食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2025（2025. 10. 15）

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】　細胞培養製品における細胞バンキング技術のベストプラクティス

細胞培養製品（Cell Cultivated Products）は、精密発酵製品（Precision fermentation products）と培養製品（Cultivated products）に大別される。本報告書は、後者の培養製品（例：培養肉）の生産工程の初期段階である細胞培養（細胞の採取、細胞株の樹立）及び細胞バンキングの技術に焦点をあてて、ヒトの健康に影響を及ぼす可能性のあるハザード及びリスクに関する文献レビューと、オンラインアンケート調査/ワークショップにより得られた専門的な知見に基づくベストプラクティスとデータギャップをまとめている。

＊ポイント：　本報告書は、英国食品基準庁（FSA）の委託調査事業によるものです。細胞培養製品の生産技術はここ 10 年ほどの間に著しい成長を遂げていますが、そのスピードに安全性確保のための研究や制度づくりが追いついていないのが現状です。本報告書では、培養肉の生産業者が製品の安全性確保のために実施している検査・試験をまとめるとともに、他に何ができるのかも考察しています。

【BfR】　BfR はティーバッグとマイクロプラスチック粒子に関する研究を評価
現在の知見に基づき、健康障害は予想されない

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、2019 年に Hernandez らがティーバッグは非常に多くのマイクロプラスチック粒子を放出すると報告した研究の検証実験を実施した。その結果、Hernandez らが報告した直径 1 μm 以上のマイクロプラスチック粒子の数値は、おそらく 2～3 桁多すぎること、及びこれらの粒子はプラスチック製のティーバッグから放出されたものではないことが示された。さらに、マイクロプラスチック粒子を用いたマウス経口投与試験と細胞培養試験により、腸組織やその他の細胞への損傷を裏付ける証拠は認められなかった。BfR は、腸管バリアや人体への影響について完全な評価はできないものの、現在の知見ではマイクロプラスチック粒子がヒトの健康に有害影響を及ぼす根拠はないとしている。

＊ポイント：　BfR は、これまでもマイクロプラスチック粒子とヒト健康との関連に関する研究報告を対象に一つずつ検証しており、その検証結果をもとに一貫して現時点では健康に有害影響を及ぼす根拠はないと報告しています。食品中のマイクロプラスチック粒子に関する研究は多数報告されていますが、標準化された定義、分析法、標準物質、サンプル調製法等が確立されていないことが、総合的なリスク評価の妨げになっています。

【FDA】　FDA は輸入されるヒト及び動物用食品の事前通知に関する規則を改正する

米国食品医薬品局（FDA）は、関連規則を改正し、国際郵便で到着するヒト及び動物用の食品について、事前にメールサービス名と追跡番号の提出を義務づける。本改正により、FDA は米国郵便公社（USPS）、米国税関・国境警備局（CBP）、その他の機関と連携し、公衆衛生上の問題のある食品やバイオテロの危険性があると特定された食品を追跡・検査することができ、食品関連の緊急事態に対応する調査及び監視活動を実施しやすくなる。2026 年 10 月 1 日より施行予定。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【FAO】
1．FAO の新たな報告書は食料及び農業の SDGs 指標に向けた進捗状況を評価
2．食物アレルゲンのリスク評価を前進させるために世界の専門家が団結－ビデオ公開
3．FAO がローマに新しい「食料農業ミュージアム＆ネットワーク」をオープン
4．Codex
【EC】
1．欧州委員会、泡消火剤における「永遠の化学物質」の使用を制限
2．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
【ECHA】
1．9 月の RAC および SEAC 会合のハイライト
【EFSA】
1．有効成分の承認レビューにおける、アセタミプリドの発達神経毒性及び内分泌かく乱特性の評価のための試験戦略とタイムラインに関する声明
2．加盟前支援措置（IPA）恩恵国のためのリスク評価訓練プログラム A～Z
3．食品酵素関連
4．新規食品関連
【FSA】
1．FSA は食品包装におけるビスフェノール A（BPA）及び関連化学物質の使用禁止案に関する意見募集を開始する
2．食品添加物としての硝酸塩及び亜硝酸塩の安全性
3．細胞培養製品における細胞バンキング技術のベストプラクティス
4．FSA の消費者調査によると、食品の安全性に対する信頼が高まっている
5．北アイルランドの全国食事栄養調査が公表された
6．2024 年北アイルランドの健康的な食品バスケットの費用はどのくらいか？
7．地方当局及び公共施設における自動販売機への栄養基準のパイロット導入の評価
【BfR】
1．数日または数週間の間隔を置いてフードサプリメントから 1 回で大量のビタミン D を摂取すると、健康リスクに関連する
高用量のビタミン D とビタミン K2 を含む配合調製品の影響はまだ十分に研究されていない
2．BfR はティーバッグとマイクロプラスチック粒子に関する研究を評価
現在の知見に基づき、健康障害は予想されない
3．中毒事故の場合の UFI コードによる迅速な支援
4．ニューデリーでグローバルな食品安全強化のための世界サミット
BfR は科学と協力の重要性を強調する
【ANSES】
1．キノコ狩り：中毒リスクに注意
【FDA】
1．FDA はセシウム 137 に汚染されている可能性のある特定のエビ及びスパイスに対する輸入認証権限の初適用を発表する
2．FDA は輸入されるヒト及び動物用食品の事前通知に関する規則を改正する
3．FDA は、農業用水に関する FAQ と、FDA の FSMA 農産物安全規則に基づく収穫前農業用水要件の実施に関する情報を公表する
4．植物新品種協議
5．GRAS 申請通知
6．公示
7．警告文書

８．リコール情報
【EPA】
１．EPA はビシクロピロンとベンゾビンジフルピルの絶滅危惧種への影響に関する最終生物学的評価を発表する
【FSANZ】
１．食品基準通知
【APVMA】
１．APVMA 2024-25 年度年次報告書
【TGA】
１．オーストラリアにおけるメラトニン製品の規則
２．安全性助言
【MFDS】
１．日本産輸入食品の放射能検査の結果
２．「バナジウム米」のような過度な不当広告を防ぐための制度的改善策を講じる
３．ガルシニアカンボジア抽出物の異常事例該当製品の回収
４．輸入果実・野菜加工品に対する検査命令施行
５．食薬処、ナトリウム・糖類低減表示を継続拡大
６．我が国が提案した米に対する農薬残留基準の国際規格採択に向けた合意
７．食薬処、第 5 回食品由来薬剤耐性国際会議を開催
８．食品医薬品公共データで国民の安全と健康を守る
９．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．FAO の新たな報告書は食料及び農業の SDGs 指標に向けた進捗状況を評価

New FAO report assesses progress towards food and agriculture SDG indicators
FAO is the custodian of 22 Sustainable Development Goals indicators
25/09/2025
https://www.fao.org/newsroom/detail/new-fao-report-assesses-progress-towards-food-and-agriculture-sdg-indicators/en

国連食糧農業機関（FAO）は、FAO の管理下にある 6 つの持続可能な開発目標（SDGs）にまたがる 22 の指標の進捗状況を評価する新たな報告書を発表した。6 つの SDGs は、SDGs 2（飢餓をゼロに）、5（ジェンダー平等を実現しよう）、6（安全な水とトイレを世界中に）、12（つくる責任、つかう責任）、14（海の豊かさを守ろう）、15（陸の豊かさも守ろう）である。報告書によると、世界全体で、達成に近づいている指標は全体の 4 分の 1、達成に向けて中程度の位置にある指標が 2 分の 1、達成には遠いまたは非常に遠い指標が 4 分の 1 である。

報告書のハイライト（抜粋）

- 世界の食料不足は依然として 2015 年のレベルをはるかに上回っている。2024 年には

世界人口の推定 8.2%が飢餓に直面している。

- 最小限の食事の多様性を達成している出産可能年齢の女性は 65%のみである。
- 地政学的緊張の継続及び天候関連の混乱により、食料価格が中程度から異常に高い水準にある国の割合は、2015～2019 年の平均よりも 3 倍高い状態が続いている。これは目標達成に向けた著しい後退である。
- 2015 年以降、生産的で持続可能な農業の達成に向けたわずかな改善が見られる。
- 絶滅した場合に品種を復元するのに十分な動物遺伝資源が保管されているのは、地域品種の 4.6%、国境を越える品種の 17.2%のみである。
- 生物学的に持続可能な水準にある魚類資源の割合は減少を続けている（1974 年の 90%から 2021 年には 62.5%に低下）。
- 農作物や家畜を生産する農業の拡大が主な原因となり、森林の減少率は依然として高い。

＊報告書：Tracking progress on food and agriculture-related SDG indicators 2025
https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5832en
＊デジタルレポート
https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/26c46645-5ff0-4343-8c91-e5cb6655589b/content/CD5832EN.html#/
＊FAO の SDGs 指標データポータルサイト
https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2022（2022. 02. 02）
【FAO】2021 年の食料農業関連 SDGs 指標の進歩を追跡する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203c.pdf

２．食物アレルゲンのリスク評価を前進させるために世界の専門家が団結 – ビデオ公開

Global experts united to advance food allergen risk assessment – Video and report out!
08/10/2025
https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1743524/

2025 年 6 月 16～20 日に、イタリア・ローマの FAO 本部で、食物アレルゲンのリスク評価に関する FAO/WHO 特別合同専門家会合が開催された。この会合に参加した主要な国際的専門家たちが、なぜこの作業が重要なのか、そして政府、食品企業、消費者にとって何を意味するのかについて語る動画が公開された。専門家らは、部門や地域を超えて実施可能な、明確で実践的かつ科学的根拠に基づいた枠組みを開発することの重要性を強調した。

＊YouTube 動画：Food Safety First: Tackling Allergens with Science
https://www.youtube.com/watch?v=SAHXrJrPlE4

関連記事
食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2025（2025. 06. 25）
【FAO】FAO で食物アレルゲンのリスク評価に関する専門家会合が開催される
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202513c.pdf
食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2025（2025. 07. 23）
【FAO】食物アレルゲンのリスク評価に関する FAO/WHO 特別合同専門家会合－リスク評価のためのガイダンス 要約と結論
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202515c.pdf

３．FAO がローマに新しい「食料農業ミュージアム＆ネットワーク」をオープン

FAO to inaugurate new Food and Agriculture Museum & Network in Rome
09/10/2025
https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-to-inaugurate-new-food-and-agriculture-museum---network-in-rome/en

FAO は 80 周年を記念して、2025 年 10 月 16 日に新しい「食料農業ミュージアム＆ネットワーク（Food and Agriculture Museum & Network: FAO MuNe）」をオープンする。FAO の 80 年にわたる活動の軌跡をたどる貴重な資料・歴史的文書・写真や、加盟国から寄贈されたそれぞれの土地や人々に関連するアートコレクションなどが展示される。また FoodS Lab では、世界の食の伝統、持続可能性、革新的な解決策を探求するワークショップ、料理デモ、インタラクティブショー、講演などを開催し、世界の食料安全保障と協力に関する認識と交流を促進する。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2024（2024. 10. 30）
【FAO】FAO、Mattarella 伊大統領に謁見し、ローマに新たな食料農業ミュージアム・ネットワークを発表
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422c.pdf

４．Codex

- **第 12 回近東地域調整部会（CCNE）**

28/09/2025 - 02/10/2025 | Muscat, Oman
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCNE&session=12

- **「すべての発言が重要」： オマーンの新コーデックス議長、コーデックスファミリーを率いることについて語る**

"Every voice matters": Oman's new Codex chair on leading a Codex family

25/09/2025

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742853/

第 12 回近東地域調整部会（CCNE12）が 2025 年 9 月 28 日～10 月 2 日にオマーンのマスカットで開催される。新議長の Intisar Al-Gharibi 氏の目標は、コーデックス及び国際食品規格策定において、近東がより積極的で影響力のある発言力を持つようにすることである。

自己紹介をお願いします。

現在、農水省の食品安全品質センターのリスクアセスメント・危機管理部長を務めている。私は、科学的評価、エビデンスに基づく意思決定、消費者保護とオマーン国内外の食品生産部門を支援する食品規格の策定を通じて、オマーンの食品安全の推進に貢献してきた。

コーデックスは、消費者を保護し、公正な食品貿易を強化するために、我々の地域にとって不可欠なものである。私の任期中のコミットメントは、コーデックスに積極的に貢献し、コーデックスの活動から十分な利益を得られるよう、加盟国とオブザーバーの参加を促進することである。

CCNE12 に向けてどのような準備をしているか、またどのようなことを期待しているか？

この会合が、コーデックスの作業とその成果に対して近東がこれまで以上に深く関わるようになる新たな時代の始まりとなることを願っている。

CCNE12 の主要なハイライトや最も重要な討議項目は何か？

まず、サウジアラビアが提案し推進してきたマアムール（菓子）の地域規格の採択にむけて、原案を完成させ、支持したい。これは、サウジアラビアの文化遺産とコーデックス規格策定へのコミットメントを反映する具体的な成果である。第二に、コーデックス委員会に取り組んでもらいたい新たな作業分野や、コーデックスで現在議論されている項目のうち、より強力な地域協調が不可欠なものについて、加盟国に議論を促す。最後に、コーデックス戦略計画 2026-2031 のレビューが重要である。これにより、明確な地域作業計画が明らかになる。

コーデックスにおいて地域調整部会（RCC）はどのような重要な役割を果たしているか？また、近東地域はこれらの会合や関連作業からどのような恩恵を受けるのか。

RCC は、地域貿易に貢献し、文化的・経済的に重要な食品の価値向上を支援する規格を推進するフォーラムであり、コーデックスが優先事項を共有する加盟国のグループとの関連性を確保する場でもある。RCC を通して、我々は、コーデックス規格が国や地域の食品管理システムを強化するよう取り組んでいる。特に近東地域にとっては、このような会合を通じて、努力の足並みをそろえ、集団的な発言を明確にし、コーデックスの世界的な優先事項を具体的な地域目標に変換することができる。これにより、コーデックスは単なる世界的な規格策定機関ではなく、我々の国や経済、消費者に直接利益をもたらす実践的な手段となる。

- **CCNE12 / 地域調整部会がこの地域に戻る**

CCNE12 / Coordinating committee returns to the region
28/09/2025
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1742975/

