

食品安全情報（化学物質） No. 23/ 2025 (2025. 11. 12)

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】 JECFA 第 101 回会合の概要報告書

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）の第 101 回会合が、2025 年 10 月 15～21 日にジュネーブで開催された。本会合では食品に含まれる無機ヒ素及び有機ヒ素化合物の安全性評価、並びに JECFA による評価に関連した全般的な検討事項（General considerations）として食品の安全性評価における新しいアプローチ方法論（NAMs）の役割及び複合毒性に関する議論が行われた。JECFA は、無機ヒ素については、虚血性心疾患との関連性に関するヒト研究の用量反応評価から出発点（point of departure: POD）としてベンチマークドーズの信頼下限値である BMDL_{0.5} 0.3 µg/kg 体重/日を導出した。食事ばく露量を推定した結果、飲料水における汚染濃度が低いと予想される地域であっても、無機ヒ素の平均的な食事ばく露量の上限値が子供及び成人ともに POD を超えており、健康上の懸念が生じる可能性があるという結論された。一方、有機ヒ素であるジメチルアルシン酸（DMA(V)）については雌ラットにおける糸球体腎症をエンドポイントに健康影響に基づく指標値（HBGV）を 6 µg/kg 体重/日と導出し、モノメチルアルソン酸（MMA(V)）については雄ラットでの糸球体腎症に基づく HBGV を 5 µg/kg 体重/日と導出した。食事ばく露量を推定した結果、DMA(V)と MMA(V)ともにヒトの健康に対する懸念となる可能性は低いと結論された。また、その他の低分子及び複雑な有機ヒ素化合物に関する関連データは限定的であり、リスク特性評価を実施することはできないと判断した。

*ポイント： JECFA による無機ヒ素に関する前回評価（第 72 回：2010 年）では、ヒトの肺がんに基づき BMDL_{0.5} 3.0 µg/kg 体重/日を導出していました。それに比べると、今回の評価では、肺がんについては BMDL_{0.1} であるものの 1 µg/kg 体重/日とより低い数値に、虚血性心疾患に基づき導出された BMDL_{0.5} は 0.3 µg/kg 体重/日と 1 桁低い数値となりました。そのため、食事を介したばく露により推定される「ばく露マージン」の幅はより小さくなり、リスクは大きくなるという厳しい結果となりました。無機ヒ素の主要ばく露源の一つである海藻の摂取による影響の評価結果を示している点もポイントです。

【ANSES】 PFAS のモニタリング範囲拡大

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）が、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に関する測定データを大規模に収集し解析した。対象は、飲料水、環境水、堆積物、生物相（特定の生態系の全ての生物）、食品、空気、室内外の塵、土壌などの様々なコンパートメント、及びヒトの生物学的マトリクス（血液、尿、母乳など）や消費者製品（化粧品、繊維など）である。その結果をもとに、今後の PFAS モニタリング計画として「継続的」「不定期」「局所的」な戦略を提案している。

*ポイント： フランスでは、EU での PFAS 規制の可能性を見据えて、2026 年 1 月 1 日より PFAS を含む化粧品、スキーワックス製品、衣類、履物、およびそれらの防水剤の製造、輸入、輸出、販売を法律で禁止する予定です。本報告は、その施行や EU 規制の準備として、モニタリング計画を最適化するために実施されたようです。その他、食品については、現在進行中のトータルダイエットスタディの第 3 版で約 20 種の PFAS を対象にしており、その結果を 2026 年に発表する予定としています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 出版物

[【FAO】](#)

1. JECFA 第 101 回会合の概要報告書
2. FAO 統計年鑑 2025 は、食の多様性に関する新たな指標を強調
3. 食品安全のための AI：FAO 出版物は現実世界での適用と規制上の考慮点を強調する
4. グルテンを含む穀類の参照用量を設定するための専門家会議
5. FAO/WHO の食物アレルギーに関するワークショップ、中国・南寧で開催
6. ウェビナー「Beyond the horizon：よりスマートな準備と予測のための食品安全フォーサイト」－2025 年 12 月 2 日
7. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECDC】](#)

1. ワンヘルス。ワンプラネット。我々の責任。
行動の時：EU の機関横断ワンヘルスタスクフォース及び欧州・中央アジア 4 者機関の
ワンヘルスに関する共同声明

[【EFSA】](#)

