申請の際は、その農薬が花粉媒介者にもたらすリスクを十分に考慮することが必要となった。これは、イングランドですでに禁止されているネオニコチノイド系農薬の使用を英国全土で終了させるという英国政府の公約を実現するためのステップである。このガイダンス変更は、英国 4 カ国の政府の協力のもとに行われた。新しいガイダンスは英国全土に適用され、ネオニコチノイドだけでなく、すべての農薬の緊急認可に適用される。

3 種類のネオニコチノイド系農薬（クロチアニジン、イミダクロプリド、チアメトキサム）は、花粉媒介者に有害であるとして、一般使用は認可されていない。イングランドでは、チアメトキサム含有農薬クルーザーSB の使用に関する緊急認可申請が、2021 年から 2024 年にかけて 4 年連続で適用除外として認められていたが、2025 年 1 月には却下された。こうした措置と並行して、政府は「英国農薬国家行動計画 2025」の中で、統合的病害虫管理の導入促進など、化学農薬への依存を減らすために農家を支援する方法を詳述している。

* 農薬の緊急認可に関するガイダンスのウェブページ

Emergency authorisation to use, sell, supply or store a pesticide product

<https://www.hse.gov.uk/pesticides/applicant-guide/emergency-authorisations.htm>

* 英国農薬国家行動計画 2025

<https://www.gov.uk/government/publications/uk-pesticides-national-action-plan-2025>

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2025（2025. 01. 08）

【DEFRA】ポリシーペーパー イングランドで栽培される作物への特定のネオニコチノイドの使用に関する新たなアプローチ

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202501c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2025（2025. 02. 05）

【DEFRA】ミツバチ保護のため、2025 年農薬緊急認可が却下される

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

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

1. 食品組成変更タスクフォース協定の延長

Extension of Food Reformulation Task Force Agreement

11 September 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/extension-of-food-reformulation-task-force-agreement>

アイルランドでは、2021年に「食品組成変更のためのロードマップ 2021-2025」が発表され、2022年に設立された食品組成変更タスクフォースより意欲的で広範な活動プログラムが実施されてきた。このロードマップについて、アイルランドの食品安全局と保健省は実施期間の延長を発表した。食品組成変更タスクフォースは、2027年末まで食品業界の食品組成変更活動を監督・推進し、引き続き加工食品中の塩、砂糖、飽和脂肪、カロリーの低減を目標とした組成変更が行われる。

この実施期間延長は、ロードマップに示されている目標に向けた食品業界の進捗状況を評価した結果である。この延長の一環として、ロードマップは、2026年初めに発表される予定の新しい国家肥満戦略の下で必要に応じて見直され更新される予定である。

これまでの主な成果は以下のとおりである。

- 組成変更の優先食品カテゴリーが決定され、具体的な削減目標および基準値とともに公表された。
- 乳幼児用食品について、塩と砂糖の含有量削減のための組成変更目標が策定された。
- 外食・中食における組成変更の特化した作業部会が設置され、子供用食事および人気のある持ち帰り食品に関する組成変更目標が策定された。
- アイルランド市場で入手可能な食品成分データの経時的変化をモニタリングするための食品成分・表示情報システムが構築された。
- 500人以上のメンバーからなる組成変更ネットワークが構築され、広範な利害関係者の関与が可能となった。
- アイルランドの成人集団における推定食塩摂取量に関する調査が行われ、2008年から2022年にかけて減少していることが示された（男性：11.6 g/日から 9.5 g/日、女性：8.8 g/日から 7.5 g/日）。

またタスクフォースは、入手可能な複数の多様なデータソースを照合した結果、2011～2024年の間に以下のような変化があったと推定している。

- 飲料中の砂糖の低減
- 菓子類、ケーキ、デザート、ビスケットなどの嗜好食品中の砂糖の低減
- ヨーグルトの砂糖および飽和脂肪の低減
- チーズや一部のパンの塩の低減
- ファットスプレッドのエネルギー、飽和脂肪、塩の低減
- そのまま喫食可能な朝食用シリアル中の砂糖と塩の削減

しかし、惣菜や肉製品の栄養組成はほとんど改善されておらず、菓子やビスケットのエネルギーや飽和脂肪の含有量もほとんど減少していない。ロードマップの目標を達成するためには、食品業界はまだやるべきことがある。

＊アイルランドにおける食品組成変更に関するウェブサイト

<https://www.fsai.ie/business-advice/food-reformulation>

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2022（2022. 07. 20）

【FSAI】食品組成変更タスクフォース、3つの新たな報告書を発行する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202215c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2023（2023. 05. 10）

【FSAI】食品組成変更

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202310c.pdf>

（更新情報）

2. リコール情報

- 高濃度のグリセロールのため、様々な **Toxic Waste Sour Slushy Freeze and Squeeze**（スラッシュアイス飲料）製品をリコール

Recall of various Toxic Waste Sour Slushy Freeze and Squeeze products due to elevated levels of glycerol

23 September 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-various-toxic-waste-sour-slushy-freeze-a>

グリセロール（E 422）は EU で認可されている食品添加物である。グリセロールは、砂糖の代替品としてスラッシュアイス飲料に使用され、液体が固化するのを防ぐことでスラッシュ状の食感を維持するのに役立っている。フレーバー飲料に使用する場合の上限は定められていないが、法令により、食品に使用する場合は本来の目的を達成するために必要な量を超えない範囲で使用しなければならないとされている。幼児は体重が軽いため、グリセロールを短時間に大量に摂取すると、頭痛、吐き気、嘔吐などの有害影響が現れる可能性がある。消費者は当該製品を摂取しないよう助言する。

＊関連記事

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

【FSA】夏のスラッシュ警告：スラッシュアイスドリンクに含まれるグリセロールは 7 歳未満の子供には安全ではないため、7 歳から 10 歳の子供には制限する必要がある

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

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2025（2025. 04. 16）

【BfR】スラッシュアイス飲料に含まれるグリセロールは望ましくない健康影響を起こす可能性がある

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202508c.pdf>

● 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. 急性食中毒：考えられる原因と予防方法

Acute food poisoning: what are possible causes and how can they be prevented?