第 12 回近東地域調整部会（CCNE12）がオマーンのマスカットで開幕した。この部会がこの地域で開催されるのは 10 年ぶりである。CCNE は本会合で、この地域にとって重要な食品の安全性と品質に焦点を当て、様々な問題に取り組む。また、現在コーデックス規格策定プロセスのステップ 7 にある中東の人気ビスケット「マアムール」の地域規格にも取り組む。さらに、コーデックス戦略計画を実施するための作業計画を策定し、コーデックス規格の地域内での利用と影響について議論する。

- **CCNE12／地域加盟国がコーデックスの優先事項を共有する**

CCNE12 / Regional Members share their Codex priorities
03/10/2025
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1743227/

第 12 回近東地域調整部会がオマーンのマスカットで閉幕した。

初日は、オマーン食品安全保障委員会委員長の Saleh Al-Shanfari 氏が基調講演を行い、規制当局と民間セクターの協力、消費者の意識と信頼の構築という問題を取り上げた。講演及びそれに続くディスカッションでは、さまざまな利害関係者をまとめて協力と信頼を築く上で、各国のコーデックス組織が中心的な役割を果たすことが明確になった。また、コーデックス規格は、食品事業者と消費者の両方が、食品の安全性と品質について十分な情報を得た上で意思決定を行うための指針としても重要な役割を担っていることも強調された。

コーデックス作業に関連する地域内の主要な問題についての討議では、食品添加物、食品中の汚染物質、オリーブオイル、低温殺菌ラクダ乳に関する作業提案など、この地域に関連するコーデックス作業への参加が加盟国に奨励された。また、部会はマアムールの地域規格に関して合意し、食品添加物部会（CCFA）及び食品表示部会（CCFL）の承認を得た上で、コーデックス委員会（CAC）総会での最終採択に向けて送付することで合意した。

- **出版物**
- **Codex in action　安全な食品と公正な貿易の確保：ラテンアメリカとカリブ海の諸国がコーデックス MRL のデータギャップを埋めるためにどのように協力しているか**

Codex in action
Ensuring safe food and fair trade: how Latin American and Caribbean countries are teaming up to close data gaps for Codex MRLs
2025

https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6975en

本文書では、裏付けのない動物用医薬品化合物の問題を解決するためにラテンアメリカの国々によって設立されたコンソーシアムについて解説している。この地域で使用されている動物用医薬品の多くは特許が切れており、関連するコーデックス規格（最大残留基準値：MRL）の策定に必要なデータ収集に関心がないジェネリック企業によって製造されている。コンソーシアム活動では、動物用医薬品の残留物に関するデータを共同で収集・作成する。この活動は同様の問題の解決策を模索している他の地域にも刺激を与えるだろう。Codex Alimentarius（ラテン語で「食品法典」）は、消費者の健康を守り、公正な食品貿易を促進するためにコーデックス委員会（Codex Alimentarius Commission）が採択した規格、ガイドライン、実施規範を集めたものである。これらの文書が実施されて初めて、消費者を保護し、公正な取引を促進することができる。本文書では、コーデックス加盟国がコーデックス文書をどのように活用し、コーデックスの作業にどのような価値を見出しているのか、その事例を詳しく紹介する。

＊関連情報
[FAO] ラテンアメリカ諸国が食品安全と国際貿易で協力
Latin American countries collaborate on food safety and international trade
02/10/2025
https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1743217/

● 欧州委員会（EC：Food Safety: from the Farm to the Fork）
https://ec.europa.eu/food/safety_en

１．欧州委員会、泡消火剤における「永遠の化学物質」の使用を制限
Commission restricts the use of ‘forever chemicals' in firefighting foams
Oct 3, 2025
https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_25_2286

欧州委員会は、EU の化学物質規制である REACH 規則に基づき、泡消火剤におけるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の使用を制限する新たな措置を採択した。この制限は、PFAS の排出を最小限に抑えるという欧州委員会の目標に向けた大きな一歩となる。泡消火剤は EU における主要な汚染源である。この制限がなければ、毎年約 470 トンの PFAS が環境中に排出され続け、土壌や水を汚染する。さらに、消防士も使用する泡消火剤に含まれる PFAS にばく露され続ける。

PFAS を含まない泡消火剤は入手可能であり、影響を受ける事業者は、PFAS を含まない代替品に円滑に移行するための十分な時間が必要である。そのため欧州委員会は、セクターごとに特定の移行期間を提案している。

この制限は、欧州化学品庁（ECHA）の委員会の科学的評価に基づいており、欧州議会とEU 理事会の審議を無事通過した。

次のステップ

この制限は、官報に掲載されてから 20 日後に正式に発効する。用途に応じて 12 ヶ月から 10 年の移行期間を経て発効し、より安全で効果的な代替品に置き換える時間を確保する。

背景

PFAS は自然環境では分解されないため、「永遠の化学物質」と呼ばれている。土壌や、飲料水を含む水の汚染事例が多いことを考慮すると、特別な注意が必要である。過去 20 年間、EU は PFAS へのばく露によるリスクを管理するために行動してきた。この制限は、EU における PFAS を含まない泡消火剤への完全移行を確実にするものである。

＊Commission Regulation (EU) 2025/1988 of 2 October 2025 amending Annex XVII to Regulation (EC) No 1907/2006 of the European Parliament and of the Council as regards per- and polyfluoroalkyl substances in firefighting foams
Date of effect: 23/10/2025
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202501988

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2022（2022. 03. 02）
【ECHA】EU 全体で泡消火剤の「永遠の化合物」禁止提案
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202205c.pdf

２．食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

RASFF - food and feed safety alerts
https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en
RASFF Portal Database
https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/

09/28/2025～10/11/2025 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）

ポーランド産マリアアザミ入りハーブティーのピロリジジンアルカロイド高含有、タイ産パームシュガーの二酸化硫黄非表示及び高含有、ベトナム産ナマズのニトロフラン(代謝物質)フラゾリドン(AOZ)、チェコ共和国産ポピー種子のアヘンアルカロイド(モルヒネ及びコデイン)、エジプト産カモミールのクロルピリホスエチル、ウクライナ産ゼリー菓子のム

シモール、スペイン産オリーブオイルの 3-モノクロロプロパンジオール(3-MCPD)、チェコ共和国産クッキーのテトラヒドロカンナビノール及び未承認新規食品、オランダ産ドライフルーツの二酸化硫黄非表示、中国産黒ニンニクのエチレンオキシド、スペイン産煎ったオーガニックアーモンドのアフラトキシン B1、セルビア産乾燥浸透圧脱水イチゴの亜硫酸塩非表示、イタリア産ポレンタのフモニシン、ブルガリア産中国経由陶製皿・マグ及びボウルセットからの鉛の溶出、フランス産ニッコウガイの親油性毒素、オランダ産パン用プレミックスのアフラトキシン B1、イタリア産白ブドウのデルタメトリン、ペルー産グリーンアスパラガスのアセタミプリド及びメソミル、ポーランド産イチゴのオキサミル及びチアクロプリド、スペイン産ヨシキリザメの水銀、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、スペイン産オリーブ粕油のミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)、フランス産ベビービスケットのアフラトキシン B1、フランス産エルブドプロバンスのピロリジジンアルカロイド、など。

注意喚起情報（information for attention）

スペイン産パプリカ粉末の高濃度の MOAH、中国産緑茶のジノテフラン・フロニカミド・クロルピリホス及びラムダシハロトリン、英国産フードサプリメントのオステリン、オランダ産サバのヒスタミン、英国産フードサプリメントのヨヒンビン塩酸塩、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン類(複数あり)、原産国不明フードサプリメントの新規食品トンカットアリ(*Eurycoma longifolia*)、中国産フードサプリメントの新規食品(*Fadogia agrestis*) 、中国産フードサプリメントの新規食品コウバクニクジュヨウ（*Cistanche deserticola*） 、ベトナム産緑茶のジノテフラン・イミダクロプリド・トルフェンピラド及びアセタミプリド、ポルトガル産フードサプリメントのパンクレアチン、米国産フードサプリメントの新規食品（β-ヒドロキシ酪酸塩：BHB)(複数あり)、セルビア産乾燥浸透圧脱水アプリコットの亜硫酸塩非表示、スペイン産メカジキの水銀、原産国不明中国経由フードサプリメントの新規食品(ジメチルアミノエタノール：DMAE)、中国産ナイロン製スプーンからの一級芳香族アミンの溶出、中国産フードサプリメントの新規食品フーディア（*Hoodia gordonii*）、北マケドニア共和国産トウガラシのメソミル、原産国不明フードサプリメントの新規食品イカリソウ、タイ産ナタデココ入りミックスプリンの未承認着色料二酸化チタン(E171)、フランス産缶詰キノコのクロルピリホス高含有、イタリア産生食用白ブドウのアセタミプリド、中国産フードサプリメントの新規食品（*Xanthoparmelia scabrosa*)、英国(北アイルランド)産スコットランド経由動物用飼料の飼料添加物エトキシキン、イタリア産赤ブドウのアセタミプリド、アルゼンチン産オレンジのイマザリル及びチアベンダゾール、ペルー産生鮮トウガラシのカルボフラン、トルコ産乾燥アプリコットのオクラトキシン A、ポーランド産フードサプリメントのビタミン A 高含有、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、スペイン産キハダマグロの水銀、米国産フードサプリメントの新規食品α-グリセリルホスホリルコリン(α-GPC)、モロッコ産クロマグロの水銀、米国産フードサプリメントの新規食品トンカットアリ、ポーランド産大根のクロルピリホス、中国産丸いフライ返しからの一級芳香族アミンの溶出、中国産チーズフォンデュ用フォークからの一級芳香族アミンの溶

出、中国産フードサプリメントの新規食品カンカ(カンカニクジュヨウ、*Cistanche tubulosa*)、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)、中国産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類、ポーンランド産牛の肝臓のデキサメタゾン、英国産フードサプリメントのオスタリン、ニカラグア産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類、中国産フードサプリメントのオクラトキシン A、中国産台湾ナツメのビフェントリン及びクロチアニジン、など。

通関拒否通知（Border Rejections）

米国産ピーナッツの総アフラトキシン、インド産バスマティ玄米のクロルピリホス、インド産ホールクミンのクロルピリホス、アルバニア産トウガラシのフロニカミド・クロルフェナピル及びテブフェンピラド、エジプト産マンゴーのジメトエート、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類(複数あり)、エジプト産ブドウの葉のアゾキシストロビン、トルコ産ピスタチオのアフラトキシン(複数あり)、ウクライナ産バナナ・バニラ及びチョコレート風味ビスケットモンスターの二酸化チタン(E171)、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(複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン及びオクラトキシン A(複数あり)、インド産冷凍エビのニトロフラン(代謝物質)、中国産プラスチックキッチン用トングからの一級芳香族アミン(PAAs)の溶出、中国産抹茶の鉛高含有、アルバニア産ピスタチオペーストのアフラトキシン B1、英国産菓子の未承認着色料二酸化チタン、中国産メラミン製ココット皿からのホルムアルデヒドの溶出(複数あり)、インド産粉末クミンのクロチアニジン及びチアメトキサム、エジプト産マンゴーのイマザリル、ベトナム産トウガラシのクロルフェナピル、ケニア産緑豆のヘキサコナゾール、エジプト産バンレイシのラムダシハロトリン、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、トルコ産生鮮トマトのアセタミプリド、など。

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

１．９月の RAC および SEAC 会合のハイライト

Highlights from September RAC and SEAC meetings

24 September 2025

https://echa.europa.eu/-/highlights-from-september-2025-rac-and-seac-meetings

9 月の会合で、リスク評価委員会（RAC）と社会経済分析委員会（SEAC）は、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制に関する EU 全体の提案の評価を継続した。SEAC はエネルギー及び潤滑油における PFAS の用途について暫定的な結論を出し、RAC は電子機器及び半導体について暫定的な結論を出した。両委員会は、PFAS の製造に関する議論を開始し、PFAS の上限濃度、ハザード評価、環境排出を監視・削減するための一般的なリスク管理対策など、水平的な問題の検討を続けた。さらに SEAC は、電子機器及び半導体についても検討を開始した。各委員会は、今後の会議で評価する分野を発表した。

2025 年 12 月の暫定計画は以下のとおりである。

- 電子機器及び半導体（SEAC）
- PFAS 製造（RAC と SEAC）
- 水平的問題（RAC と SEAC）

2026 年 3 月の暫定計画は以下のとおりである。

- RAC の意見の最終審議と採択
- SEAC の意見書草案に関する議論と合意

SEAC の意見書草案に関する 60 日間の協議は、3 月の SEAC 会合で意見書草案が合意された後、すぐに開始される見込みである。SEAC は 2026 年末までに最終意見を採択する予定である。

両委員会はまた、オクトクリレンに関するフランスの規制提案が REACH の附属書 XV の要件を満たしており、意見書作成を開始できることに合意した。この提案に関する 6 ヶ月間の協議が、2026 年 3 月 24 日まで行われている。

職業ばく露限度（OEL）

RAC は、N-（ヒドロキシメチル）アクリルアミド（NMA）の限度値の科学的評価に関する意見を採択した。RAC は、空気中の NMA 濃度の関数として、過剰発がんリスクを表すばく露-リスク関係（exposure-risk relationship: ERR）を導出し、神経毒性及び生殖毒性から保護するため、非がん 8 時間時間加重平均（TWA）規制値を推奨した。

認可申請

三酸化クロム及びクロム酸に関する認可申請について、RAC は 7 件、SEAC は 9 件の意見案に合意した。さらに両委員会は、三酸化クロムの認可申請に関する 14 件の意見を採択した。

調和された分類と表示

RAC は、CLP 規則における調和された分類・表示（Harmonised classification and labelling）に関する 8 件の意見を採択した。これらの意見と提案された分類の要約は附属書に掲載されている。

＊附属書：Annex to news: Highlights from September RAC and SEAC meetings
https://echa.europa.eu/documents/10162/111425157/news_annex_rac_seac_sept_2025_en.pdf/28c08e5e-3ee6-cf98-1986-35df097af501?t=1758710692266

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2025（2025. 07. 09）
【ECHA】6 月の RAC および SEAC 会合のハイライト
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202514c.pdf

食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）
【ECHA】ECHA、2026 年春に PFAS 意見書案を協議
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.pdf

● 欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）
https://www.efsa.europa.eu/en