1. 食品に含まれる農薬を詳しく見る
2. 意見募集 — EFSA Journal のアンケートに回答しよう！
3. 遺伝子組換え関連

[【FSA】](#)

1. 食品と環境中の放射能（RIFE）報告書 2024
2. FSA はイングランド、ウェールズ、北アイルランド向けの食品法の実施規範と実施ガイドラインの改訂版を公表する
3. テイストトライアルガイダンス
4. 消費者調査（2025 年 7 月～2025 年 9 月）
5. 新たな研究により、人気のトレイバイクには成人の 1 日摂取量を超える糖類が含まれていることが明らかになった

[【FSS】](#)

1. ビスフェノール A に関する意見募集

[【DEFRA】](#)

1. 食品中の残留農薬：2025 年第 1 四半期のモニタリング結果

[【FSAI】](#)

1. FSAI、食品安全文化に関するガイダンスノートを公表
2. リコール情報

[【RIVM】](#)

1. 循環型食品システムにおいて食品残渣を再利用する際の食品安全

[【ANSES】](#)

1. PFAS のモニタリング範囲拡大

[【FDA】](#)

1. FDA は未承認のフッ化物含有製剤から子供たちを守る措置を講じる
2. FDA が有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する
3. 公示
4. リコール情報

[【EPA】](#)

1. EPA、Toxics Release Inventory に PFAS 1 種を追加登録

【CFIA】

1. カナダ食品検査庁は官僚主義的手続きを簡素化し、カナダの農業分野を支援するための 7 つの措置を発表した
2. 植物性加工食品に関する行動計画の発表に関するカナダ食品検査庁長官の声明

【MPI】

1. 小麦、大麦、オート麦のグリホサート残留基準値は 0.1 mg/kg に据え置き、許可される使用方法に制限を設ける
2. Taranaki Coast の貝類バイオトキシン警告
3. リコール情報

【香港政府ニュース】

1. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 「子供の身長が伸びる」不当広告・違法販売、食品・医薬品のオンライン集中点検、219 件摘発
3. 食薬処、大学修学能力試験対策食品・医薬品のオンライン不当広告・違法流通特別点検を実施
4. 多消費養殖水産物の収去検査を強化
5. 食薬処、フード QR の消費期限適用拡大政策説明会を開催

【SFA】

1. 食品に使用が認められていない物質が混入した食品 2 点が発見された

別 添

【EC】 査察報告書

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

1. 出版物

- 水源から消費者までの飲料水のシステムと技術の概要

Compendium of drinking-water systems and technologies from source to consumer

15 October 2025

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240113992>

WHO は、2024 年に発表した「飲料水水質ガイドライン：小規模給水施設」及び「衛生検査パッケージ」の付属書として、「水源から消費者までの飲料水のシステムと技術の概要」を発表した。本文書は、様々な状況において飲料水供給システムの強化を目指す各地域の技術者、計画立案者、実務者、意思決定者に体系的な参考資料を提供するものである。水安全計画の原則に沿ったシステム全体の視点に立ち、典型的な供給システムの構成について概説し、水源、処理、配水、家庭レベルでの実践などの機能的構成要素に分けて解説している。

本文書は、技術及び運用についての知識と優れた実践事例を統合することによって、エビ

デンスに基づく意思決定や地域の状況・資源・水質問題に適した解決策の選択を支援し、安全に管理された飲料水サービスに向けた計画、利害関係者の関与、能力開発を促進する。

＊飲料水水質ガイドライン：小規模給水施設

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240088740>

＊衛生検査パッケージ

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240089006>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2024（2024. 02. 21）

【WHO】出版物

飲料水水質ガイドライン：小規模給水施設

衛生検査パッケージ：「飲料水水質ガイドライン：小規模給水施設」のための支援ツール

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202404c.pdf>

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

1. JECFA 第 101 回会合の概要報告書

Key conclusions and summary report from JECFA's 101st meeting

28/10/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1748743/>

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）は、2025 年 10 月 15～21 日に開催された第 101 回会合の概要報告書を発表した。本会合では食品に含まれる無機ヒ素及び有機ヒ素化合物に関する安全性評価が行われた。また、JECFA による評価に関連した全般的な検討事項（General considerations）として、食品の安全性評価における新しいアプローチ方法論（NAMs）の役割の拡大、並びに複合毒性についても議論された。