18/08/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/acute-food-poisoning-what-are-possible-causes-and-how-can-they-be-prevented/>

急性食中毒は、食品中に既に存在する「毒素」を経口摂取することによって引き起こされる、ヒトにおける食品由来の病気である。急性食中毒は各食品の摂取直後に発症し、胃腸や神経の症状など様々な症状を引き起こす可能性がある。急性中毒は、毒素によっては重篤な健康被害を引き起こす可能性があり、場合によっては死に至る可能性さえある。慢性的な食中毒による健康被害は、通常、少量の毒素に長期間ばく露された結果生じる。急性食中毒は、サルモネラ菌やノロウイルスなどの病原体を摂取することで引き起こされる食品感染症と区別しなければならない。

健康に有害な物質が食品に含まれているかどうかは、必ずしも、見かけ、匂い、味で判断できない。従って、消費者は食中毒の原因や考えられる予防対策を知ることが重要である。

ドイツでは急性食中毒の頻度に関する信頼できる数値はない。しかし、ある種の食中毒は通常、中毒センターへの問い合わせにつながる。7ヶ所あるドイツの中毒センターでは、食中毒についての問い合わせも含め、中毒やその疑いについての全ての問い合わせに助言し、記録している。このデータは 2026 年から BfR のドイツ中毒登録簿（German Poisoning Register）に集約され、年次報告書の形で結果をまとめる予定である。BfR は既に、医師、傷害保険会社、その他の情報源から中毒の報告を受け取っている。別のデータ源には、例えばドイツ連邦健康監視システム(GBE)があり、入院や死亡につながる特定の食中毒に関するデータにアクセスできる。

<この FAQ で紹介されている毒素による急性食中毒の原因>

微生物

ボツリヌス神経毒素（*Clostridium botulinum*）

セレウリド耐熱性毒素（*Bacillus cereus*）

生体アミン類（例：ヒスタミン、カダベリン、プトレシン）

植物毒

ジャガイモのグリコアルカロイド（ソラニン）

ビターアブリコットカーネル、亜麻仁、キャッサバのシアン配糖体

ハーブティーやスパイスに含まれるピロリジジナルカロイド（PA）（ドイツ原産の PA 産生植物例として、ヤコブボロギク・シベナガムラサキ）

ヘンプ植物のカンナビノイド

ケシの実のアヘンアルカロイド

ナタネやマスタードなどのアブラナ科植物のエルカ酸

ハウチワマメの種子のキノリジジナルカロイド

インゲンマメなどの加熱不十分な豆類のレクチン

苦味のあるズッキーニやカボチャのククルビタシン

ハチミツのグラヤノトキシン

「ドッペルゲンガー・ペア」（食用植物と似ている有毒植物）

アリウム（ワイルドガーリック）と有毒なスズランやオータムクロッカス（イヌサフラン）

イタリアンパセリとトリカブト

ノラニンジン（ワイルドキャロット）、メドウチャービル、セロリと有毒なドクニンジン

ブルーベリーと有毒なベラドンナ

マリンバイオトキシン

イガイの麻痺性貝毒（PSP）、記憶喪失性貝毒（ASP）、下痢性貝毒（DSP）

カマス、サバ、フエダイ、ハタなどのシガトキシン

キノコ中毒

タマゴテングタケなど

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2025（2025. 06. 25）

【BfR】 有毒植物—自分を守る方法と中毒の場合の対処方法

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202513c.pdf>

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

【BfR】 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

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

2. クラトム（アヘンボク）調製品：摂取すると健康上の問題を引き起こす可能性がある 腎臓、肝臓、神経系及び心血管系への影響が報告されている

Kratom preparations: consumption may cause health problems

Effects on the kidneys, liver, nervous system and cardiovascular system described

04/09/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/kratom-preparations-consumption-may-cause-health-problems/>

クラトム (*Mitragyna speciosa*、アヘンボク) の葉は、痛みの緩和や全体的なパフォーマンスの向上など、様々な病気を治療する伝統的な治療法として、東南アジアで何世紀にもわたって使用されてきた。この植物から作られた調製品は、かねてから欧州各国や米国でも入手可能である。ほとんどはオンラインで、一部はフードサプリメントも宣伝しているウェブサイトで販売されている。

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、科学的データの最初のレビュー後に、クラトムの摂取は健康に有害影響を及ぼす可能性があるとして指摘している。症例報告には、めまい、発作、眠気、錯乱、幻覚などの神経学的影響や、動悸、頻脈などの心血管系への影響、呼吸器疾患、肝臓と腎臓の損傷などが記載されている。さらに、クラトム調製品の使用に関連する死亡例が既に国際的にいくつか報告されている (ドイツの 1 例を含む)。現在、包括的リスク評価のために利用可能なデータは十分ではない。

クラトムから作られる調製品は、中枢神経系に影響を及ぼす可能性がある。用量により、刺激性、鎮静性、麻薬性の影響がある。この植物には、植物界に広範に存在する植物の二次代謝産物である非常に多くのアルカロイドが含まれており、そのうちミトラギニン及び 7-ヒドロキシミトラギニンが薬理学的影響の原因と考えられている。これらの物質は主に体内のオピオイド受容体に結合し、影響を及ぼすと考えられている。神経症状に加えて、肝臓や腎臓の損傷など、その他の様々な有害影響が報告されている。

伝統的な使用方法では、クラトムの葉は、通常、噛んだり、飲める浸出液を作るのに使用される。クラトム粉末は主にオンラインで販売されている。しかし、液体の抽出物、電子タバコ用液体、フルーツガム、その他の調製品も入手可能である。クラトム製品は、健康に良い効果があると製造業者によって宣伝されることが多い。しかし、これらは科学的に証明されておらず、クラトムの摂取に関連する健康リスクはまだ十分に調査されていない。

健康障害についての情報は主に、クラトム調製品の摂取後に医学的治療を必要とした人の症例報告から得られる。報告された障害には、特に、肝臓と腎臓の損傷、(複数の) 臓器不全、不整脈、発作・混乱・眠気・失神・幻覚を伴う神経系への有害影響、筋繊維の分解 (横紋筋融解症) などや、肺水腫、呼吸器疾患、脳浮腫も含まれている。さらに、定期的なクラトムの使用を中止した後には依存の兆候や禁断症状が観察されている。2024 年にクラトム摂取による初の死亡例がドイツで報告された。