１．有効成分の承認レビューにおける、アセタミプリドの発達神経毒性及び内分泌かく乱特性の評価のための試験戦略とタイムラインに関する声明

Statement on the testing strategy and timelines for the assessment of developmental neurotoxicity and endocrine disruption properties of acetamiprid in the context of the review of the approval of the active substance
30 September 2025
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9639
(声明)

アセタミプリドは殺虫剤の有効成分であり、現時点では 2018 年の委員会実施規則に基づく再認可が 2033 年 2 月 28 日まで有効である。

2021 年 11 月 29 日、EFSA の植物保護製品及びその残留物に関するパネルは、規則(EC) No 1107/2009 第 69 条（緊急措置：認可された有効成分等についてヒト・動物・環境に深刻なリスクとなる可能性が指摘され、加盟国が講じる措置では十分に対応出来ない場合には、EC 主導又は加盟国からの要請により使用・販売の制限や禁止の措置を速やかに講じることを求めている条項）に基づく加盟国からの通知を受けた欧州委員会からの要請に応じて、アセタミプリドに関する声明を採択した。この声明では、特に、欧州委員会規則(EU) No 2018/605 が設定した基準に従ってアセタミプリドの内分泌かく乱(ED)の特性評価を実施するよう助言している。2024 年 3 月 27 日、EFSA は欧州委員会からの指示に従い、アセタミプリドとその代謝物質の毒性学的特性及び最大残留基準値に関する声明を発表した。EFSA は、入手可能な発達神経毒性(DNT)試験において、学習と記憶、運動活動、形態計測的評価の許容できる測定値が欠如していることなど、生体内の根拠にはデータのギャップがあると結論した。特定されたギャップを考慮し、EFSA は健康影響に基づく指標値の導出に不確実係数 5 を追加することを提案した。その結果、アセタミプリドは、DNT、および評価が入手できない ED の特性に関して、規則(EC) No 1107/2009 第 4 条に規定されている有効成分の承認基準を満たしていることを完全に立証することができなかった。従って、欧州委員会は同規則第 21 条に従って既存の承認のレビューを開始することを決め、アセタミプリドの ED と DNT の特性を再評価するための既存又は計画中の研究の包括的リストを、関連情報と共に提出するよう申請者に依頼した。

2025 年 5 月 21 日、欧州委員会は EFSA に対し、申請者から提出されたアセタミプリドの DNT と ED の特性を評価するための追加データを作成する試験戦略と関連するタイムラインの提案を評価するよう要請した。本声明には、提案された試験が、委員会規則(EU) 2018/605 に従って有効成分の ED の特性評価を完成し、2024 年に発表された EFSA の声

明で示された助言に従って DNT の特性評価を実施するのに十分かつ現実的だと考えられるかどうかについての EFSA の考察が記載されている。

アセタミプリドの DNT 特性評価については、OECD テストガイドライン 426 および 2024 年の EFSA 声明で示された助言に従って実施されれば、提案された試験は適切であると考えられる。ED 特性評価について、EFSA は、欧州委員会規則（EU）2018/605 に沿ったヒトに対する ED 特性の評価のための試験戦略案および関連するタイムラインに同意する。しかし、データセットの完全性を考慮するといくつかの不確実性が提起された。哺乳類以外の非標的生物については、申請者が提案した試験戦略は、エストロゲン・アンドロゲン・ステロイド産生介在様式（EAS-modalities）を介した内分泌活性を十分に調査する試験のみを対象としており、抗アンドロゲン作用の可能性などをカバーする上で適切かどうか懸念が提起された。さらに、甲状腺ホルモン介在様式（T-modality）を介した ED 特性の可能性を調査するための試験は提案されていない。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2022（2022. 02. 02）

【EFSA】農薬関連　アセタミプリドに関する声明

https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203c.pdf

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2024（2024. 05. 29）

【EFSA】農薬関連

アセタミプリドとその代謝物質の毒性学的特性及び最大残留基準値に関する声明

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

２．加盟前支援措置（IPA）恩恵国のためのリスク評価訓練プログラム A～Z

Risk Assessment Training Programme from A to Z for IPA Beneficiaries

6 October 2025

https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/en-231001

欧州委員会が資金提供する「欧州食品安全機関(EFSA)における IPA 恩恵国の参加準備対策 2023 – 2026 年」の活動の枠組みの中で、EFSA とデンマーク工科大学国立食品研究所の受託者は、IPA 恩恵国（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）のためのリスク評価訓練プログラム A～Z の下での 3 回のワークショップシリーズを開催した。食品及び飼料の安全性のリスク評価能力の構築は、EU 加盟準備に不可欠である。訓練は、ベオグラード、ポドゴリツァ、スコピエで開催された 2 日間のワークショップ 3 回で構成されており、微生物学的及び化学的リスク評価に焦点を当てた。事例に基づいた演習とニーズに合わせたプレゼンテーションを組み合わせたアクティブラーニングアプローチを採用した。ワークショップ 1 はハザードの特定と特性評価を対象とし、ワークショップ 2 はばく露評価とリスク特性評価を扱い、ワークショップ 3 はデータの品質、不確実性、特殊なリスク評価の適用に焦点を当てた。3 つのワークシ

ョップを修了した全ての参加者は、プログラムの学習目標を達成し、最終ワークショップの最後に個別の筆記試験に合格した。訓練後の評価から、プログラムの内容と実施方法に対する参加者の満足度の高さが示された。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2024（2024. 10. 30）
【EFSA】2024 年 IPA 恩恵国の食品及び飼料の安全性に関する危機準備訓練
http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422c.pdf

３．食品酵素関連

- **遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 201 株由来食品用酵素テルモミコリンの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme thermomycolin from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR - 201
8 October 2025
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9663
(科学的意見)

食品用酵素テルモミコリン(EC 3.4.21.65)は、AB Enzymes 社が遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 201 株で生産した。この遺伝子組換えは安全上の懸念を生じない。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞やその DNA は含まれないと考えられた。この食品用酵素は 7 つの食品製造工程で使用することを意図している。食事ばく露量は欧州人で最大 0.461 mg 総有機固形物(TOS)/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を、試験した最大用量である 1000 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 2169 となった。既知のアレルゲンに対するテルモミコリンのアミノ酸配列の相同性を調査したところ、食物アレルゲン 1 件、吸入アレルゲン 19 件、接触アレルゲン 3 件の一致が見つかった。パネルは、この食品用酵素に対する食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

４．新規食品関連

- **新規食品としての低温殺菌された *Akkermansia muciniphila* の使用拡大の安全性**

Safety of an extension of use of pasteurised *Akkermansia muciniphila* as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283
25 September 2025
https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9632
(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ゲンに関するパネル(NDA パネル)は、規則(EU) 2015/2283 に従って新規食品(NF)としての低温殺菌された *Akkermansia muciniphila* の使用拡大に関する安全性についての意見を提出するよう求められた。この使用拡大は、12 歳以上 18 歳未満の青年及び妊婦と授乳中の女性を対象とした、フードサプリメント及び特別医療目的用食品(FSMPs)におけるこの NF の使用に関係するものである。

この NF に提案された最大一日用量は、約 4.8×10^{8} cells/kg 体重/日に相当し、この値は 2021 年にパネルがこの NF に設定した安全な用量だった。この NF が属する系統を含む様々な系統の *A. muciniphila* で新たに確認された毒性学的及びヒトの研究は、12 歳以上の青年へのこの NF の使用拡大を考慮すると安全上の懸念はない。しかし、妊婦と授乳中の女性におけるこの NF の安全性に関する根拠は得られなかった。パネルは、この NF、低温殺菌された *A. muciniphila* は、12 歳以上 14 歳未満の青年に 2.1×10^{10} cells/日まで、14 歳以上 18 歳未満の青年に 3.0×10^{10} cells/日までの用量で安全だと結論している。妊婦と授乳中の女性におけるこの NF の安全性は立証されていない。

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

１．FSA は食品包装におけるビスフェノール A（BPA）及び関連化学物質の使用禁止案に関する意見募集を開始する

FSA launches consultation on proposed ban of Bisphenol A (BPA) and related chemicals in food packaging

2 October 2025

https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-launches-consultation-on-proposed-ban-of-bisphenol-a-bpa-and-related-chemicals-in-food-packaging

FSA は、食品接触物質（FCM：food contact materials）（コーティング剤、ワニス、食品の包装及び加工に使用される特定のプラスチックなど）からビスフェノール A（BPA）及び類似物質の使用を排除するよう勧告したことを受けて、パブリックコメントを実施する。これらの化学物質への長期ばく露を低減し、公衆衛生をより適切に保護することを目的とする。BPA は現在、繰り返し使用できる水筒や食品・飲料缶の内張りなど、一部の家庭用キッチン用品や食品包装の製造に使用されている。食品や飲料に移行する量はごくわずかであるが、食事を通して定期的に BPA にばく露されることによる健康への影響が懸念されている。

本協議では、食品接触物質における BPA、その他のビスフェノール類及び誘導体の使用禁止の実施を支援することを目的とする。この協議では、BPA のリスクに関する科学的コンセンサスを再検討するのではなく、BPA 及びその類似物質に対する代替アプローチを正当化する確固たるエビデンスを収集する。意見募集期間は、2025 年 12 月 24 日まで。

＊詳細情報

Consultation on the proposal to implement a ban on the use of bisphenol A (BPA) other bisphenols and bisphenol derivatives in food contact materials

https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/consultation-on-the-proposal-to-implement-a-ban-on-the-use-of-bisphenol-a-bpa-other-bisphenols-and-bisphenol-derivatives-in-food

背景

BPA の安全性は複数の規制機関によって広範囲に評価されてきた。欧州連合（EU）は、欧州食品安全機関（EFSA）の評価をもとに、欧州委員会規則（EU）2024/3190 を採択した。この規則は、BPA、その塩、その他の有害なビスフェノール類及び有害なビスフェノール誘導体について、幅広い食品接触物質での使用と取引を禁止し、2025 年 1 月に施行された。

FSA も英国毒性委員会（COT）を通じて BPA の安全性を評価している。COT は、EFSA による BPA の耐容一日摂取量（TDI）の改訂（0.2 ng/kg 体重/日）の科学的根拠と、ドイツ研究リスク評価研究所（BfR）の 2023 年評価（TDI : 0.2 μg/kg 体重/日）を審査した。2024 年 6 月、COT は BPA の免疫系及び生殖系への影響に関する懸念を確認し、新しい EU の TDI は極めて低く、現在の使用条件下では実際に達成することが困難である可能性があると指摘するポジションペーパーを発表した。COT は BPA の類似物質及び誘導体の完全な評価をまだ実施していないが、これらの物質は構造的に類似しており、同等の健康リスクとの関連性が高まっている。予防的措置（precautionary measure）として、FSA は有害な代替を防ぐため、あらゆる規制措置においてこれらの関連物質も対象とすることを推奨する。

本協議における質問

1. 食品接触物質中の BPA の健康リスクに関する現在の科学的コンセンサスとは異なるアプローチを支持する新たな科学的エビデンスはあるか。
2. 食品接触物質に使用される BPA 類似物質の毒性又健康リスク、特に BPA との比較に関する新たな科学的エビデンスはあるか？
3. 食品接触物質における BPA 又はその他のビスフェノール類の特定の用途で、禁止が重大かつ不可避な課題をもたらすものはあるか？
4. BPA 及び関連物質からの移行の実現可能性又は課題を示す業界調査や試験を実施したか、又は知っているか？
5. BPA 及び関連物質の禁止を実施する上で、どのような課題が想定されるか？
6. 英国市場における不適合製品の氾濫を防ぐため、英国の移行期間及び特例措置を EU のものと整合させる予定であるが、この提案に異議があるか？
7. 禁止措置によって、意図しない結果（他の有害物質の使用量の増加、コスト負担、製品不足など）が予想されるか？

＊COT ポジションペーパー
Position paper on bisphenol A
https://cot.food.gov.uk/Position%20paper%20on%20bisphenol%20A

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2024（2024. 07. 10）
【COT】COT 会合：2024 年 5 月 21 日
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202414c.pdf
（ビスフェノール A（BPA）に関する第 6 次中間声明案に関する記載あり）

２． 食品添加物としての硝酸塩及び亜硝酸塩の安全性

Safety of Nitrates and Nitrites as Food Additives
1 October 2025
https://food.blog.gov.uk/2025/10/01/safety-of-nitrates-and-nitrites-as-food-additives/
（ブログ）

英国食品基準庁（FSA）は食品中の硝酸塩（nitrates）及び亜硝酸塩（nitrites）の潜在的なリスクに関する以下の報告書を発表した。このブログでは、硝酸塩を含む食品、食品中の硝酸塩の安全性、硝酸塩の使用の監視について簡単にまとめている。FSA は硝酸塩を含む食品を完全に避ける必要はないが、加工肉の食べ過ぎは避けるよう勧めている。

＊報告書：食品添加物としての硝酸塩及び亜硝酸塩の安全性
Safety of Nitrates and Nitrites as Food Additives
1 October 2025
https://science.food.gov.uk/article/144676-safety-of-nitrates-and-nitrites-as-food-additives
（研究プロジェクト）

硝酸塩（硝酸ナトリウム（E251）及び硝酸カリウム（E252））及び亜硝酸塩（亜硝酸ナトリウム（E250）及び亜硝酸カリウム（E249））は、抗菌作用及び特定の特性維持能があり、食品添加物として一般的に使用されている。これらの添加物が、大腸がんとの関連が指摘されているニトロソアミンの生成に寄与しているのではないかという懸念のため、EU の法律が最近変更された。これらの添加物の安全性に関する最新の理解を深めるため、FSA は RSM UK に、2016 年から 2024 年までに発表された関連文献の迅速なエビデンス評価を委託した。本研究の目的は、食品添加物として承認されている 4 種類の硝酸塩及び亜硝酸塩（E251、E252、E250、E249）の安全性に関する最新の科学文献をレビューすることであり、吸収、消化、代謝、排泄（ADME）プロセス、毒性プロファイル、そしてヒト用食品における含有量を調査した。最終的に選出された 68 件の研究報告を対象にレビューを行った。その結果、食事中の硝酸塩及び亜硝酸塩は急速に吸収され、硝酸塩は亜硝酸塩、一酸化窒素、及び N-ニトロソ化合物に代謝され、大部分が尿中に排泄されることが示された。口腔内細