本会合の完全な報告書は WHO テクニカルレポートシリーズ（No. 1061）として発表される予定である。また、本会合で検討されたヒ素化合物の毒性学および食事ばく露に関するモノグラフは、WHO 食品添加物シリーズ（No. 92）として発表される予定である。

＊JECFA 第 101 回会合概要報告書

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – One-hundred-and-first meeting
Summary and conclusions

28 October 2025

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7267en>

JECFA の第 101 回会合が、2025 年 10 月 15～21 日にジュネーブで開催された。こ

の会合の目的は、無機ヒ素及び有機ヒ素化合物の安全性を評価することであった。

前回ヒ素の評価が行われたのは第 72 回会合（2010 年）であり、ヒ素は、コーデックス食品汚染物質部会（CCCF）が作成した JECFA による評価を依頼するための汚染物質の優先リストに掲載されていた。CCCF の要請により、本会合では、前回のレビュー以降に入手可能となった最新の毒性学的データ、汚染実態データ、食事ばく露データを検討し、低分子及び複雑な有機ヒ素化合物及び無機ヒ素の安全性を再評価した。

（以下、評価結果抜粋）

無機ヒ素

新しい研究データにより、無機ヒ素とがん（肺、膀胱、皮膚）及び虚血性心疾患（IHD）との関連性に関する根拠基盤（evidence base）が強化されたため、JECFA は無機ヒ素とがん及び IHD について用量反応解析を行った。JECFA は、IHD に関する 3 つの主要なヒト研究をもとにした用量反応モデルで得られた BMDL_{0.5} が同程度（0.3～0.34 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日の範囲）であったことに着目し、IHD に関する出発点（point of departure: POD）として 0.3 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日の BMDL_{0.5} を特定した。これはがん（肺）の BMDL_{0.1} である 1 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日より小さい値であった。

飲料水のヒ素汚染レベルが低い（総ヒ素 < 10 $\mu\text{g/L}$ ）と予想される地域では、海藻を多く摂取する人を除いた小児及び成人における無機ヒ素の平均推定食事ばく露量は、0.05 未満～0.8 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日、P95 推定食事ばく露量は 0.08～1.2 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日であった。一方、海藻を多く摂取する人の平均食事ばく露量は 0.2～3.8 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日であった。従って、食事ばく露量の上限值は、特定された POD（0.3 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日）を少なくとも 2.5 倍上回っている。

飲料水が汚染されている（総ヒ素 > 10 $\mu\text{g/L}$ ）地域の住民では、無機ヒ素の平均推定食事ばく露量は 0.4～52.5 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日、P95 推定食事ばく露量は 2.8～131.3 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日（但し不確実性が高い）であった。平均推定食事ばく露量の上限值は特定された POD の 175 倍であった。

飲料水が無機ヒ素で高濃度に汚染されている地域では、有害な健康影響は十分に立証されており、広く蔓延している。また、飲料水の汚染レベルが低いと予想される地域でも、平均的な食事ばく露量において、小児及び成人の両方に健康上の懸念が生じる可能性がある。

ジメチルアルシン酸（DMA(V)）

DMA(V)ばく露に関する健康影響に基づく指標値（HBGV）の設定に利用可能なヒトのデータはなかった。ラットにおける重大な DMA(V)投与試験をもとにした用量反応解析により、104 週投与の雌ラットでの糸球体腎症（glomerular nephropathy）に基づき 0.74 mg/kg 体重/日の POD が特定された。この POD に不確実係数 125（個体差 10、種差 2.5、データの不確実性 5）を適用し、非腫瘍性 HBGV として 6 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日（5.9 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日を丸めた）が導出された。

また、腫瘍性 POD（1.03 mg/kg 体重/日）と上記の非腫瘍性 POD（0.74 mg/kg 体重/日）の値が近いことを考慮し、一般集団の推定食事ばく露量（ヒ素の酸化状態は特定せず）にお