原則として、症例報告の意義は限定的であるが、クラトム摂取後に同等の影響が観察された動物実験から得られた知見は、症例報告に記載されている知見の毒性学的妥当性を支持している。従ってリスク評価の観点から、クラトム調製品の摂取に関連した健康障害についての入手可能な報告書には、特に注意を要する。しかし、現在のデータでは、健康リスクに関する最終的なリスク評価やより正確な説明はできない。

これらの製品の法的分類は、現在ドイツでは不明確で、各連邦州の監視当局が担当している。原則として、未承認の、従って市販できない医薬品として分類される可能性がある。

2025 年 7 月の初めに、ドイツの医薬品認可を担当するドイツ連邦医薬品医療機器研究所 (BfArM) は、医療目的でクラトムを使用しないよう患者に警告した。クラトムの安全性と有効性は十分に検証されていないため、クラトム調製品は医薬品として承認されていないことを強調した。

その代わり、食品としての分類は考えられる。しかしその場合、クラトム調製品は、おそらく未承認新規食品または安全ではない食品と見なされ、EU では合法的な販売はできない。EU のいくつかの加盟国は既に、この物質を明確に規制している。例えばフランスでは、クラトムとその調製品の購入と所持は禁止されている。

3. タトゥー：慢性疾患リスク増加の可能性に関する調査が必要

Tattoos: research on the possible increased risk of chronic diseases is needed

11/09/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/tattoos-research-on-the-possible-increased-risk-of-chronic-diseases-is-needed/>

タトゥーが慢性疾患発症に及ぼす影響についてはほとんど知られていない。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)による研究では、この疑問について調査された。この研究は参加者 4,248 人のデータに基づくもので、そのうちタトゥーやアートメイクをしている人は 320 人 (7.4%) だった。サンプルサイズが小さいため、統計的に信頼できる結論を引き出すことができず、直接的な因果関係は特定されなかった。しかし、慢性的な影響の可能性に関するデータにはギャップがあり、今後の研究で対処する必要がある。

PLOS One 誌で発表されたこの研究は、その方法論 (疫学研究) により、因果関係を導き出すことはできない。従って、タトゥーと病気のリスク増加との間に因果関係があるかどうか、あるいはこれが単なる相関かどうか、すなわちその他の要因が関与しているかどうかという疑問に答えることはできない。さらに、参加者数が比較的少ないため、この研究の重要性は限定的である。BfR の研究チームによると、この疑問を調査するには更なる研究を実施する必要がある。

この研究は、ライプツィヒ文明病研究センターが実施した LIFE 成人研究に基づくものである。これはライプツィヒの住民の成人 1 万人を対象とする一般的な病気の発症に関する長期研究である。そのうち 4,248 人がタトゥー調査に参加し、アンケートに答え、血液検査を受けた。

タトゥーをしている調査参加者のうち、5%がタトゥーやアートメイクに関連した医学的合併症を報告した。タトゥーをしていない人と比較すると、タトゥーをしている人は心臓病のリスクがわずかに高かった。また、タトゥーをしている人は、タトゥーをしていない対照群と比較すると、肝酵素が上昇していた。しかし、タトゥーに関連する皮膚がんリスクの明確な根拠はなかった。

タトゥーに関連する既知の健康リスクには、皮膚炎やアレルギー性皮膚反応がある。

* タトゥーに関する詳細情報：タトゥーインクについての Q&A

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/frequently-asked-questions-about-tattoo-inks/>

* 発表論文

Theune LE, et al. Characteristics of a tattooed population and a possible role of tattoos as a risk factor for chronic diseases: Results from the LIFE-Adult-Study. *PLoS One* 2025 Sep 9;20(9):e0319229.

https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0319229&utm_id=plos111&utm_source=internal&utm_medium=email&utm_campaign=author

-
- 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. PestiRiv : ワイン生産地域に住む人々の農薬ばく露に関する全国調査の結果

PestiRiv: results of the national study on pesticide exposure of people living in wine-growing areas

15/09/2025

<https://www.anses.fr/en/content/pestiriv-results-national-study-pesticide-exposure-people-living-wine-growing-areas>

ブドウ畑の近くに住む人々は、作物から遠く離れて住む人々よりも、より多く植物保護製品にばく露されている。これは、フランス公衆衛生局(Santé publique France)と ANSES が共同で実施した PestiRiv 研究の主な調査結果である。この大規模な研究は、2021 年から 2022 年にかけてワイン生産地域及び非ワイン生産地域、計 265 ヶ所で実施された。外気、住居内の空気と埃、参加者の尿と髪の毛に含まれる 56 物質を測定した。参加者の住居やライフスタイルについての詳細情報も収集された。PestiRiv の結果は、ワイン生産地域に住む人々の体内の濃度や環境汚染について、このような大規模で詳細な説明を初めて提供するものである。2 機関は、農地住民のばく露を制限するために汚染源そのものに対して対策を取るよう呼びかけている。そのため、主に Ecophyto 2030 戦略の積極的な実施を通じて、植物保護製品処理を厳密に必要なものだけに減らし飛散を最小限に抑えるよう助言している。

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

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

1. より植物性の食事は食事の質を向上させるが、課題ももたらす

A more plant-based diet improves dietary quality but also brings challenges

September 23/2025

<https://www.ruokavirasto.fi/en/themes/risk-assessment/risk-assessment-news/news-about-risk-assessment/a-more-plant-based-diet-improves-dietary-quality-but-also-brings-challenges/>

フィンランドの健康福祉研究所 (THL) の Tutkimuksesta tiiviisti (Research Briefs : 研究の要約) シリーズに掲載された最近の報告書では、環境に配慮した食品の選択に関する 2 つの移行シナリオの影響が評価されている。どちらのシナリオでも、総エネルギー摂取量は変わらず、動物性食品は栄養勧告に沿って植物性代替品に置き換えられる。