菌は硝酸塩を亜硝酸塩に変換し、全身の亜硝酸塩ばく露とニトロソ化に影響を与え、胃の酸性環境では N-ニトロソ化合物の形成につながる。これらの添加物の摂取とがんなどの健康リスクとの関連性については、決定的なエビデンスは得られなかった。本レビューでは、調理温度の上昇、調理時間の延長、亜硝酸塩を添加した塩漬け（curing with nitrite salts）は、ニトロソアミン及び N-ニトロソ化合物の濃度上昇に関連すると強調された。研究では、植物性食品が食事からの硝酸塩摂取に大きく寄与していることが一貫して示されているが、加工肉は食事からの亜硝酸塩摂取の主要な原因であり、消費者が 1 日の許容摂取量を超えることにつながることがある。本レビューでは、硝酸塩及び亜硝酸塩食品添加物の代替品について検討した。しかし、これらの代替品の試験方法及びリスクには一貫性がないことが指摘された。今後の研究では、様々な調理方法や添加物がニトロソアミンの生成に影響を及ぼす正確なメカニズムの解明に焦点を当てるべきである。

欧州食品安全機関（EFSA）におけるこれまでの評価の要約

2023 年、EFSA は、硝酸塩と亜硝酸塩から生成されるニトロソアミンの安全性を評価した。EFSA は、ニトロソアミンへの現在のばく露レベルは健康上の懸念であると結論付け、欧州委員会による食品添加物としての硝酸塩と亜硝酸塩の使用に対してより厳しい基準（硝酸塩の ADI を 3.7 mg/kg 体重/日に維持し、亜硝酸塩の安全レベルを 0.07 mg/kg 体重/日に再設定）にした。この評価を受けて、欧州連合（EU）は、食品添加物として使用される亜硝酸塩と硝酸塩の最大許容量を変更した。

＊欧州連合（EU）の食品添加物番号（E numbers）

硝酸ナトリウム sodium nitrate（E251）
硝酸カリウム potassium nitrate（E252）
亜硝酸ナトリウム sodium nitrite（E250）
亜硝酸カリウム potassium nitrite（E249）

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2023（2023. 10. 11）
【EC】 委員会規則（EU）2023/2108：食品添加物である亜硝酸塩（E249-250）及び硝酸塩（E251-252）の関連規則を改正
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202321c.pdf
食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）
【EFSA】食品中のニトロソアミン類は健康上の懸念を引き起こす
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf

３． 細胞培養製品における細胞バンキング技術のベストプラクティス

Best Practice for Cell Banking Techniques Used in Cell Cultivated Products
September 24, 2025

https://science.food.gov.uk/article/144239-best-practice-for-cell-banking-techniques-used-in-cell-cultivated-products

（研究プロジェクト）

現在、細胞培養製品（CCP：Cell Cultivated Products）は精密発酵製品（Precision fermentation products）と培養製品（Cultivated products）に大別され、本報告書では後者、具体的には培養肉（cultivated meat）製品の生産プロセスの初期段階で使用される細胞培養（cell culture）及び細胞バンキング（cell banking）技術に焦点を当てている。培養肉は、細胞培養技術を使って動物細胞（主に筋肉細胞と脂肪細胞）を自然環境の外で増殖させることによって生産される肉である。細胞バンキングとは、生産プロセスの原料となる特定の細胞を凍結保存することを指す。本報告書は、細胞培養（細胞の調達と分離、細胞株の樹立など）及び細胞バンキング技術、そしてこれらの技術がヒトに及ぼす可能性のある関連するハザード及びリスクについての調査を目的としている。

本研究では、細胞調製と細胞バンキングに関する公開済みの科学的研究を調査し、ワークショップでは、細胞バンキングを含む生産初期段階がヒトにもたらす潜在的なリスクについて検討した。さらに、培養肉生産者が現在どのような食品安全検査と試験を実施しているか、そして培養肉の食用安全性の確保についても考察している。

主な調査結果

- 事業者の培養肉生産プロセスを開始する前の細胞の準備や保管については、まだ情報が限られている。これらに関する標準化された規則や手順はまだ存在しない。
- 培養肉生産に使用される動物の細胞に関する技術は、今後数年間で急速に発展する可能性が高い。研究者は筋肉細胞をより効率的かつ迅速に増殖させつつ、ヒトが安全に摂取できるようにする方法を模索している。
- 培養肉生産者は食品安全リスクを強く認識し、食品規制当局が義務付ける複数の検査を実施している。この新しい産業には科学に基づいたガイダンスが必要である。
- 現在、培養肉事業者が行う細胞バンキングの手順については、具体的な規則や標準的な手順は存在しない。専門家は細胞バンキングに関する規制は過度に制限的であってはならないという点で一致している。
- 細胞バンキングや生産プロセス全体に適した追跡方法にとっては、より科学に基づいたガイダンスが有益である。
- 培養肉に関する懸念の一つは、生産プロセスにおいて、細胞が DNA を変化させる可能性である。

要約すると、培養肉は食品の安全性を重視する非常に新しい急成長産業であるが、研究室（ラボ）で培養された肉（lab-grown meat）が安全で、消費者に信頼され、長期的に従来の肉の代替品として成功するためには、さらなる研究と明確な規則が必要である。

４．FSA の消費者調査によると、食品の安全性に対する信頼が高まっている

FSA consumer survey shows confidence in food safety is on the rise

25 September 2025
https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-consumer-survey-shows-confidence-in-food-safety-is-on-the-rise

「Food and You 2」調査の最新版（第 10 回）が 2024 年 10 月～2025 年 2 月にかけて実施された。Food and You 2 調査は半年ごとの公式統計であり、食品の安全性やその他の食品問題に関する消費者自己申告による知識、考え方、行動を測定する。本調査の目的は、FSA にとって戦略的に重要な分野における消費者の考え方、知識、行動に関する方法論的に強固なエビデンスを提供し、FSA の意思決定に情報を提供し、FSA の戦略的目標に対する進捗状況を監視することである。

今回の第 10 回の報告書によると、購入する食品の安全性について、回答者の 94%が自信を持っていると回答した。これは、Food and You 2 プロジェクトが 2020 年に開始されて以降、食品の安全性に対する国民の信頼度の最高レベルである。

また、食品表示の情報について、回答者の 86%が正確であると確信していると答えており、これは過去 3 回の調査（81～83%）から増加している。

食品サプライチェーンに対する信頼についても、回答者の 77%が信頼していると回答しており、過去 3 回の調査（68～72%）から上昇している。

FSA への信頼について、回答者の 83%が食品関連のリスクから国民を守るために FSA が信頼できると確信しており、これは過去 3 回の調査（78～79%）から上昇している。81%はリスクが特定された場合に FSA が適切な措置を講じると確信しており、77%は FSA が食品関連のリスクについて国民とオープンにコミュニケーションすることに尽力していると確信している。

＜主な調査結果＞

- 食習慣の変化として最も一般的なのは、加工食品の摂取量が減った（47%）、果物や野菜の摂取量が増えた（35%）、食品ロスを最小限に抑えるようになった（35%）であった。
- 手洗いについて、回答者の 70%は、食品の準備や調理の前に必ず手を洗うと回答し、92%は生の肉、家禽、魚を扱った直後に必ず手を洗うと回答した。
- 消費期限について、回答者の 65%は、食品の準備や調理の前に必ず確認すると回答し、冷蔵庫の温度について、回答者の 60%は 0～5℃に保つ必要があると正しく回答した。
- 食料不足について、イングランド、ウェールズ、北アイルランド全体では、回答者の 80%が食料不足でなく、20%が食料不足であると分類された。回答者の 3%は、過去 12 ヶ月間にフードバンクやその他の緊急食料供給機関を利用したと回答した。

＊Food and You 2：第 10 回
https://www.food.gov.uk/research/food-and-you-2/food-and-you-2-wave-10

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

【FSA】FSA の消費者調査でキッチンでのリスクのある行動が浮き彫りになる
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202508c.pdf
（第 9 回「Food and You 2」調査結果）

５．北アイルランドの全国食事栄養調査が公表された

National Diet and Nutrition Survey Report for Northern Ireland Published
24 September 2025
https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/national-diet-and-nutrition-survey-report-for-northern-ireland-published

英国保健省、FSA、Safefood は、最新の全国食事栄養調査の結果である National Diet and Nutrition Survey（NDNS）Report for Northern Ireland (2017-2023)を公表した。

＊報告書
National Diet and Nutrition Survey (NDNS) report for Northern Ireland
https://www.food.gov.uk/research/national-diet-and-nutrition-survey/national-diet-and-nutrition-survey-ndns-report-for-northern-ireland-0

全国食事栄養調査ローリングプログラム（NDNS RP）は、英国の一般家庭に居住する 18 ヶ月齢以上の一般集団の食事、栄養摂取量、栄養状態を評価するために設計された継続的な横断的調査である。毎年、英国全体で約 1,000 人（19 歳以上の成人 500 人、18 カ月齢から 18 歳までの子供 500 人）の代表サンプルが NDNS に参加している。 調査は、COVID-19 の世界的パンデミックによる中断を除き、2008 年から 2023 年まで実施された。北アイルランドの代表的なデータを取得するために、1～4 年目（2008/09～2011/12 年）、6～9 年目（2013/14～2016/17 年）、10～15 年目（2017～2023 年）に、毎年、成人 100 人、子供 100 人を目標として北アイルランドのブーストサンプルが集められた。2017 年から 2023 年にかけての NDNS では、背景情報を収集するためのインタビュー、4 日間の推定食事記録（estimated diet diary）又は 4 回のオンライン 24 時間思い出し法（dietary recalls）調査、身体活動質問票、身体測定、そして血液と尿の検体採取により調査が行われた。

６．2024 年北アイルランドの健康的な食品バスケットの費用はどのくらいか？

What is the Cost of a Healthy Food Basket in Northern Ireland in 2024?
29 September 2025
https://www.food.gov.uk/research/food-insecurity/what-is-the-cost-of-a-healthy-food-basket-in-northern-ireland-in-2024

本報告書では、4 つの低所得世帯タイプ（両親に就学前と小、中学生の子供 3 人、両親に就学前と小学生の子供 2 人、一人親に就学前と小学生の子供 2 人、年金一人世帯）における最低限必要な食品バスケットの費用について紹介する。本研究の目的は、北アイルランドの 4 つの低所得世帯タイプについて、2024 年の最低限の生活水準（MESL: Minimum

Essential Standard of Living）の健康的な食品バスケットの費用を評価し、手取り収入に対する割合として提示することである。研究方法は、合意予算基準（Consensual Budget Standards）法を用いて算出した。このバスケットは、人々が現在食べているものを反映したものではない。北アイルランドにおける食品バスケット調査は 2014 年に開始され、2016 年、2018 年、2020 年、2022 年に更新版が発表された。2024 年の食品費用は、これまでの報告書とは異なり、イングランドのラフバラー大学社会政策研究センター（CRSP : Centre for Research in Social Policy）が開発した最低所得基準（MIS：Minimum Income Standard）研究シリーズに基づく。2024 年には、MIS が全面的にリベースされ、標準的な食品バスケットに含まれる食品の種類と量、そしてそのコストが徹底的に見直され、更新された。この更新により、現在の食習慣、価格、栄養ニーズがより正確に反映されるようになっている。

＊報告書
https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/What%20is%20the%20Cost%20of%20a%20Healthy%20Food%20Basket%20in%20Northern%20Ireland%20in%202024.pdf
＊インフォグラフィック
https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/What%20is%20the%20Cost%20of%20a%20Healthy%20Food%20Basket%20in%20Northern%20Ireland%20in%202024%20Infographic.pdf

７．地方当局及び公共施設における自動販売機への栄養基準のパイロット導入の評価

Evaluation of Pilot Implementation of Nutritional Standards for Vending in Local Councils and Wider Public Sector
September 19, 2025
https://science.food.gov.uk/article/144243-evaluation-of-pilot-implementation-of-nutritional-standards-for-vending-in-local-councils-and-wider-public-sector

本評価は、地方当局及び公共施設における自動販売機への栄養基準（Nutritional standards）の導入の影響を評価することを目的とした。公共施設のパイロットサイト 3 地点における自動販売機への栄養基準の導入状況及びその影響を評価した。このパイロットは、冷たい飲料と常温スナック菓子を中心に、自動販売機製品の栄養価向上を目指している。本評価の主な焦点は、売上と栄養面への影響を調査することであった。調査では、以下の主要な評価項目について質問した。

- 自動販売機運営事業者（VMO : Vending Machine Operator）は、パイロット期間中、自動販売機の栄養基準をどの程度効果的に導入したか？
- 自動販売機の栄養基準導入後、冷たい飲料や常温スナックなどの自動販売機製品の販売量及び栄養成分に変化はあったか？
- 自動販売機で販売される製品に対する消費者の態度や行動に変化はあったか？

- 自動販売機のガイダンスに対する VMO 職員の態度や行動はどのようなものか？

結論として、3 地点における自動販売機への栄養基準のパイロット導入では、製品の栄養価を大幅に改善できることが実証された。特に飲料においては、企業が加糖製品を低糖又は無糖の代替製品に置き換えたことが顕著であった。消費者のフィードバックにおいては、完全な代替品よりも、より栄養価の高い馴染みのある製品が好まれる傾向が見られ、運用の成功は VMO の経験と能力によって大きく異なった。このパイロットは、栄養基準を効果的に適用し、売上を減少させることなくカロリー削減を実現できることを実証している。

＊より健康的でより持続可能な自動販売機のガイダンス
Healthier and more sustainable vending guidance
https://www.food.gov.uk/business-guidance/healthier-and-more-sustainable-vending

本ガイダンスは、FSA の Making Food Better プログラムの一環として策定された。このプログラムは、企業が製造、販売、提供する食品に含まれる砂糖、カロリー、飽和脂肪、塩、そして 1 食分の量を減らし、栄養情報を提供し、責任ある販売促進活動を行うことを支援するもので、より健康的な食品環境を作り出すことを目的としている。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2025（2025. 04. 02）
【FSA】デリー市及びストラベーン地区議会はフォイルアリーナの自動販売機に栄養基準を導入する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202507c.pdf

---

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

1．数日または数週間の間隔を置いてフードサプリメントから 1 回で大量のビタミン D を摂取すると、健康リスクに関連する
高用量のビタミン D とビタミン K2 を含む配合調製品の影響はまだ十分に研究されていない