ける発がんリスク評価の追加的アプローチとして、腫瘍性 POD を用いてばく露マージン (MOE) が算出された。平均推定食事ばく露量 (0.01 未満～0.16 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日) での MOE は 6400～100000 以上、P95 推定食事ばく露量 (0.02～0.48 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日) での MOE は 2100～50000 以上と算出された。作用機序が非 DNA 反応性メカニズムである可能性が高いこと、及び高レベルばく露推定における仮定が保守的であることを考慮すると、がんに関して DMA(V) への食事ばく露がヒトの健康に懸念をもたらす可能性は低い (unlikely)。

また、一般集団の DMA の推定食事ばく露量は HBGV を下回っていた。JECFA は、全体として DMA(V) の食事ばく露がヒトの健康に対する懸念となる可能性は低いと結論付けた。ただし、DMA の食事ばく露の一部は、DMA(V) よりも有害となり得る DMA(III) に由来する可能性があることも指摘した。

モノメチルアルソン酸 (MMA(V))

MMA(V) ばく露に関する HBGV の設定に利用可能なヒトのデータは無かった。ラットにおける重大な MMA(V) 投与試験をもとにした用量反応解析により、104 週投与の雄ラットでの糸球体腎症に基づき、0.53 mg/kg 体重/日の POD が特定された。この POD に不確実係数 100 (個体差 10、種差 10、データは十分に頑健であるとされた) を適用し、HBGV として 5 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日 (5.3 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日を丸めた) が導出された。

MMA の平均推定食事ばく露量 (0.01 未満～0.03 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日、ヒ素の酸化状態は特定せず) は HBGV を下回っていた。P95 推定食事ばく露量は入手できなかったが、この値は平均推定食事ばく露量の上限値の約 2.5 倍 (すなわち約 0.08 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日) と仮定するのが合理的であると考えられ、これは HBGV を下回った。JECFA は、総合して MMA(V) の食事ばく露がヒトの健康に対する懸念となる可能性は低いと結論付けた。ただし、MMA の食事ばく露の一部は、MMA(V) よりも有害となり得る MMA(III) に由来する可能性があることも指摘した。

その他の低分子及び複雑な有機ヒ素化合物

JECFA は、その他の低分子及び複雑な有機ヒ素化合物に関する毒性学的データ及びばく露データは限定的であり、リスク特性評価を実施することはできないと判断した。

勧告 (Annex 3)

多くの地域において、無機ヒ素の平均推定食事ばく露量が POD を超えている事実を踏まえ、国・地域当局は適切なリスク管理措置を検討すべきである。

有機ヒ素化合物である DMA(III) 及び MMA(III) に関しては、リスク特性評価を可能とするため、追加の生化学的・毒性学的データ及びばく露情報の収集を推奨する。これには DMA 及び MMA の酸化状態の区別が可能な分析手法による裏付けが必要である。

MMA に関しては、魚介類だけでなく全食事 (MMA が検出されないものも含む) についての汚染実態及び食事ばく露量の追加データの作成を推奨する。

低分子及び複雑な有機ヒ素化合物に関しては、以下を作成することを推奨する。

- 生化学的側面に関する情報 (特にヒトの個人差に関連するもの)、及び、異なるヒ素化合物の相互変換に関する追加情報 (例: アルセノ糖 (AsSug) 及びアルセノ脂

質 (AsLip) からの DMA への変換)

- 経口ばく露による長期毒性、遺伝毒性及び作用機序に関する情報
- 複雑な有機ヒ素化合物を抽出・区別可能な分析法
- 食品の汚染実態データ (特に AsSug 及び AsLip について、魚介類における各化合物の生成に関するより多くのデータが必要である)

複数のヒ素化合物への複合食事ばく露に関しては、混合物ベースのリスク評価手法を構築するため、作用機序データに基づく混合毒性モデルの開発を推奨する。

分析過程における食品及び生物学的マトリックス内での各種ヒ素化合物の変換・生成に関する追加データが必要である。

試料の調製や処理がヒ素化合物の生成・変換 (及び酸化状態) に影響する可能性があるため、分析法の開発・検証・確認過程においては同位体標識標準物質の使用を推奨する。

精密発酵などの新しい食品生産技術や、海藻・植物性食品の消費量増加といった食習慣の変化がヒ素の食事ばく露に及ぼす影響についても考慮するべきである。

全般的な検討事項 (Annex 2)

- 新しいアプローチ方法論 (NAMs)

NAMs には *in vitro*、*in silico*、その他の非動物試験法が含まれるが、明確な定義が依然として必要とされており、食品化学物質の安全性評価での利用範囲はまだ小さい。