1) 小さい移行のシナリオ : 肉と乳製品を 3 分の 1 減少させる。

2) 大きい移行のシナリオ : 肉と乳製品を 3 分の 2 減少させる。

この研究によると、肉と乳製品を、魚、豆類、全粒穀物、野菜に置き換えた場合、どちらの移行シナリオでも食事の質は向上した。しかし、ビタミン A と D、チアミン (ビタミン B1)、リボフラビン (ビタミン B2)、そして女性では葉酸と鉄の摂取不足が観察された。シナリオの食事に含まれる鉄は主に非ヘム鉄で吸収率が低いため、若い女性の鉄摂取量が不足する可能性がある。

移行シナリオにおける食生活の変化により、鉛、無機ヒ素、メチル水銀、アフラトキシン、オクラトキシンなどの有害化学物質への推定ばく露量がわずかに増加した。ほとんどの人々にとって健康リスクは低い、いくつかの物質のばく露レベルは、過去のリスク評価で安全とされた閾値を超えており、健康影響を引き起こす可能性がある。メチル水銀へのばく露は、特に出産可能年齢の女性にとって健康リスクを高めるが、これは魚の摂取に関する勧告に従うことで回避できる。アフラトキシンによるリスクは、輸入食品よりも国産食品を優先することで軽減できる。

本研究は、食生活の変化が健康と環境の目標をサポートできることを示しているが、十分な栄養摂取を確保し、有害物質へのばく露を管理することも重要である。食生活の変化は、栄養摂取、吸収、環境負荷、有害物質へのばく露など、幅広い影響を及ぼすため、食料安全保障と栄養の観点から、包括的な評価と指針が必要である。

* 報告書 : Nutritional adequacy and contaminant exposure of diets in climate smart dietary transition

<https://www.julkari.fi/handle/10024/152040>

* 魚の摂取に関する勧告 : Safe use of fish

<https://www.ruokavirasto.fi/en/foodstuffs/instructions-for-consumers/safe-use-of-foodstuffs/safe-use-of-fish/>

(メチル水銀が蓄積しやすいカワカマス、ラージパーチ、パイクパーチ、カワメンタイなどの魚種以外の魚の摂取が推奨されている。)

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

1. FDA は食品におけるオレンジ B の認可取り消しを提案する

FDA Proposes Revocation of Authorization for Orange B in Food

Sep. 17, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-proposes-revocation-authorization-orange-b-food>

米国食品医薬品局 (FDA) は、石油由来の食品着色料の段階的廃止に向けた国家的な取り組みの一環として、新たに、石油由来の食品着色料であるオレンジ B (Orange B) を食品の着色料として使用することを承認する規則の廃止を提案した。FDA は、業界がすでにオレンジ B を使用していないようであり、オレンジ B に関する着色料規則は時代遅れで不要であると暫定的に結論付けたためである。

本措置は、2026 年度開始までに学校で販売される製品から石油由来の食品着色料を除去し、2027 年までにはより広範に除去するという業界の自主的な取り組みに関する追跡情報 (tracker) の掲載など、最近の他の措置と並行するものである。FDA はまた最近、フードサプライにおいて頻繁に使用されている残りの 6 種類の石油由来着色料 (FD&C 緑色 3 号、FD&C 赤色 40 号、FD&C 黄色 5 号、FD&C 黄色 6 号、FD&C 青色 1 号、FD&C 青色 2 号) を、FDA がレビュー中の特定化学物質のリスト (List of Select Chemicals in the Food Supply Under FDA Review) に追加した。FDA は引き続き業界と積極的に協力し、これらの石油由来の食品着色料をフードサプライから除去するための取り組みを推進する。

本提案に関する意見募集期間は 2025 年 10 月 16 日まで。

* 官報

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/09/17/2025-18023/proposal-to-remove-the-color-additive-listing-for-use-of-orange-b-on-casings-or-surfaces-of>

FDA がオレンジ B のバッチ認証を最後に実施したのは 1978 年であり、その後バッチ認証の申請は受けていない。従って、オレンジ B はフランクフルトやソーセージのケーシングや表面の着色にはもはや使用されていないようであり、1978 年以降、米国で販売される食品の着色料としての使用はバッチ認証されていないと結論した。

* 参考情報 : Regulatory Status of Color Additives

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

(オレンジ B 基準値は 150 ppm (by wt))

＊関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2025（2025. 09. 03）

【FDA】食品業界による石油由来食品着色料の廃止公約の追跡

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

食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2025（2025. 04. 30）

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

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

2. FDA は化粧品のリアルタイム有害事象報告ダッシュボードを開始する

FDA Launches Real-Time Adverse Event Reporting Dashboard for Cosmetic Products
September 12, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-launches-real-time-adverse-event-reporting-dashboard-cosmetic-products>

米国食品医薬品局（FDA）は、化粧品の FDA 有害事象報告システム（FAERS）パブリックダッシュボードの開始を公表した。これは、化粧品に関する有害事象データを一般向けにリアルタイムで検索できるように設計されたインタラクティブツールである。このプラットフォームでは、報告リストやデータセットをダウンロードすることができ、報告は毎日更新され、最新の情報が反映される。2022 年化粧品近代化規制法（MoCRA）の要件に基づき、化粧品事業者、医療従事者、消費者、サロン関係者、美容師などが FDA に報告した有害事象が含まれる。製品には、保湿剤、シャンプー、コンディショナー、ヘアカラー、タトゥーなどがある。ただし、ダッシュボードに掲載されている報告は FDA による検証を受けておらず、製品が有害事象の原因であると結論付けたものではない。また、FAERS データは化粧品の安全性プロファイルを示すものではない。化粧品に関する有害事象は、これまではヒト食品苦情システム(Human Foods Complaint System: HFCS)で扱われていた。

＊FDA Adverse Event Reporting System (FAERS) Public Dashboard for Cosmetic Products

<https://fis.fda.gov/sense/app/556fa804-28bf-4ec4-97f3-aab9eba283d4/sheet/7a47a261-d58b-4203-a8aa-6d3021737452/state/analysis>

3. FDA は鉛が溶出する可能性のある輸入調理器具について警告を発する：2025 年 8 月

FDA Issues Warning About Imported Cookware That May Leach Lead: August 2025
09/12/2025

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-imported-cookware-may-leach-lead-august-2025>

(更新情報)