High single doses of vitamin D via food supplements at intervals of days or weeks associated with health risks
The effects of combination preparations containing high doses of vitamins D and K2 have yet to be truly studied
03/09/2025
https://www.bfr.bund.de/en/opinions/high-single-doses-of-vitamin-d-via-food-supplements-at-intervals-of-days-or-weeks-associated-with-health-risks/

- ビタミン D を含むフードサプリメントは様々な用量で入手できる。数日から数週間の

間隔で、非常に高用量のビタミン D を 1 回で摂取する（「ボーラス投与」）調製品もある。一部の調製品にはビタミン K2 も含まれている。

- 高用量のビタミン D のボーラス投与（例、20 日ごとに 500 μg）は、研究によると、特に既に十分な量のビタミン D を摂っている人では、健康リスクをもたらすほど血中ビタミン D 濃度が高くなる可能性がある。
- 研究から、非常に高用量のビタミン D のボーラス投与は、転倒や骨折などのリスクが高まる可能性があることが示されている。他の研究では、（一部の事例ではより少ない用量で）健康障害も健康上の利益がないことも示されている。
- ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)によると、特定の間隔でボーラス投与として摂るフードサプリメントも、不適切な摂取のリスクを高めるという問題がある。つまり、意図しているより頻繁に摂る可能性がある（例、20 日、10 日、7 日ごとではなく毎日摂取する）。これにより健康障害のリスクが高まる。
- サプリメントが必要な場合、BfR は低用量の調製品を毎日摂ることを勧めている。BfR はフードサプリメントには最大用量 20 μg ビタミン D/日を勧めている。この用量は、その他のビタミン D 供給源を考慮しても、長期にわたって健康リスクをもたらさないと予想されるからである。ビタミン D とビタミン K のボーラス投与は医師の助言や医療監視下でのみ摂るべきである。
- 本意見書では、フードサプリメントを介したビタミン D の高用量のボーラス投与の摂取を評価している。本意見書は、特定の病気、病気の予防、欠乏症の場合に医師が処方する様々な用量や様々な投与計画によるビタミン D 含有医薬品には適用されない。
- 法的な観点から、フードサプリメントは食品と見なされている。医薬品とは異なり、フードサプリメントは正式な承認プロセスの対象ではない。

ビタミン D 及び K のボーラス投与はどのようにして身体に入る？

ビタミン D 及び K の高用量のボーラス投与は、例えば高用量のフードサプリメントの摂取などにより、経口摂取される。

推奨される一日の基準量はある？

全ての供給源からのビタミン D の耐容上限摂取量(UL)は、成人では 100 μg/日である。これは、健康障害なく一生にわたり毎日摂取できる量である。

しかし、耐容上限摂取量は高用量のボーラス投与には適用されない。ボーラス投与は毎日ではなく数日あるいは数週間の間隔で摂る必要があるからである。

健康上のリスクはある？

いくつかの研究から、高用量のボーラス投与をすることで到達する可能性のある血中のビタミン D 濃度が、健康障害のリスクの上昇と関連していることが分かった。

データの品質は？

データの品質は中程度である。一部の重要なデータが欠落、又は矛盾している。例えば、ビタミン D とビタミン K2 の組み合わせボーラス投与に関する根拠は不足している。さら

に、市販されている全ての特定用量のビタミン D と K2 が科学的に研究されているわけではない。

ビタミン D と K2 のサプリメントによる健康リスクをどのように低減できるか？

BfR は、法的な最大摂取量の基礎として使用できるビタミン D とビタミン K2（その他全てのビタミン類やミネラル類も同様）の推奨最大摂取量を策定した。欧州委員会は現在、EU 全域のフードサプリメントや強化食品に含まれるビタミンとミネラルの最大摂取量を策定中である。

製造業者は既に、BfR のフードサプリメントにおけるビタミン類の推奨最大量を考慮することができる。

ビタミン K を含むフードサプリメントには、抗凝固薬を服用している人々は、摂取前に医師の助言を受ける必要があるという警告文を記載する必要がある。

消費者は高用量のビタミン D のボーラス投与を伴うフードサプリメントの摂取を控えることができる。必要であれば、BfR は低用量の調製品を毎日摂ることを勧める（フードサプリメントの推奨最大量：20 µg ビタミン D/日）。

クマリン系の経口抗凝固薬（ビタミン K 拮抗薬）を服用している患者には、ビタミン K の摂取量をできるだけ一定に保ち、医師の監視下でのみビタミン K 含有フードサプリメントを使用するよう助言する。

1. 評価の対象

本意見書の中で、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、高用量のビタミン K2 との組み合わせを含め、高用量のビタミン D ボーラス投与を含むフードサプリメントの摂取が、より長い間隔で摂取すると健康リスクが生じるかどうかを検討した。

様々な用量の市販製品を評価した。

- 7 日ごとに 175 µg のビタミン D3 摂取を推奨するもの。
- 10 日ごとに 250 µg のビタミン D3 と 200 µg のビタミン K2 の摂取を推奨する、ボーラス投与としてビタミン D3 とビタミン K2 を組み合わせたもの。
- 20 日ごとに 500 µg のビタミン D3 と 200 µg のビタミン K2 の摂取を推奨する、ボーラス投与としてビタミン D3 とビタミン K2 を組み合わせたもの。

2. 結果

ビタミン D サプリメントは日常的に使用できるが、週 1 回、月 1 回、あるいはその他の間隔でボーラスとして高用量摂取することを意図したサプリメントもある。いくつかの研究で、最適なビタミン D レベルと健康エンドポイントを維持する観点から、毎日のビタミン D 摂取の有効性をボーラス投与と比較して調査されている。しかし、結果には一貫性がなく、研究対象集団や、それぞれの用量・用法によって異なる。

評価された用量と摂取計画に関しては、7 日ごとに 175 µg のビタミン D、または、10 日あるいは 20 日の間隔で 250 µg あるいは 500 µg のビタミン D と 200 µg のビタミン K2 を摂取した場合の健康影響を調査した研究は特定できなかった。したがって、リスク評価の

ためには、ビタミン D 代謝の薬物動態学的側面と、今回評価したものと比較的近い間隔のボーラス投与でビタミン D を摂取したヒトの研究結果が使用された。これらの研究から以下の結論を引き出すことができたが、導出された健康影響が、今回評価した用量や摂取間隔でも誘発されるかどうかについては不確実性がある。

ビタミン D の貯蔵形態である 25-ヒドロキシビタミン D (25-OH-D)の半減期が 20 日以上であることを考慮すると、ビタミン D が十分適切に供給されている人、すなわち、70 nmol/l (28 ng/ml)以上の 25-OH-D 血清中濃度の人に、20 日ごとに 500 µg (20,000 IU)のビタミン D3 のボーラス投与を行うと、25-OH-D の血清中濃度が約 100 nmol/l (40 ng/ml)まで高まる可能性がある。介入研究や観察研究において、100 nmol/l 以上の 25-OH-D 血清中濃度は、健康への有害影響および全体的な死亡率の上昇に関連している。

10 日ごとに 250 µg (10,000 IU)のビタミン D を摂取する、あるいは 7 日ごとに 175 µg (7,000 IU)のビタミン D を摂取した場合、血清中濃度は高い確率で 100 nmol/l (40 ng/ml)に達しない。従って、これらの摂取量/摂取計画は、高カルシウム血症の発症などの有害健康影響のリスクが低い。

摂取間隔に関わらず、高用量のビタミン D ボーラス投与は、親物質であるコレカルシフェロールの血清中濃度に大きな変動を引き起こすことが予想され、免疫活性物質の誘導障害などの望ましくない影響に関連する可能性がある。

ビタミン D と 200 µg のビタミン K2 の組み合わせのボーラス投与から生じる健康影響については、現在入手可能な情報はない。入手可能な研究から、ビタミン K2 が健康的な一般人にもたらす健康リスクが低いことが示唆されているが、ビタミン K2 はクマリン系の経口抗凝固薬（ビタミン K 拮抗薬）の治療効果を弱める作用がビタミン K1 よりも約 3.5 倍強力である。そのような薬物治療を受けている患者は、ビタミン K の摂取量を可能な限り一定に保ち、ビタミン K を含むフードサプリメントを医師の監視下でのみ使用するよう助言される。従って、特に、ビタミン K 摂取量の大きな変動（10 日または 20 日ごとにビタミン K2 を 200 µg 含むフードサプリメントを摂取して生じる変動など）は、クマリン系経口抗凝固薬を服用している患者に高い健康リスクをもたらす。このリスクを下げるために、BfR はフードサプリメントのビタミン K2 の最大一日摂取量 25 µg を勧めている（15 歳以上の人に対して）。また、ビタミン K を含むフードサプリメントには、抗凝固薬を服用している人は摂る前に医師の助言を受ける必要があるという警告文も記載する必要がある。

単独またはビタミン D を組み合わせてメナノキン 7(MK-7)の形状のビタミン K2 を含むサプリメントを健康な人が摂取した場合の（長期）影響を調査するには、さらなる研究が必要である。特に、高用量のビタミン D とビタミン K2 の組み合わせの信頼できるリスク評価を実施する前に、代謝におけるビタミン D とビタミン K2 又は MK-7 との相互作用に関するさらなる臨床データが緊急に必要である。

最後に、断続的な間隔で摂るフードサプリメントは誤用されるリスクが高くなることに留意する必要がある。用量や摂取の間隔により、この製品の誤用は深刻な有害健康影響のリスクが高まることに関連する。BfR の意見では、ビタミン D と K2 のボーラス投与は医師

の助言を仰ぎ、医師の監視下でのみ摂取する必要がある。これはフードサプリメントで実行するのは難しいと思われる。そのため、この製品、特に最大用量（20 日ごとに 500 µg (20,000 IU）のビタミン D3）の製品は、誤用の可能性により高い健康リスクをもたらす。

２．BfR はティーバッグとマイクロプラスチック粒子に関する研究を評価 現在の知見に基づき、健康障害は予想されない

BfR assesses study on tea bags and microplastic particles
No health impairments expected based on current knowledge
05/08/2025
https://www.bfr.bund.de/en/notification/bfr-assesses-study-on-tea-bags-and-microplastic-particles/

2019 年に Hernandez らによって発表された研究によると、ティーバッグは非常に多くのマイクロプラスチック粒子を放出する。この研究によると、95 °C でプラスチック製のティーバッグで煎れたたった 1 杯のお茶から、直径 1 µm 以上の粒子 230 万個を含む約 116 億個のマイクロプラスチック粒子と 31 億個のナノプラスチック粒子(直径 0.1 µm 未満)が放出されるという。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、既に 2020 年にこの研究を調査し、独自の実験を行った。その結果、Hernandez らのチームが報告した直径 1 µm 以上のマイクロプラスチック粒子の数値は、おそらく 2～3 桁多すぎること、及びこれらの粒子はプラスチック製のティーバッグから放出されたものではないことが示された。

この研究の主な問題点はサンプル調製である。ティーバッグはお湯で抽出され、その後、その抽出液のマイクロプラスチック粒子を走査型電子顕微鏡（SEM)を用いて検査した。しかし、抽出液は検査前に乾固させた。抽出液中に溶けていた不揮発性物質がこの乾燥工程で固体として析出し、誤ってマイクロプラスチック粒子として識別されて数えられた可能性がある。従って、Hernandez らのチームが発見した粒子の大部分は、マイクロプラスチックではなく、使用されたプラスチックの製造時に生じる短鎖副産物、いわゆるオリゴマーだったようだ。従って、BfR の意見としては、この研究で使用されたサンプル調製方法はマイクロプラスチックの検査に全く適していない。

要約すると、BfR は、Hernandez ら(2019)が報告したマイクロプラスチック粒子の数は、一貫性がなく、明らかに多すぎると考えている。さらに、その他の研究は、粒子が調理工程中にプラスチックバッグから放出されるという仮定と矛盾している。

- 直径 1 µm 以上のマイクロプラスチック粒子数はおそらく 2～3 桁多すぎる。
- Hernandez ら(2019)が発見した粒子の大部分はマイクロプラスチックではなく、使用されたプラスチックのオリゴマーから成るもので、通常最大 1 mg/l の量でお湯に溶出する可能性がある。これらのオリゴマーは BfR によるリスク評価の対象となっており、現在の知見によると、報告された量で健康リスクをもたらすことはない。(BfR Opinion: https://www.bfr.bund.de/cm/349/polyamide-kitchen-utensils-keep-contact-with-hot-food-as-brief-as-possible.pdf).