2025 年 9 月に行われた WHO 残留農薬コアアセスメントグループ会議では、食品中の残留農薬の安全性評価における NAMs の使用拡大の可能性と実行可能性について議論された。いくつかの NAMs は FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) 及び JECFA の作業ですでに使用されているが、調和された NAMs についての明確なガイダンスがあれば、他の多くの分野でも使用できる可能性があることが認識された。グループ会議は、環境保健クライテリア (EHC) 240「食品中の化学物質のリスク評価のための一般原則及び方法」を更新して、目的に適合した NAMs の使用、及び報告と評価の方法に関するガイダンスを追加することが有用であると認識した。

JECFA は、特に既存のデータギャップへの対処における NAMs の有用性を認め、食品安全評価において頑健な NAMs を適切に使用することは有益であると結論付けた。最も有望な NAMs の利用方法は、既存のリスク評価アプローチを強化・精緻化し、根拠の重みを増すことであろう。また、NAMs 使用が広く受け入れられるためには、利害関係者 (政策立案者、食品事業者、データ提供者など) 間の信頼と信用を構築することが不可欠であり、FAO/WHO 合同専門家会議とコーデックスの部会 (食品添加物部会、食品残留動物用医薬品部会、食品汚染物質部会など) との間の透明性の高い明確なコミュニケーションが必要である。

結論として JECFA は、EHC240 の更新に関して残留農薬コアアセスメントグループ会議と合意し、この更新のための合同専門作業部会の設置に関する勧告を支持した。

2. FAO 統計年鑑 2025 は、食の多様性に関する新たな指標を強調

FAO Statistical Yearbook 2025 highlights new indicator on dietary diversity

29/10/2025

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-statistical-yearbook-2025-highlights-new-indicator-on-dietary-diversity/en>

FAO は統計年鑑 2025 を発表した。この統計年鑑は、各国統計局および FAO のパートナー機関ネットワークから収集したデータを統合したものであり、4 つのテーマの章（農業の経済的側面、農産物の生産・貿易・価格、食料安全保障と栄養、農業の持続可能性と環境の側面）で構成されている。また、第 1 回農業センサス（census：全数調査）世界プログラムガイドライン 100 周年であることが強調されている。

今回の年鑑では、持続可能な開発目標 2（SDGs 2）「飢餓をゼロに」の進捗状況のモニタリングを支援する新たな指標である「最低限の食事多様性の普及率（prevalence of minimum dietary diversity）」が紹介されている。この指標は、子供や女性など特定の集団が、十分な栄養摂取を確保する上で重要である多様な食品を摂取しているかどうかを評価するものである。

また、加工木材や紙製品を含む林産物貿易に関するデータも拡充されている。世界が温室効果ガス排出削減を目指す中、大気中の二酸化炭素を吸収・除去する樹木の重要性はますます高まっている。より適切な森林管理は、持続可能なバイオエコノミーへの移行を助けるものであり、林産物貿易データはこの目標達成に向けた前進に役立つだろう。

FAO は、各国の統計能力の強化、国際規格の設定、ビッグデータや新たなデータ収集・処理技術などの革新的技術の活用を継続おり、また、世界最大の食料・農業データベースである FAOSTAT プラットフォームを通じて、245 の国と地域にわたる 2 万以上の指標に無料でアクセスできるようにしている。

* 詳細情報

FAO 統計年鑑 2025（デジタル版、PDF 版）

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4313en>

FAO 統計年鑑ポケットブック

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7032en>

（主要な事実や傾向が簡潔にまとめられている）

FAOSTAT データベース

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

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

【FAO】FAO 統計年鑑 2024 は、世界の農業の持続可能性、食料安全保障、雇用における農業食料システムの重要性に関する重要な洞察を明らかにする

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

3. 食品安全のための AI : FAO 出版物は現実世界での適用と規制上の考慮点を強調する AI for food safety: FAO publication highlights real-world applications and regulatory considerations

30/10/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1748997/>

人工知能（AI）は様々な分野を急速に変革しており、食品安全も例外ではない。FAO の技術的出版物「食品安全のための人工知能－文献統合、現実世界での適用、及び規制の枠組み」は、実験室での試験、査察・監視、国境管理の優先順位付け、規制効率、リスクコミュニケーションにおいて、AI が現在どのように展開されているかについて、初のグローバルな概要を提供している。