FDA は、小売業者と消費者に対し、食品に高濃度の鉛 (Pb) が溶出する可能性のある特定の輸入調理器具の販売と使用を抑えるよう警告している。調理器具 3 種類が新たに追加された。FDA による調理器具製品の収集とサンプリングは継続中である。FDA は、新たな情報が入手され次第、製品情報を追加する。

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

【FDA】FDA は鉛が溶出する可能性のある輸入調理器具について警告を発する：2025 年 8 月

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

4. 鉛含有量が高いため、FDA の公衆衛生警告にシナモン製品が追加された

More Ground Cinnamon Products Added to FDA Public Health Alert Due to Presence of Elevated Levels of Lead

September 12, 2025

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/more-ground-cinnamon-products-added-fda-public-health-alert-due-presence-elevated-levels-lead>

(更新情報)

FDA は、Jiva Organic 社のシナモン製品にも高濃度 (2.29 ppm) の鉛が確認されたため、公衆衛生警告の情報を更新した。サンプルは FDA が小売店で採取したものである。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2024（2024.11.13）

【FDA】高濃度の鉛により、更に多くの粉末シナモン製品が FDA の公衆衛生警告に追加される

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202423c.pdf>

5. HHS、FDA、USDA、超加工食品に関するデータと情報のコメント期間を延長する

HHS, FDA and USDA Extend Comment Period for Data and Information on Ultra-Processed Foods

September 18, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/hhs-fda-and-usda-extend-comment-period-data-and-information-ultra-processed-foods>

米国食品医薬品局 (FDA) と米国農務省 (USDA) は、超加工食品 (UPF : ultra processed foods) に関する情報提供依頼 (RFI) のコメント期間を 30 日間延長する。FDA と USDA は、超加工食品に関する懸念の高まりと、食生活に起因する慢性疾患の蔓延に対処するため、連邦政府の取り組みを加速させる。2025 年 7 月 24 日、両機関は超加工食品に関する連邦

政府が認める統一的な定義を確立するための情報とデータを収集するため、共同で RFI を発出していた。延長した意見募集期間は 2025 年 10 月 23 日まで。

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

【FDA】HHS、FDA 及び、USDA が超加工食品の健康リスクに対処する

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

6. 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。

- 申請者の求めに応じ、FDA が評価を中止した申請通知
- Korean red ginseng (*Panax ginseng* C.A. Meyer) root extract（GRN No. 1227）

Aug 21, 2025

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1227>

申請者への回答書において FDA は、現在入手可能な情報によると、長期的な摂取（6 ヶ月以上）による有害影響の可能性が非常に高いこと、ヒトが長期摂取した場合の安全性が確立していないことが示唆されていると指摘している。安全性の確保は製造業者の責任であり、GRAS でない物質を食品に使用する場合には FDA による市販前認証を受ける必要がある。

7. 公示

- **Primal Herbs Volume** 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

Primal Herbs Volume may be harmful due to hidden drug ingredient

09/18/2025

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/primal-herbs-volume-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

FDA は、消費者に対し、性機能増強剤として宣伝、販売されている Primal Herbs Volume 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、製品にシルデナフィルが含まれていることが確認された。

- **SILINTAN** 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

SILINTAN may be harmful due to hidden drug ingredient

09/23/2025

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

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 SILINTAN 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、製品にメロキシカムが含まれていることが確認された。

- **Flexi Bion** 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

Flexi Bion may be harmful due to hidden drug ingredients

09/23/2025

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

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 Flexi Bion 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、製品にデキサメタゾン、ジクロフェナクが含まれていることが確認された。

8. 警告文書

- **Mericon Industries, Inc.**

July 17, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mericon-industries-inc-692733-07172025>

未承認の医薬品、ダイエタリーサプリメントの異物混入及び不正表示の問題。

- **Blue Forest Farms, LLC**

September 11, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/blue-forest-farms-llc-711990-09112025>

ヒト食品への異物混入及び不正表示の問題。ベニテングダケ (*Amanita muscaria*) を使用したカプセル及びチンキ、チョコレートバー製品を含む。

9. リコール情報

- インドネシアから輸入したセシウム 137 による汚染の可能性があるエビ製品のリコール 3 件

- Aquastar (USA)社は健康リスクのため、Kroger Frozen Raw EZ Peel、Kroger Mercado Frozen Cooked Shrimp 及び Aquastar Raw Shrimp Skewers をリコールする
Aquastar (USA) Corp Recalls Kroger Frozen Raw EZ Peel, Kroger Mercado Frozen Cooked Shrimp, and Aquastar Raw Shrimp Skewers Because of Possible Health Risk

September 21, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aquastar-usa-corp-recalls-kroger-frozen-raw-ez-peel-kroger-mercado-frozen-cooked-shrimp-and-aquastar>

- Lawrence Wholesale 社は健康リスクのため、Kroger Bagged Frozen Shrimp 及び Kroger Frozen Shrimp Products をリコールする

Lawrence Wholesale LLC Recalls Kroger Bagged Frozen Shrimp and Kroger Frozen Shrimp Products Because of Possible Health Risk

September 23, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/lawrence-wholesale-llc-recalls-kroger-bagged-frozen-shrimp-and-kroger-frozen-shrimp-products-because>

- 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

September 23, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/updated-release-southwind-foods-llc-recalls-frozen-shrimp-because-possible-health-risk-0>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）

【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、提供を控えるよう勧告する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf>

- **Sprout Organics** 社は、健康リスクの可能性のため、**Sweet Potato Apple and Spinach**（ベビーフード製品）を自主的リコール

Sprout Organics 社は、Sweet Potato Apple and Spinach（サツマイモ、リンゴ、ホウレンソウのベビーフード製品）に高濃度の鉛が含まれている可能性があり、自主的リコールを行っている。

- 1 ロットを自主的リコール

Sprout Organics Voluntarily Recalls One Lot of Sweet Potato Apple and Spinach Due to Possible Health Risk

September 16, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sprout-organics-voluntarily-recalls-one-lot-sweet-potato-apple-and-spinach-due-possible-health-risk>

本製品は米国南部の Walgreens 及び独立店舗で販売されていた。

- 自主的リコールを拡大

Sprout Organics Expands Voluntary Recall of Sweet Potato Apple and Spinach to Include Additional Lot Codes

September 23, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sprout-organics-expands-voluntary-recall-sweet-potato-apple-and-spinach-include-additional-lot-codes>