- BfR やその他の調査から、マイクロプラスチック粒子はティーバッグ自体から放出されたり生成されたりしたものではなく、ティーバッグの表面に既に存在し、調理工程中に一部洗い流されたことが示されている。この工程中に見つかった直径 1 µm 以上の粒子数は 5,800～20,400 個だった。

現在の知見に基づき、食品に含まれるマイクロプラスチック粒子がヒトに健康リスクをもたらす可能性は低い。様々なモデル粒子で実施した、マウスのマイクロプラスチック粒子の経口摂取に関する実験、または細胞培養実験による BfR の独自調査から、腸組織やその他の細胞への損傷の証拠は認められなかった。しかし、データが不十分なため、マイクロプラスチックが腸管バリアや人体に与える影響の完全な評価を行うことはまだできない。だが、マイクロプラスチック粒子がヒトの健康に有害影響を及ぼすという根拠はない。

３．中毒事故の場合の UFI コードによる迅速な支援

Quick help in cases of poisoning accidents thanks to the UFI code
10/09/2025
https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/quick-help-in-cases-of-poisoning-accidents-thanks-to-the-ufi-code/

トイレ洗浄剤、洗剤、液体バーベキューライターなど、化学製品に含まれる正確な物質は、通常、企業秘密である。しかし、そのような製品による中毒の場合、例えば、医療従事者に正しく助言したり、必要に応じて、影響を受けた人を的確な方法で治療するためには、製品の正確な組成を知ることが不可欠である。従って、健康に有害又は物理的に有害と分類される化学製品は、通知要件の対象である。2021 年 1 月 1 日以降、消費者が使用することを目的とした化学製品には固有配合識別子(Unique Formula Identifier: UFI)を付けなければならない。UFI コードにより市販製品の配合は明確に特定される。企業はドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)に配合を報告し、この報告はその後 7 ヶ所のドイツ中毒情報センター(GIZ)に転送される。中毒事故が発生した場合、GIZ はその製品またはその成分を迅速かつ明確に特定し、的確な医療助言を提供できる。BfR は UFI コードについての以下の Q&A をまとめた。

（Q&A 抜粋）

UFI コードとは何か？　何に使うのか？

UFI は Unique Formula Identifier（固有配合識別子）の略語である。欧州経済領域(EEA)において、健康に有害、または物理的に危険と分類される製品のラベルに通常記載されている 16 桁のコードである。2021 年 1 月 1 日以降、消費者が使用する、または商業/電子分野で使用することを目的とする場合に、UFI コードはこれらの製品において義務化されている。2025 年 1 月 1 日以降は、純粋に工業目的で使用される危険と分類される全ての製品にも、この UFI コードを記載しなければならない。

このコードは製品の配合を一意に識別するためのものである。製品の正確な配合を素早く確実に見つけるために使用できる。

UFI コードを必要とする製品は、特別な洗浄剤、洗剤、液体バーベキューライターの燃料などである。これらの製品には通常、危険性を伝えるピクトグラムも記載されている。これらの製品は正しく使用しないと健康に有害である可能性がある。最悪の場合、救急医療を要する事態に陥る可能性がある。そのような場合、7 ヶ所あるドイツ中毒情報センター(GIZ)のうちの 1 つが最初の連絡窓口になることが多い。UFI コードのおかげで、GIZ の職員は緊急通報を受け取った場合、中央データベースを通じて問題の製品を素早く正確に特定できる。彼らは成分や毒性の情報を入手できるため、より適切で素早い医療助言を提供できる。

子供達の偶発的な中毒はどれくらいの頻度で起きているのか？

ドイツの中毒管理センター(GIZ)では、毎年約 280,000 件の問い合わせを受けている。そのうち約半数が子供に関連するものである。偶発的な中毒は 1 歳～4 歳児で特に多く見られる。子供の中毒の可能性についての問い合わせの約 90%は、この集団の最年少層に関連している。最も一般的な中毒の原因は、化学製品、医薬品、植物、次いで化粧品、食品、高級食品である。幼児の事例のほとんどは、無症状または医師の治療を必要としない軽い症状のみである。しかし、製品の化学組成の正確な情報が治療に不可欠な例外もある。

４．ニューデリーでグローバルな食品安全強化のための世界サミット BfR は科学と協力の重要性を強調する

World summit in New Delhi to strengthen global food safety

The BfR emphasises the importance of science and cooperation

29/09/2025

https://www.bfr.bund.de/en/notification/world-summit-in-new-delhi-to-strengthen-global-food-safety/

インド食品安全基準局(FSSAI)の主導の下、2025 年 9 月 26～27 日にインドのニューデリーで第 3 回グローバル食品規制担当者サミット(Global Food Regulators Summit：GFRS)が開催された。GFRS は食品分野の経験や最善の方法（ベストプラクティス）について意見交換するための年 1 回のプラットフォームとして機能し、この分野の国際機関間のネットワークを促進するものである。

世界保健機関(WHO)、国連食糧農業機関(FAO)、欧州食品安全機関(EFSA)などの参加機関が、リスク評価を改善する科学的手法やデジタルツールの促進、サーベイランス、研究所、試験環境の強化、食料安全保障などのトピックスについて意見交換した。FSSAI は 2023 年以降、インド保健家族福祉省に代わって毎年この食品安全機関の世界サミットを主催している。

参加した専門家は合計 8 つのセッションで、規制と政治的枠組みのグローバルな調和、持続可能でレジリエントな食料システムのための科学技術の統合、食品監視における人工知能(AI)の利用、食料安全保障などのトピックスについて話し合った。リスクの早期発見と管理、研究所のインフラや試験システムの改善もこのサミットの重要な部分だった。

＊関連情報
[FAO] Codex　コーデックスを中心に食品規制当局がデリーで刺激的なサミットを開く
Codex centre stage as food regulators meet in Delhi for a stimulating summit
07/10/2025
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1743372/

● 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．キノコ狩り：中毒リスクに注意
Mushroom picking: beware of the risks of poisoning
25/09/2025
https://www.anses.fr/en/content/mushroom-picking-beware-of-the-risks-of-poisoning
　秋が到来し、キノコ狩りの季節が始まった。しかし、中毒事例は依然として多く、時には重篤な場合もある。消化器系の問題から腎臓の合併症、重篤な肝臓障害まで、野生のキノコの誤認や不適切な調理の結果は決して些細なことではない。今年のキノコシーズンのANSES の助言と最善の方法を挙げる。
9 月に事例が増加
　2025 年 7 月 1 日以降、キノコの採取と摂取に関連する中毒事例は、既に約 500 件、中毒管理センターから報告されている。9 月初旬から事例の明らかな増加が観察され、10 月にピークを迎えると予想されている。中毒は主に、食用種と有毒種の誤認、キノコの不適切な保管、状態の悪いキノコの摂取、調理不十分なキノコの摂取や大量摂取による。
頻繁に起こる潜在的に危険な誤認事例
　2024 年のデータ分析から、7 月 1 日から 12 月 31 日の間に、フランス本土でキノコを摂取した後に症状を発症した 1,363 人が中毒管理センターに連絡したことが明らかになった。中毒事例の多くは軽度だが、3.1%が重篤で、死亡 3 件、慢性腎不全 3 件が含まれていた。観察された症状は主に消化器系で、腹痛、吐き気、嘔吐、下痢だった。
　2024 年シーズンでは、ジロールまたはアンズタケ(*Cantharellus cibarius*)とジャック・オ・ランタンマッシュルーム(*Omphalotus olearius*)の誤認が最も多かった。後者は重篤となり脱水症状につながる可能性のある消化器疾患を引き起こす。例年同様、誤認の最も深刻な事例は、カラカサタケと誤認する可能性のあるタマゴテングタケに関連することが多かった。タマゴテングタケは肝炎を引き起こし、時には死に至ることもある。
中毒を避ける最善の方法は？
　安全な採取と摂取のために、ANSES は以下のことを助言している。

- 完全に分かっているキノコだけを採ること。非常に有毒なキノコが食用種とよく似ていることがある。
- 他の誰かにもらったキノコなど、疑わしい場合は、化学者または菌類学協会に収穫したものを確認してもらうこと。採ったキノコの識別に疑いがある場合は、食べてはいけない。
- 絶対に幼い子供達に採ったキノコを与えてはならない。
- 誤認リスクが高いため、スマートフォンの識別アプリに頼らないこと。
- 野生のキノコは、食べる前に少なくとも 20 分間必ず加熱調理すること。

キノコ狩りの前、最中、後についての助言や最善の方法を参照すること。

＊ANSES の助言と最善の方法
Poisonings due to wild mushroom consumption: stay alert !
https://www.anses.fr/en/content/poisonings-due-wild-mushroom-consumption-stay-alert
＊ANSES 報告書
不慮のキノコ中毒の季節的監視報告書を調べる－2024 年 7 月 1 日～2024 年 12 月 31 日までにフランス中毒管理センターに報告された事例の概要（フランス語）
https://www.anses.fr/system/files/Toxicovigilance-2025-VIG-0015-RA.pdf

---

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

１．FDA はセシウム 137 に汚染されている可能性のある特定のエビ及びスパイスに対する輸入認証権限の初適用を発表する

FDA Announces First Use of Import Certification Authority for Certain Shrimp and Spices Potentially Contaminated with Cesium-137
October 03, 2025
https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-announces-first-use-import-certification-authority-certain-shrimp-and-spices-potentially

FDA は 2025 年 10 月 31 日より、インドネシアの特定地域産のエビ及びスパイスについて、セシウム 137 による食品汚染リスクに基づき、輸入認証（import certification）を義務付けると発表した。輸入認証の適用は初めてである。輸入認証権限は、議会が、食品安全近代化法を通じて、連邦食品・医薬品・化粧品法第 801 条(q)に基づき、FDA に付与したもので、安全な製品の取引を維持しながら、進行中の食品安全問題に対処するためのものである。FDA は、輸入食品が米国へ出荷される前に、米国の要件を満たしていることを示す認証又はその他の保証（assurance）を求めることができる。FDA は輸入認証権限を用いて、出荷前の追加的な監視を通じて、継続的かつ繰り返し発生する食品安全問題に対処することが

できる。このアプローチは、既存のツールと併用することで、安全性監視を維持しながら、より大規模な貿易量をカバーする。輸入認証は、外国企業が米国市場に製品を供給する能力を支援すると同時に、汚染の可能性のある製品が米国に流入するのを防ぐものである。

FDA が輸入認証を求める本措置は、米国税関・国境警備局（CBP）がインドネシアの特定地域からの複数のエビ製品及びクローブのサンプルで高濃度のセシウム 137 を検出し、FDA の試験所が食品サンプルの汚染を確認したこと、そして FDA が検証したその他のエビデンス及び情報を踏まえたものである。

輸入認証は、輸入警告（Import Alert）など、輸入プロセスにおける FDA の既存の輸入に関する権限と連携して機能する補完的なツールである。

FDA は、リスクに基づく判断と新要件の実施に関する通知をまとめた輸入警告#99-52 を発行したほか、輸入認証権限について解説する新しいウェブページを公表した。

＊輸入警告#99-52「インドネシアの特定地域からの特定の食品の物理的検査なしの差し止め（輸入認証義務の対象）」
https://www.accessdata.fda.gov/CMS_IA/importalert_1188.html

対象食品：インドネシアのジャワ島及びスマトラ島のランプン州産のエビ/スパイス

＊Import Certification
https://www.fda.gov/food/importing-food-products-united-states/import-certification
輸入認証（Import Certification）と輸入警告（Import Alert）の違い

- 輸入認証（Import Certification）：製品が、FDA が指定する認証又は保証（assurance）（外国企業の監査、施設認証、指定機関による出荷前検査など）を受け、取引を継続できるようにする追加措置である。適合製品が輸入プロセスを効率的に通過できるようにする。
- 輸入警告（Import Alert）：異物の混入（adulterated）又は違反が疑われる製品に対して、「物理的検査なしの差し止め」（DWPE：Detention without Physical Examination）を実施する。製品は、国境での検査によって適合性が証明されるまで、または企業が違反の疑いを引き起こした状況に対処するまで留置される。

＊FDA の対応に関する情報ウェブサイト
FDA Response to Imported Foods Potentially Contaminated with Cesium-137
https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food/fda-response-imported-foods-potentially-contaminated-cesium-137

米国食品医薬品局（FDA）は、2025 年 8 月初旬、インドネシア産の冷凍エビのサンプル 1 つから放射性核種セシウム 137（Cs-137）を検出した。消費者保護のため、FDA は PT. Bahari Makmur Sejati 社を輸入警告の対象に加えた。FDA はまた、消費者、流通業者、小売業者に対し、同社から輸入された特定の冷凍エビを食べたり、販売したり、提供したりし

ないよう勧告する安全警告を発した。

FDA はスクリーニングを継続した結果、PT Natural Java Spice 社のクローブのサンプルに Cs-137 が含まれていることを検出した。そのため、PT Natural Java Spice 社から米国に輸入されるスパイス製品も、化学物質汚染に関する輸入警告の対象となった。PT. Bahari Makmur Sejati 社及び PT Natural Java Spice 社の製品は、状況を改善したことを十分に証明する情報を FDA に提出するまで、米国市場への輸入は許可されない。

本ウェブページでは輸入認証や一般的なよくある質問がまとめられている。

＜Frequently Asked Questions＞（一部抜粋）

Cs-137 の検査で陽性又は警告が出た製品は、米国の消費者市場に流入したか？

現時点では、Cs-137 の検査で陽性又は警告が出た製品は米国の商業市場に流通していない。FDA は現在、問題となっているすべての製品がインドネシアの PT. Bahari Makmur Sejati 社及び PT Natural Java Spice 社に関連していることを確認している。

FDA は、PT. Bahari Makmur Sejati 社から輸入された冷凍エビの積荷から Cs-137 を検出したが、この製品は米国の商業市場に流通していない。押収された製品から検出された Cs-137 の濃度は約 68 Bq/kg で、FDA の Cs-137 の導出介入レベル（Derived Intervention Level）である 1200 Bq/kg を下回っていた。米国税関・国境警備局（CBP）もまた、カリフォルニア州ロサンゼルス/ロングビーチ港の輸送コンテナから Cs-137 が検出されたことを FDA に通報した。FDA は放射性核種分析のために複数のサンプルを採取し、その結果、クローブのサンプル 1 つに 732.43 Bq/kg の Cs-137 が含まれていることが確認された。検出可能なレベルの Cs-137 が検出された製品を製造している企業は、輸入警告＃99-51 に追加され、米国への輸入が拒否された。

現時点で、Cs-137 の濃度が介入レベルを超えたサンプルはない。

＊関連リコール

- Aquastar (USA)社は健康リスクのため、Aquastar Raw Shrimp Skewers をリコールする

AquaStar (USA) Corp Recalls AquaStar Raw Shrimp Skewers Because of Possible Health Risk

September 25, 2025

https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/aquastar-usa-corp-recalls-aquastar-raw-shrimp-skewers-because-possible-health-risk

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追加。

- Sea Port Products 社は、セシウム 137 (Cs-137) に汚染された可能性があるため、Raw Frozen Easy Peel White Shrimp をリコール

Sea Port Products Corp is Recalling Raw Frozen Easy Peel White Shrimp Because Product May Have Become Contaminated with Cesium-137 (Cs-137)

October 01, 2025
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/sea-port-products-corp-recalling-raw-frozen-easy-peel-white-shrimp-because-product-may-have-become

Sea Port Products 社はセシウム 137 に汚染された可能性があるため、Raw Frozen Easy Peel White Shrimp（冷凍生エビ）を自主的リコール。

＊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

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

【FDA】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

https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.pdf

２．FDA は輸入されるヒト及び動物用食品の事前通知に関する規則を改正する

FDA Updates Amendments to its Regulation for Prior Notice of Imported Human and Animal Food

September 25, 202

https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-updates-amendments-its-regulation-prior-notice-imported-human-and-animal-food

FDA は、事前通知規則を以下の通り改正する最終規則（Docket No. FDA-2011-N-0179）を公布した。改正は、特に国際郵便で到着する食品など、公衆衛生上のリスクをもたらす可能性のある食品の輸送を特定し、検査する FDA の能力を強化することを目的とする。