(更新情報) 3 ロットを追加した。

- **Gina Marie Bakery** 社は表示されていないアーモンド、ゴマ、着色料のため、クッキーをリコールする

Gina Marie Bakery of Waterbury Issues Recall of Cookies Due to Undeclared Almonds, Sesame and Food Dyes

September 10, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gina-marie-bakery-waterbury-issues-recall-cookies-due-undeclared-almonds-sesame-and-food-dyes>

Gina Marie Bakery 社は表示されていないアーモンド、ゴマ、着色料（赤色 40 号、赤色 3 号、青色 1 号、黄色 5 号、黄色 6 号）のため、クッキーをリコールする。

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

1. トランプ政権下の EPA は、PFOA 及び PFOS の浄化規制に関する今後の取り組みを発表し、責任と **Passive Receiver** に関する更新情報を提供する

Trump EPA Announces Next Steps on Regulatory PFOA and PFOS Cleanup Efforts, Provides Update on Liability and Passive Receiver Issues

September 17, 2025

<https://www.epa.gov/newsreleases/trump-epa-announces-next-steps-regulatory-pfoa-and-pfos-cleanup-efforts-provides>

米国環境保護庁（EPA）は、パーフルオロオクタン酸（PFOA）及びパーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）の浄化に関する規制の今後の取り組みについて発表した。現在、EPA は包括的環境対処補償責任法（CERCLA 又は Superfund）に基づき、PFOA 及び PFOS について有害物質として指定している（PFAS Designation Rule）。今後、CERCLA 第 102 条(a) に基づく、有害物質指定に関する新たな統一的枠組みを確立するための規則策定に着手する予定である。この枠組み規則は、将来の有害物質指定のための統一的なアプローチを提供するものである。また EPA は規則の実施にかかる費用をどのように考慮するかについても規定する。EPA は **Passive Receiver***の支援を考慮しつつ、製造業者、**Passive Receiver**、消費者、そして経済全体にかかる費用を非常に真剣に考慮する必要がある。

*Passive Receiver

有害物質を製造又は生成していないが、原料、製品又は廃棄物として受け取り、責任を問われる可能性のある事業体。

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

1. **FSIS は検査申請のための新しいガイドラインを発表**

FSIS Releases New Guideline for Applying for Inspection

September 12, 2025

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/constituent-update-september-12-2025>

米国農務省（USDA）の食品安全検査局（FSIS）は、FSIS による検査を申請するための新しいガイドラインを発表した。本ガイドラインは、FSIS 検査の申請に関心のある事業者を支援することを目的としており、以下の点に関する明確で利用しやすい情報を提供している。

- FSIS 検査が必要かどうかの判断
- 検査を受けるための申請プロセス
- FSIS の検証活動
- 新規申請者を支援するために利用可能なリソース
- FSIS の連絡先情報

詳細については連邦官報告示を参照。FSIS はこのガイドラインに対する意見募集を行っている。募集期間は 2025 年 11 月 14 日まで。

* ガイドライン : Applying for USDA FSIS Inspection

<https://www.fsis.usda.gov/guidelines/2025-0005>

* 連邦官報告示

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/09/15/2025-17737/availability-of-guideline-for-applying-for-food-safety-and-inspection-service-inspection>

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

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

1. **Blueroot Health 社が、子供の中毒による重篤な障害または死亡のリスクのため、Bariatric Fusion Iron Multivitamins のボトルを回収 ; チャイルドレジスタンス包装に関する連邦規格違反**

Blueroot Health Recalls Bottles of Bariatric Fusion Iron Multivitamins Due to Risk of

Serious Injury or Death from Child Poisoning; Violates Mandatory Standard for Child-Resistant Packaging; Manufactured by VitaQuest International

September 11, 2025

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2025/Blueroot-Health-Recalls-Bottles-of-Bariatric-Fusion-Iron-Multivitamins-Due-to-Risk-of-Serious-Injury-or-Death-from-Child-Poisoning-Violates-Mandatory-Standard-for-Child-Resistant-Packaging-Manufactured-by-VitaQuest-International>

当該マルチビタミン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キャップ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リスクがある。

-
- 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. 食品基準通知

- **Notification Circular - 358-25**

16 September 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-358-25>

官報一改訂 No.244 号

食品及び飲料製品の食品添加物としてのマッシュルーム(*Agaricus bisporus*)由来キトサン及び(1,3)-β-グルカンの使用許可

新規申請と提案

乳及び乳類似製品の加工助剤としての *Yarrowia lipolytica* 由来酵素遺伝子を含む *Komagataella phaffii* 由来トリアシルグリセロールリパーゼの使用許可

- **Notification Circular - 359-25**

23 September 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-359-25>

新規申請と提案

乳児用調製乳製品の栄養成分としての遺伝子組換え *Escherichia coli* BL21（遺伝子供与体 : *Akkermansia muciniphila*）由来 2'-フコシルラクトース（2'-FL）の使用許可

-
- 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. 新 APVMA 化学製品基準

New APVMA Chemical Products Standards

16 September 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/new-apvma-chemical-products-standards>

農薬及び動物用医薬品コード（化学製品）基準 2025（製品基準）は、農薬及び動物用医薬品コード(Agricultural and Veterinary Chemicals Code: Agvet Code)の第 6 章 E に基づき、2025 年 8 月 6 日に制定された法律文書である。

この文書は、有効成分としてマラチオンを含む農薬及び動物用医薬品の基準を定めるために作成された。APVMA はマラチオンの最近の再検討において、マラチオンを含む製品の製造及び保管中に生成される有毒な不純物による使用者へのリスクを特定した。このリスクに対処するために、APVMA は、有効成分としてマラチオンを含む製品の不純物を制限するための基準作成など、マラチオンを含む製品に関するいくつかの新たな規制を設定した。マラチオンに関する APVMA の最終規制決定についての詳細情報は、2024 年 5 月 2 日の APVMA 特別官報に掲載されている。この製品基準は、有毒な不純物の規制値を設定することにより、マラチオンを含む製品の継続的な利用が、人々、植物、動物及び環境にとって安全であることを保証するのに役立つ。

この製品基準文書の草案は、パブリックコメント募集のために、APVMA のウェブサイト上及び APVMA 官報で 2025 年 6 月 10 日に発表された。パブリックコメント募集は 2025 年 7 月 8 日に終了したが、この募集に対してコメントは寄せられなかった。

APVMA は 2025 年 8 月 6 日にこの製品基準を制定し、文書が登録された 2025 年 8 月 12 日に発効した。この製品基準に関する通知は 2025 年 9 月 16 日の APVMA 官報 No 19 で発表された。

* 農薬及び動物用医薬品コード（化学製品）基準 2025（製品基準）

Agricultural and Veterinary Chemicals Code (Chemical Products) Standard 2025

<https://www.legislation.gov.au/F2025L00916/asmade/text>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2022（2022. 12. 07）

【APVMA】マラチオンの規制決定案

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202225c.pdf>

2. APVMA、EPAC2026 を主催

The APVMA is hosting EPAC2026

15 September 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-hosting-epac2026>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、経済協力開発機構(OECD)の国際共同研究プログラム(CRP)の支援を受けて、「農業における持続可能性の推進：規制のアプローチ（プロセス）への組み込みによる作物保護製品の精密適用の実現」に関する国際会合、EPAC2026 を主催する。

この会合の目的は、新しい精密適用技術や、作物保護製品の規制プロセスにこれらを組み込むことの重要性についてさらに理解を深めることである。

1 日目は広範な講演者によるプレゼンテーション、2 日目は分野ごとの実践的なワークショップが行われる。ワークショップからの助言は OECD に提供され、将来農薬の精密適用の規制を策定するのに役立つ。

この会合は、2026 年 2 月 19～20 日にメルボルンで開催される。参加登録は 2025 年 10 月 12 日まで。

* EPAC2026 ウェブサイト：<https://www.epac2026.org/>

● 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. 違反情報

● 包装済みの乾燥ポルチーニのサンプルの金属汚染が法的基準値を超える

Metallic contaminant exceeds legal limit in prepackaged dried porcini sample

September 9, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250909_11826.html

イタリア産のポルチーニ茸のサンプルから基準値 0.1 mg/kg を超える 0.23 mg/kg の水銀が検出された（乾燥食品の換算係数適用）。

● 包装済み月餅のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged Mooncake sample not in compliance with nutrition label rules

September 19, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20250919_11842.html

香港産月餅のサンプルで、ナトリウム 17 mg/46.25 g (36.76 mg/100 g)という表示のところ、79 mg/100 g 検出された。

2. リコール情報

- **Rappel Conso of France** – フランスの基準値を超えるレベルの農薬のため、**Ducros** ブランドの **Clous de girofle** (チョウジ) スパイス製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Ducros brand Clous de girofle spice product due to the presence of a pesticide at a level exceeding regulatory limits of France.

12 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250912_3.pdf

- **Rappel Conso of France** – フランスの基準値を超えるアフラトキシンのため、**LEDINA** ブランドの **LEDINE Céréales saveur** (ビスケットシリアル) 製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of LEDINA brand LEDINE Céréales saveur Biscuit cereal product due to the presence of aflatoxins exceeding the regulatory limit of France.

11 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250911_1.pdf

- **Rappel Conso of France** – フランスの基準値を超えるレベルの農薬のため、**SIMPL** ブランドの **Olives vertes entières** (グリーンオリーブ) 製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of SIMPL brand Olives vertes entières product due to the presence of a pesticide at a level exceeding regulatory limits of France.

19 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250919_2.pdf

- **Rappel Conso of France** – フランスの基準値を超える農薬 (エチレンオキシド及びクロルピリホス) のため、**Mimino** ブランドの **Kümmel gemahlen 50 g** (スパイス製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Mimino brand Kümmel gemahlen 50 g spice product due to the presence of pesticides (ethylene oxide and chlorpyrifos) at levels exceeding regulatory limits of France.

23 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250923_1.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 – ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)が高濃度で含まれているため、ベルギーにおける **Holland & Barrett** ブランドの 100 % **poudre d'Herbe de Blé (Bio)** (ウィートグラスパウダー製品) 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 & Barrett brand 100 % poudre d'Herbe de Blé (Bio) wheatgrass powder product in Belgium due to its excessively high mineral oil (MOAH) content.

19 September 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250919_3.pdf

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2025.9.5～2025.9.11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43456

- 2025.8.29～2025.9.4

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43455

2. 海外直輸入食品から麻薬類成分を確認、消費者に注意喚起

輸入流通安全課 2025-09-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49304

食品医薬品安全処は、大麻の使用が合法化された国のオンラインショッピングモールなどで直接購入した海外食品（以下、海外直輸入食品）のうち、麻薬類の含有が疑われる 50 製品に対して企画検査を実施した結果、42 製品から麻薬類又は国内搬入阻止対象原料・成分（以下、有害成分）が確認され、国内搬入を阻止する措置を実施した。

今回の検査では、海外の大麻、ケシ、幻覚キノコなどに含まれる麻薬成分を含有するゼリー、菓子などの嗜好品が海外直輸入を通じて国内に持ち込まれ、消費者被害の懸念が提起されたことを受け、海外情報を分析し、麻薬成分含有が疑われる製品を選定した。

検査項目は、大麻成分、麻薬、向精神薬など 61 種を選別して適用し、有害成分 (297 種) が製品に表示されているかどうか合わせて確認した。

検査の結果、42 製品から大麻成分 (カンナビジオール (CBD)、テトラヒドロカンナビノール (THC) など)、麻薬 (モルヒネ、コデイン、テバイン)、向精神薬 (サイロシンなど) などの麻薬類成分 19 種と、テオブロミン、シチコリンなどの医薬品成分 4 種、及びバコパなど食品として使用できない原料 2 種が確認された。

< 麻薬類などの有害成分が確認された食品の種類 >

ゼリー	栄養補助食品	菓子・パン	飲料	調味料	その他	合計
8	8	5	4	4	13	42

< 麻薬類成分含有の疑いがある海外直輸入食品の検査結果 >

区分	主な有害成分
精密検査	CBD(23)、CBN(11)、 Δ 8-THC(10)、THC(13)、CBDA(6)、CBG(12)、CBGA(2)、HHC(3)、HHCH(1)、HHC-O(1)、HHCP(2)、THCA(2)、モルヒネ(6)、テバイン(6)、コデイン(9)、サイロシン(2)、ミトラジニン(2)
表示確認	CBD(2)、クラトム(1)、CBC(1)、テオブロミン(1)、シチコリン(1)、PEA(2)、シネフリン(1)、バコパ(2)、シラジット(4)