- 国際郵便で到着するヒト及び動物用食品の事前通知には、メールサービス名（mail service）とメール追跡番号（mail tracking number）を含めることを義務付ける。
- 特定の拒否通知又は保留通知が発行された後、一定期間内に事前通知及び食品施設登録情報を提出することを義務付ける（拒否後及び保留後の提出）。

施行日は 2026 年 10 月 1 日。

＊官報

Prior Notice: Adding Requirement To Submit Mail Tracking Number for Articles of Food Arriving by International Mail and Timeframe for Post-Refusal and Post-Hold Submissions

https://www.federalregister.gov/documents/2025/09/25/2025-18655/prior-notice-adding-requirement-to-submit-mail-tracking-number-for-articles-of-food-arriving-by

FDA は、不純物が混入している、又は公衆衛生リスクを及ぼす輸入食品を発見するという責任を効果的に果たすため、国際郵便で輸入される食品を識別し、検査することができなければならない。現在、FDA は国際郵便を介した輸入食品について、メールサービス名や追跡番号の提出を義務付けていない。そのため、これらの食品の移動を追跡又は特定する FDA の能力は限られており、公衆衛生上のリスクをもたらす可能性がある。FDA は国際郵便で到着する食品について、メールサービス名と追跡番号を受け取ることで、米国郵便公社（USPS）、米国税関・国境警備局（CBP）、その他の機関と連携し、バイオテロの危険性があると特定された食品を追跡・検査することができ、食品関連の緊急事態に対応する調査及び監視活動を実施しやすくなる。また、FDA は影響を受けた食品を迅速に特定し、フードサプライの汚染を防止することができる。食品の輸入には郵便システムが利用されており、FDA がこれらを把握し、特定の食品を適切に監視、検査し、拒否又は保留、そして食品の配送を阻止することができる。

さらに、本規則では、輸送が拒否又は保留された場合に、事前通知と食品施設登録情報を期限内に提出するという新たな要件が導入され、拒否又は保留の対象製品が入国港で保留される時間を短縮し、関連コストを削減できる可能性がある。また、拒否後及び保留後の申請期限を明確にし、FDA はリソースをより効果的に活用できるようになる。

３．FDA は、農業用水に関する FAQ と、FDA の FSMA 農産物安全規則に基づく収穫前農業用水要件の実施に関する情報を公表する

FDA Publishes Agricultural Water FAQs and Information on FDA's Implementation of the Pre-harvest Agricultural Water Requirements under the FSMA Produce Safety Rule
September 30, 2025
https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-publishes-agricultural-water-faqs-and-information-fdas-implementation-pre-harvest-agricultural

FDA は、FDA 食品安全近代化法（FSMA）農産物安全規則（Produce Safety Rule）における農業用水要件に関する新たな FAQ（よくある質問）と、収穫前農業用水要件の実施方法に関する最新情報を公表した。これらの取り組みは、農産物由来の食中毒を予防するための科学に基づいた戦略の向上を目指し、関係者との継続的な連携・協力体制の構築に向けた FDA の継続的な取り組みの一環である。農業用水は農産物を汚染する病原体の主要な経路となる可能性がある。そのため、FSMA 農産物安全規則は農業用水に関する要件を定めている。2024 年 5 月、FDA は対象農産物（Sprout 類を除く）の収穫前農業用水に関する特定の要件を改訂した最終規則を公表した。FAQ では、農業用水システムの検査と保守、収穫前の農業用水の評価、収穫期及び収穫後の農業用水に関する要件、農業用水の処理等に関する情報を提供している。

＊最終規則
FSMA Final Rule on Pre-Harvest Agricultural Water

https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-pre-harvest-agricultural-water
＊FAQ
https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/frequently-asked-questions-agricultural-water-requirements-under-fsma-produce-safety-rule

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2021（2021. 12. 8）
【FDA】FDA は農産物安全性規則において農業用水の要件変更を提案する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202125c.pdf

４．植物新品種協議

New Plant Variety Consultations
https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=NewPlantVarietyConsultations

- **バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.202 への回答)**

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000202
Jun 6, 2025
https://www.fda.gov/media/188932/download

Bayer 社によると、MON 89151 ワタ（cotton）は、チョウ目害虫による食害からワタを保護することを目的として、Cry1Da_7、Cry1B.3、及び Vip3Cb1.1 タンパク質を発現するように遺伝子組換えされている。Bayer 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Bayer 社は、MON89151 ワタ由来のヒト及び動物用食品は、現在市場に出回っているワタ由来のヒト及び動物用食品と、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて実質的に相違がなく、FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を生じないと結論付けている。Bayer 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、MON 89151 ワタがヒト及び動物用食品に含まれている場合に関して、これ以上の疑問はない。

- **バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.201 への回答)**

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000201
April 1, 2025
https://www.fda.gov/media/188924/download

Syngenta 社によると、MZIR260 トウモロコシは、ツマジロクサヨトウ（*Spodoptera frugiperda*）に対する抵抗性を付与する eCry1Gb.1Ig タンパク質と、マンノースを炭素源とする培地で植物細胞の生育を可能にし、選抜マーカーとして利用された酵素であるホスホマンノースイソメラーゼ（PMI）を発現するように遺伝子組換えされている。Syngenta 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Syngenta 社は、MZIR260 トウモロコシ由来のヒト及び動物用食品は、現在市場に出回っているトウモロコシ由来のヒト及び動物用食

品と、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて実質的に相違がなく、FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を生じないと結論付けている。Syngenta 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、MZIR260 トウモロコシがヒト及び動物用食品に含まれている場合に関して、これ以上の疑問はない。

● バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.198 への回答)

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000198

April 10, 2025

https://www.fda.gov/media/188542/download

Bayer 社と KWS 社によると、KWS20-1 テンサイは、ジカンバ除草剤耐性のためのジカンバモノオキシゲナーゼ（DMO）、グルホシネートアンモニウム除草剤耐性のためのホスフィノトリシン-N-アセチルトランスフェラーゼ（PAT）、グルホサート除草剤耐性のための CP4 5-エノールピルビルシキミ酸-3-リン酸合成酵素（CP4 EPSPS）を発現するように遺伝子組換えされている。Bayer 社と KWS 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Bayer 社と KWS 社は、KWS20-1 テンサイ由来のヒト及び動物用食品は、現在市場に出回っているテンサイ由来のヒト及び動物用食品と、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて実質的に相違がなく、FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を生じないと結論付けている。Bayer 社と KWS 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、KWS20-1 テンサイがヒト及び動物用食品に含まれている場合に関して、これ以上の疑問はない。

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

- *Saccharomyces cerevisiae* BY-1248（GRN No. 1246）

Sep 22, 2025

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1246

- β-Lactoglobulin produced by *Kluyveromyces lactis* CCTCC M20241460（GRN No. 1247）

Sep 19, 2025

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1247

- Yeast biomass produced by *Kluyveromyces marxianus* CCTCC M 20211265（GRN No. 1248）

Sep 23, 2025

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1248

- Ovalbumin produced by *Trichoderma reesei* ATCC 13631（GRN No. 1249）

Sep 16, 2025

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1249

６．公示

- **Agebox iKids Growth Night Formula/Day Formula は、は表示されていない成分により有害である可能性がある**

Agebox iKids Growth Night Formula/Day Formulamay be harmful due to hidden ingredient

09/23/2025

FDA は、5 歳以上の子供の成長促進と健康増進を目的に宣伝・販売されているダイエタリーサプリメント「Agebox iKids Growth Night Formula/Day Formula」を購入又は使用しないよう消費者に勧告する。この製品は、様々なウェブサイト及び一部の小売店で販売されている可能性がある。FDA の分析により、製品ラベルに記載されていないイブタモレン（Ibutamoren）（別名 MK-677）が含まれていることが確認された。FDA は、イブタモレンの食品への添加を承認しておらず、安全性と有効性は確立されていない。イブタモレンは成長ホルモン分泌促進薬であり、成長ホルモンの分泌を刺激する。イブタモレンの使用は、食欲増進、水分貯留、疲労、筋肉痛、グルコース代謝及びインスリン感受性の変化、さらには個人によってはうっ血性心不全のリスク増加など、重篤な副作用を引き起こす可能性がある。イブタモレンの長期的な影響は不明であり、さらなる健康リスクをもたらす可能性がある。また、イブタモレンは、選択的アンドロゲン受容体モジュレーター（SARM）などの、消費者が有害となり得る方法で摂取している可能性のある医薬品や製品と相互作用を起こす可能性がある。

- Agebox iKids Growth Night Formula
  https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/agebox-ikids-growth-night-formula-may-be-harmful-due-hidden-ingredient
- Agebox iKids Growth Day Formula
  https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/agebox-ikids-growth-day-formula-may-be-harmful-due-hidden-ingredient

- **Me Vale Madre 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**

Me Vale Madre may be harmful due to hidden drug ingredients
09/30/2025
https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/me-vale-madre-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients

FDA は、ebay.com を含む様々なウェブサイト、一部の小売店で、片頭痛やストレス性疼痛の治療用として宣伝・販売されている製品「Me Vale Madre」を購入又は使用しないよう消費者に勧告する。FDA の分析により、製品ラベルに記載されていない医薬品成分のアセトアミノフェンとジクロフェナクが含まれていることが確認された。

- **Kuka Flex Forte 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**

Kuka Flex Forte contains hidden drug ingredient
10/02/2025
https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/kuka-flex-forte-contains-hidden-drug-ingredient
（更新情報）

FDA は ebay.com で関節炎に伴う痛みや炎症を軽減するとして販売されている製品 Kuka Flex Forte を購入又は使用しないよう消費者に勧告する。FDA の分析により、製品ラベルに記載されていないアセトアミノフェンが含まれていることが確認された。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2023（2023. 11. 08）
【FDA】リコール情報
Botanical-Be は表示されない成分ジクロフェナクの存在により Kuka Flex Forte、Artri King 及び Reumo Flex (Capsules.)の全国的な自主的リコールを発表する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202323c.pdf

- **Contra Reumas 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**

Contra Reumas may be harmful due to hidden drug ingredients
10/03/2025
https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/contra-reumas-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients

FDA は naturistarex.com などのウェブサイトや一部小売店で、関節用鎮痛剤として宣伝及び販売されている製品 Contra Reumas を購入又は使用しないよう消費者に勧告する。FDA の分析により、製品ラベルに記載されていないデキサメタゾン、ジクロフェナク、メトカルバモールが含まれていることが確認された。

- **Osteo Sin Max 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**

Osteo Sin Max may be harmful due to hidden drug ingredients

10/06/2025
https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/osteo-sin-max-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients

FDA は ebay.com などのウェブサイトや一部小売店で、関節用鎮痛剤として宣伝及び販売されている製品 Osteo Sin Max を購入又は使用しないよう消費者に勧告する。FDA の分析により、製品ラベルに記載されていないデキサメタゾン、メトカルバモール、フェニルブタゾンが含まれていることが確認された。

- **Mojo Max Fusion XXX 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**

Mojo Max Fusion XXX may be harmful due to hidden drug ingredients
10/06/2025
https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/mojo-max-fusion-xxx-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients

FDA は ebay.com などのウェブサイトや一部小売店で、性機能増強剤として、宣伝及び販売されている製品 Mojo Max Fusion XXX を購入又は使用しないよう消費者に勧告する。FDA の分析により、製品ラベルに記載されていないシルデナフィルとタダラフィルが含まれていることが確認された。

７．警告文書

- **Tan Nam Corporation**

August 25, 2025
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/tan-nam-corporation-708292-08252025

食品の CGMP、製造、包装、衛生管理、異物混入、不正表示の問題。そのまま喫食可能な（RTE）大豆食品及び飲料を製造している工場施設。

- **Valentine Enterprises, Inc.**

July 17, 2025
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/valentine-enterprises-inc-705119-07172025

ダイエタリーサプリメントの CGMP、異物混入、不正表示の問題。

- **Vidaslim Co.**

July 17, 2025
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/vidaslim-co-705118-07172025

ダイエタリーサプリメントの CGMP、異物混入、不正表示の問題。

- **Time Challenger Labs International, Inc.**

September 18, 2025
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/time-challenger-labs-international-inc-706900-09182025
ダイエタリーサプリメントの CGMP、異物混入、不正表示の問題。

- **Ogle Cattle Company, Inc.**

September 05, 2025
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ogle-cattle-company-inc-713311-09052025
未承認の動物用医薬品、異物混入の問題。複数の牛の腎臓組織からデスフロイルセフチオフルが基準値 0.4 ppm を超えて、9.44 ppm、0.846 ppm、2.04 ppm、0.520 ppm が検出される。

- **STNR Creations, LLC**

July 16, 2025
https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/stnr-creations-llc-698700-07162025
ヒト用食品の異物混入、不正表示の問題。デルタ 8 テトラヒドロカンナビノール（THC）を含むグミ、クッキー、ブラウニー製品を販売。

８．リコール情報

- SLR Food Distribution 社は、健康リスクの可能性のため、Wise Wife ブランドのシナモン製品をリコールする

SLR Food Distribution, Inc. Recalls Wise Wife Brand Ground Cinnamon Because of Possible Health Risk
September 26, 2025
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/slr-food-distribution-inc-recalls-wise-wife-brand-ground-cinnamon-because-possible-health-risk
SLR Food Distribution 社は、シナモン製品（ground cinnamon）に高濃度の鉛が含まれている可能性があるため、リコール。製品は、2024 年 2 月 15 日から 2025 年 6 月 28 日に、ニュージャージー、ニューヨーク、フロリダ、メリーランド、ミネソタ、オクラホマ、オハイオの各州の小売店で販売されていた。現在、健康被害の報告はない。製品写真あり。

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

１．EPA はビシクロピロンとベンゾビンジフルピルの絶滅危惧種への影響に関する最終生物学的評価を発表する

EPA Releases Final Biological Evaluations of the Pesticides Bicyclopyrone and Benzovindiflupyr Effects on Endangered Species

September 30, 2025

https://www.epa.gov/pesticides/epa-releases-final-biological-evaluations-pesticides-bicyclopyrone-and-benzovindiflupyr