今回の検査では、49種の麻薬類と共に、モルヒネ、テバイン、サイロシンなど12種の麻薬類に対する同時検査法を開発して検査を実施した。また、モルヒネ、コデイン、テバイン、サイロシンは、国内搬入阻止対象原料・成分として新たに指定・公示した。

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

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

<添付>

1. 麻薬類等の国内搬入阻止対象原料・成分確認製品（42製品）
2. 確認された麻薬類成分の有害性
3. 海外直輸入食品正しく

3. 食薬処、フグ・ソウシハギの摂取に関する注意喚起

農水産物安全政策課 2025-09-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49307

食品医薬品安全処は、海釣りが増加する秋を迎え、フグは必ず調理資格を取得した専門家が調理するよう求めた。また、最近の気候変動で韓国海域に現れたソウシハギ（*Aluterus scriptus*）は、絶対に摂取したり素手で触れてはならないと特別な注意を呼びかけた。

フグは世界的に約120種が確認されており、韓国で食用として許可されているフグは、カラスフグ、メフグ、トラフグなど21種で、専門知識をもとに血液、エラ、内臓などを取り除く必要があるため、必ずフグ調理の資格を持つ専門家が取り扱わなければならない。フグの卵や内臓などには神経毒素であるテトロドトキシンが含まれており、この毒素により嘔吐、神経麻痺などの症状が現れ、重症の場合は死亡することもある。

また、最近の気候変動による水温上昇に伴い、亜熱帯性の魚類であるソウシハギが漁獲される事例が発生している。食用に出来るのはオキハギ (*Abalistes stellaris*)、ウマヅラハギ (*Thamnaconus modestus*)、カワハギ (*Stephanolepis cirrhifer*)、テングハギ (*Naso unicornis*) である。ソウシハギは食用不可であり、フグ毒 (テトロドトキシン) の 20 倍の毒性があるパリトキシンを含み、皮膚の傷や粘膜を通じたばく露だけでも灼熱感、発疹、痛みなどが発生する可能性がある。この毒素により嘔吐、全身麻痺、呼吸困難などの症状が現れ、重症の場合は死に至ることもある。

なお、調理したフグを食べたり、ソウシハギに触れた後に手足のしびれ、めまい、頭痛、運動不能、呼吸困難などの症状が発生した場合は、直ちに病院で治療を受ける必要がある。

<添付>

1. フグ毒の概要 (食用可能な 21 種の一覧あり)
2. パリトキシンの概要
3. パリトキシンカードニュース

4. 食薬処、来年度の健康機能食品の機能性原料の再評価対象を公示

食品基準課 2025-09-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49301

食品医薬品安全処は 8 月 29 日、2026 年健康機能食品の原料として使用されるヒアルロン酸など機能性原料 6 種*を定期再評価の対象として選定・公告した。

* 告示型：ヒアルロン酸、イワベンケイ (ロディオラ) 抽出物、

個別認定： *Lactobacillus gasseri* BNR17、マスティックガム、ボスウェリア抽出物、
スペインカンゾウ抽出物

食薬処は、国民が安全な健康機能食品を消費できるように、2017 年から健康機能食品の機能性原料の再評価を毎年実施している。これまでに 82 種について再評価を実施し、81 種の基準・規格を改正した。今回の定期再評価対象は、機能性原料として認定後 10 年が経過した原料を対象に、生産実績、有害事例の報告などを総合的に再検討して選定した。2026 年には、随時再評価原料 (新たな科学的事実の確認・有害事例の急増などにより再評価が必要な原料) と共に最新の科学的情報を活用し、安全性と機能性を検証する計画である。

健康機能食品の再評価結果は、食薬処ホームページ(www.mfds.go.kr)で確認できる。

5. 食薬処、来年度の食品医薬品安全管理の政府予算案 8.4%増、8,122 億ウォン編成

企画財政担当官 2025-09-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49305

食品医薬品安全処は、2026 年度予算案を今年度予算より 8.4%増額して、総額 8,122 億ウォンで編成したと明らかにした。

2026 年度食品医薬品安全処予算案の主な内容は、①医薬品・バイオヘルス安全及び革新成長基盤の拡充、②規制環境を考慮したオーダーメイド型食品医薬品安全支援の強化、③食

品安全及び健康的な食生活環境の構築、④未来を見据えた先制的な食品医薬品安全管理システムの構築など4分野である。

(以下、食品関連のみ抜粋)

③食品安全及び健康的な食生活環境の構築

- 気候と環境変化による、カビ毒、貝毒、病原性微生物（食中毒菌）などの食品リスク要因の増加に伴い、情報を収集しリスク要因との関連性を分析し、食品安全管理に対応する食品リスク要因発生予測システムを構築する。
- スマート HACCP*による食品安全管理を普及させるため、スマート HACCP 導入を希望する小規模零細事業者に対し、スマートセンサー構築費用などの財政支援（国費及び地方費 60%補助）を推進する。

*重要管理点(Critical Control Point)のモニタリングデータをリアルタイムで自動記録・管理及び確認・保存可能とし、データの改ざん・偽造を防止できるシステム

- 発達障害者の栄養管理と慢性疾患予防のために、食事摂取状況を調査し、家庭内で活用できる食事メニュー及び食事ガイドラインを開発するなど、発達障害者のための栄養管理プログラムを提供する。

<添付> 2026 年度食品医薬品安全処予算案インフォグラフィック

6. 回収措置

● 重金属基準を超過した「乾燥コガネムシの幼虫」の回収措置

食品管理総括課 2025-09-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49314

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「乾燥コガネムシの幼虫」から、重金属（鉛、カドミウム）が基準値（鉛 0.3 mg/kg 以下、カドミウム 0.1 mg/kg 以下）を超過して検出（鉛 0.4 mg/kg、カドミウム 0.5 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止し回収措置する。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室