米国環境保護庁（EPA）は、絶滅危惧種及び指定重要生息地に対する殺虫剤ビシクロピロン（bicyclopyrone）及びベンゾビンジフルピル（benzovindiflupyr）の最終的な生物学的評価（BE：biological evaluations）とそれに対する意見への回答を公表する。ビシクロピロンは、トウモロコシ、小麦、大麦などの農作物及びレモングラスやローズマリーなどのその他のマイナーな作物における広葉雑草や一部の一年生イネ科雑草の防除に主に使用される除草剤である。ベンゾビンジフルピルは、キャノーラ、穀類、トウモロコシ、ワタなどの様々な作物に使用される殺菌剤で、芝生や観賞用植物などの非食用植物にも使用される。EPA は、2024 年 9 月に公表された BE 案に対するパブリックコメントを検討した後、ビシクロピロン及びベンゾビンジフルピルの評価を改訂した。ビシクロピロン及びベンゾビンジフルピルに関する EPA の最終 BE は、関連機関の管轄下にある種（species）に関する判断に影響を及ぼす可能性が高いため、EPA は関連機関との正式な協議を開始する。

● 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 - 360-25**

25 September 2025

https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-360-25

承認－食品閣僚会議通知

加工助剤としての *Anoxybacillus caldiproteolyticus* Rokko 由来サーモリシンの使用を承認。この酵素は、乳製品、卵、肉、魚、酵母、タンパク質濃縮物及び分離物、醸造など幅広い食品のタンパク質加水分解に使用される。

意見募集（2025 年 12 月 25 日まで）

2025 年最大残留基準値(MRLs)の調和提案（MRL をコーデックス規格などの国際規格に

調和させる提案の募集。オーストラリアのみ。）

● **Notification Circular - 361-25**

2 October 2025

https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-361-25

新規申請と提案

乳児用調製乳製品の栄養素として、単独又は組み合わせて使用される遺伝子組換え *Escherichia coli* BL21 由来 2'-フコシルラクトース（2'-FL）、3-フコシルラクトース（3-FL）、ラクト-N-テトラオース（LNT）、3'-シアリルラクトース（3'-SL）、6'-シアリルラクトース（6'-SL）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．APVMA 2024–25 年度年次報告書

APVMA Annual Report 2024–25

10 October 2025

https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-annual-report-2024-25

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、2024–25 年度の年次報告書を発表し、規制当局にとって大きな変化と成果の年だったと強調した。

この年次報告書は、2024–25 年度中の当局の業務、成果、課題の包括的概要を示すものである。戦略的目標や規制責任に対する当局の業績を概説し、議会やオーストラリア国民への透明性を提供することで責任説明を果たすという APVMA のコミットメントを反映している。

主なハイライトは次のとおりである。

- 新しい戦略と事業計画の開始
- 多面的な変革戦略の実施
- 主要な関係者が参画するフォーラムの活性化
- 2024-25 年度の事業計画の結果報告

APVMA はオーストラリア政府の優先事項を支援し、規制上の業務を履行するために引き続き関係者と協力して取り組む。本年度の進歩を基に、改革を進め、レギュラトリーサイエンス、サービス提供、利害関係者の参画において更なる改善を推進していく。

＊APVMA 年次報告書ウェブサイト

https://www.apvma.gov.au/news-forms-and-publications/publications/annual-reports

2024-25 年度報告書の他、過去の報告書も閲覧可能。

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

１．オーストラリアにおけるメラトニン製品の規則

Regulation of melatonin products in Australia
26 September 2025
https://www.tga.gov.au/news/news/regulation-melatonin-products-australia

オーストラリアでは、特に小児への使用を目的として、オンラインストアでメラトニン製品を購入する人が増加している。これらの製品はグミとして販売されることが多いが、錠剤やカプセルの形状でダイエタリーサプリメントとして販売されている場合もある。オンラインストアから未登録のメラトニン製品を輸入する消費者は、深刻な健康問題のリスクにさらされる。オーストラリアでは、メラトニンは処方医薬品として、小児には限定的に使用が承認されている。TGA は、メラトニンの小児への広範な使用に関する安全性や有効性を評価していない。

オンラインで購入したメラトニンのサプリメントは、不正確な又は表示されていない有害成分が含まれている可能性がある。TGA の研究所による最近の検査では、これらのメラトニン製品の多くは、ラベルに記載されている量よりも大幅に高い用量でメラトニンが含まれている一方で、メラトニンの含有量が少ない、あるいは全く含まれていない製品もあることが示された。未登録製品、特に医師の処方箋を必要としないオンライン販売業者が販売する製品は、非常に危険である。消費者は、予期せぬ、あるいは重篤な有害反応のリスクにさらされる可能性がある。メラトニンの使用については、医師と相談することを強く勧める。適切な医学的監督なしにメラトニン製品を摂取すると、特に子供の場合、入院や過剰摂取などの深刻な副作用を引き起こす可能性がある。

＊関連する安全性助言
Safety concerns over imported melatonin products
https://www.tga.gov.au/safety/safety-alerts/safety-concerns-over-imported-melatonin-products

２．安全性助言

● **未登録メチレンブルー製品の輸入**

Imported unregistered methylene blue products
25 September 2025

https://www.tga.gov.au/safety/safety-alerts/imported-unregistered-methylene-blue-products

オーストラリア TGA は、オーストラリアにおける未登録の経口メチレンブルー（塩化メチルチオニウム）製品の輸入と使用の増加について、安全性助言を発出した。メチレンブルー製品は、認知機能向上、気分改善、抗老化効果など、未承認（認可外）の用途で宣伝されている。オーストラリアの法律で義務付けられている品質、安全性、有効性について、TGA による評価は実施されていない。メチレンブルー製品は注射用として処方される場合のみ処方箋が必要な製品であるが、経口投与の場合に重大なリスクがないわけではない。TGA は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消費者に呼びかけている。

● 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

● 2025.9.19～2025.9.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43459

● 2025.9.12～2025.9.18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43457

２．「バナジウム米」のような過度な不当広告を防ぐための制度的改善策を講じる

食品表示広告政策課　2025-09-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43458

（報道説明資料）

1. 報道内容

バナジウム米（農産物）の「糖尿病治療、血糖降下」などの表示・広告の取り締まりを行う際に、法的根拠がないとの報道など(SBS、2025.9.22.)

2. 説明内容

「食品等の表示・広告に関する法律」は、食品等について疾病の予防・治療に効能があるものと認識させたり、健康機能食品と認識させる恐れのある不当な表示又は広告行為を禁止している。

ただし農産物の場合、疾病の予防・治療効能広告については、消費者誤認・混同の恐れがないという最高裁判例の趣旨を反映し、2009 年からは例外的に不当な表示・広告とは見なしていない*。

*「食品等の表示・広告に関する法律」施行令別表 1 備考

しかし、最近、農産物に特定の原料・成分を意図的に添加し、過剰な疾病予防・治療効能を広告する事例により、消費者の誤認・混同の懸念が高まっていることから、食品医薬品安全処はこれを防止するため、関係省庁・消費者団体・生産者団体と協議し、制度的な改善策を早急に策定する予定である。

今後、食薬処はオンラインショッピングモールなどで「バナジウム米」のような農産物についても、事実と異なる表示・広告、又は医薬品と誤認・混同される恐れのある表示・広告事例を厳正に取り締まっていく予定である。

また、生産業者、流通業者で販売中の該当製品の表示・広告についても、自治体と連携して点検を進める。

３．ガルシニアカンボジア抽出物の異常事例該当製品の回収

健康機能食品政策課　2025-09-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49356

食品医薬品安全処は、ガルシニアカンボジア抽出物*を使用した健康機能食品について、肝機能関連の異常事例**が 2 件発生したため、健康機能食品審議委員会の審議を経て当該製品を回収措置すると発表した。

* 炭水化物が脂肪に合成されるのを抑制し、体脂肪減少に役立つ可能性のある機能性原料であり、機能性成分（又は指標成分）の含有量は総ヒドロキシクエン酸 600 mg/g 以上を含有しなければならない（「健康機能食品の基準及び規格」）

** 異常事例：健康機能食品によって発生したと疑われる望ましくない徴候、症状又は疾病であり、摂取した健康機能食品と必ずしも因果関係が成立するものではない

異常事例発生報告（8 月 25 日、8 月 27 日それぞれ通報）によると、当該製品を摂取した異なる 2 名に肝炎症状が発生した。そのため、食薬処は 8 月 28 日、事業者に対し当該製品の暫定販売中止を勧告した。

食薬処は、当該製品と使用された原料を回収して検査した結果、基準・規格に不適合な項目は発見されなかったが、健康機能食品審議委員会において、異常事例と当該製品との因果関係の可能性が非常に高く消費者への有害影響が懸念されるという判断を下したことに伴い、9 月 23 日付で当該製品を回収措置すると発表し、消費者は摂取を中止し購入先に返品するよう呼びかけた。

また、アルコールなどとの併用摂取による異常事例が報告されたことを受け、「健康機能食品の基準及び規格」を改正し、「ガルシニアカンボジア抽出物」の摂取時の注意事項に「まれに肝臓に害を及ぼす可能性があり、摂取期間中はアルコール摂取を避けるべきである」という内容を追加する予定である。

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。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2025（2025. 08. 20）

【MFDS】健康機能食品の原料基準・規格の強化を推進

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

４．輸入果実・野菜加工品に対する検査命令施行

輸入検査管理課　2025-09-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49355

食品医薬品安全処は、ベトナムの 7 製造事業所から輸入される果物・野菜加工品*（冷凍製品）に対し、輸入者が事前に安全性を証明しなければ国内に持ち込めない「検査命令」を 9 月 30 日から適用する。

* 果物・野菜加工品：果実類、野菜類又はキノコ類を主原料として製造・加工したもの、又はこれに食品もしくは食品添加物を加えて加工したもの

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

今回の検査命令は、ベトナム産果物・野菜加工品（冷凍製品）に対する通関検査の結果、細菌数の検査項目で不適合が繰り返し発生したため、輸入者の安全管理責任を強化して輸入食品の安全性を確保するための措置である。

<添付>　輸入食品等検査命令の運営状況

５．食薬処、ナトリウム・糖類低減表示を継続拡大

食生活栄養安全政策課　2025-09-25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49364

食品医薬品安全処は、ナトリウム・糖類低減製品の生産を拡大し、消費者の選択権を保障するため、ナトリウム・糖類低減表示対象にパン類、チョコレート類などを追加する「ナトリウム・糖類低減表示基準」の一部改正案を 9 月 25 日に行政予告した。

改正案によると、市場に流通している製品の平均値に対して 10%又は自社製品に対して 25%以上ナトリウム・糖類の含有量を減らしたパン類、魚肉ソーセージ、食肉抽出加工品、チョコレートなどにも「塩分控えめ」、「糖類控えめ」などの表示ができる。

＜ナトリウム・糖類低減表示追加対象＞

① ナトリウム（10 種）：パン類のうちベーグル・バゲット・チャバタ・クロワッサン・食パン・モーニングパン・穀物パン、食肉抽出加工品のうち汁物・スープ、鍋物・鍋料理、魚肉ソーセージ（おやつ用製品に限る）

② 糖類（5 種）：チョコレート、ミルクチョコレート、準チョコレート、チョコレート加工品（チョコレート菓子、チョコレート形状）

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

【MFDS】食薬処、ナトリウム・糖類低減表示の対象を拡大

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

６．我が国が提案した米に対する農薬残留基準の国際規格採択に向けた合意

有害物質基準課　2025-09-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49343

食品医薬品安全処は、9 月 8～13 日に開催された Codex 第 56 回残留農薬部会において、韓国が提案した農薬 3 種に対する最大残留基準値が国際規格としての採択に向けて合意されたと発表した。合意された最大残留基準値は、今年 11 月の Codex 委員会総会での最終採択後、施行される予定である。韓国が提案し合意された最大残留基準値は、国内で稲を栽培する際にガ類などの防除に主に使用する殺虫剤 3 種（エトフェンプロックス、フルベンジアミド、テブフェノジド）であり、稲（穀粒）、玄米、精米に対するものである。

Codex 委員会総会で最終採択されれば、当該基準値を準用する EU や東南アジア、南米、アフリカ地域の国々への米及び米加工品の輸出が活性化することが見込まれる。

<添付>

1. Codex 基準採用状況など
2. 米関連の輸出状況

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

【FAO】Codex　第 56 回残留農薬部会（CCPR56）

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

７．食薬処、第 5 回食品由来薬剤耐性国際会議を開催

畜産物安全政策課　2025-09-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49334

食品医薬品安全処は、「薬剤耐性を超えた食品安全の持続可能な発展」をテーマに、「第 5 回食品由来薬剤耐性国際会議(GCFA)」を 9 月 16 日から 17 日まで開催する。

今回の会議は、国際機関及び国内外の規制機関、学界、産業界の専門家が、食品分野における薬剤耐性のグローバル動向を検証するとともに、食品サプライチェーン全体における薬剤耐性管理技術について議論する。

また、今年は新進科学者によるポスターセッションを新たに設け、国内産業界の薬剤耐性低減努力事例など官民協力の事例も共有する。

<添付>

1. 第 5 回食品由来薬剤耐性国際会議プログラム
2. ポスター

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）

【FAO】Codex　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

https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.pdf

８．食品医薬品公共データで国民の安全と健康を守る

データ革新企画チーム　2025-09-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49332

（食品関連のみ抜粋）

食品医薬品安全処は、全国民を対象に「2025 年食薬データ分析・活用コンテスト」を開催し、5 件の優秀作品を選定した。今回のコンテストは、食薬処が解放した公共データと人工知能(AI)技術を活用したアイデアを発掘し、製品・サービスの開発を奨励し、食薬分野の政策改善と民間雇用創出に貢献するために企画された。

最優秀賞には、食品店舗向け AI 安全点検ソリューション「アウルレ（아울러）」が選ばれた。アウルレは、AI を活用し、飲食店などの食品店舗の内部写真を撮影して衛生状態を診断・分析し、事業者が遵守すべき衛生管理事項の遵守状況と改善が必要な事項を通知するサービスである。

※活用データ：過料賦課基準、行政処分結果、スマート HACCP 評価項目情報など

９．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　2025-09-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49360

食品医薬品安全処は、食品小分け業者が小分・販売した「炒りピーナッツ（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（29.2 µg/kg（B1 は 26.2 µg/kg））されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室