本文書は、FAO とオランダ Wageningen 食品安全研究所が共同で作成したものであり、近年発表された 141 報の科学論文を評価するとともに、5 カ国（英国、イタリア、米国、シンガポール、アイルランド）の食品安全担当機関による規制上の活動における AI 利用の実践的なケーススタディを紹介している。また、世界的及び国家的なガバナンスの枠組みをレビューし、農業食料分野における責任ある信頼性の高い AI 導入の重要性を強調している。

本文書は、AI への関心は高いものの、多くの食品安全当局がデータ不足と能力的な制約に直面している点を指摘している。特に公共部門において AI とデータ管理のリテラシーを強化することが、リスクに基づく予防のために AI 技術の利点を活用する上で重要となる。

本文書は、2024 年 11 月 6 日に開催された FAO のセミナーで得られた知見を基にしている。このセミナーでは 107 カ国から 1,023 名が参加し、食品安全分野における現在の AI の応用事例について議論し、課題と教訓を共有した。

* 出版物 : Artificial intelligence for food safety

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7242en>

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2024（2024. 10. 30）

【FAO】FAO、2024 年 11 月 6 日に「食品安全のための AI」に関するハイブリッドセミナーを開催

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

食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2025（2025. 02. 19）

【FAO】食品安全管理のための AI、FAO の YouTube で公開中

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

4. グルテンを含む穀類の参照用量を設定するための専門家会議

Expert consultation to establish reference doses for gluten-containing cereals

05/11/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1750746/>

グルテンは、小麦、大麦、ライ麦などの穀類に含まれるタンパク質群で、セリアック病の患者では、ごく微量でも重篤な症状を引き起こす可能性がある。グルテンをどの程度の量まで安全に許容できるかを判断することは、公衆衛生を守り、正確な食品表示の指針を示す上で極めて重要である。

この作業を進めるため、FAO と WHO は、11 月 3～7 日にイタリア・ローマの FAO 本部で、「食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 合同専門家会議 – グルテンまたはグルテンを含む穀類の参照用量 (RfD)」を開催した。この会議には、コーデックス委員会からの要請に応え科学的助言を提供する国際的な専門家が参加した。

食物アレルギーに関する 2020 年以降の一連の FAO/WHO 合同専門家会議に続いて、今回の会議では、セリアック病患者のほとんどで症状が誘発される可能性が低い RfD を設定することに焦点が当てられた。

本会議の目的は以下のとおりである。

- グルテンを含む穀類の安全な RfD を決定するために、入手可能な科学的データをレビューする。
- 現行の「グルテンフリー」表示閾値*への影響を評価する。
- 食品事業者に対し、製造時の交差接触を最小限に抑えるためのガイダンスを提供する。
- 食品中及び表面上のグルテンを検出するための適切な分析方法と性能基準 (performance criteria) を特定する。

これらの成果は、世界的な食品安全規格を強化し、規制当局と産業界の両方にとって根拠に基づく意思決定を支援する上で役立つだろう。

*訳注：コーデックス規格の「グルテンフリー」表示閾値は 20 mg/kg (20 ppm) である。

CXS 118-1979: STANDARD FOR FOODS FOR SPECIAL DIETARY USE FOR PERSONS INTOLERANT TO GLUTEN

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/ru/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%252B118-1979%252FCXS_118e_2015.pdf

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2023（2023. 02. 01）

【WHO】食物アレルギーのリスク評価：パート 2：優先アレルギーの見直しと食品中の閾値の設定：会合報告

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202303c.pdf>

5. FAO/WHO の食物アレルギーに関するワークショップ、中国・南寧で開催

FAO/WHO Workshop on Food Allergens Held in Nanning, China

17/10/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1744049/>

2025 年 9 月 19～20 日に、中国の南寧で、FAO/WHO の食物アレルギーに関するワークショップが開催され、アジア、アフリカ、ラテンアメリカの 11 カ国から 60 人以上の専門家が参加した。このワークショップはコーデックス食品表示部会（CCFL）の要請により開催されたもので、参加者が食物アレルギーのリスクを評価・管理するのに役立つよう、FAO と WHO が開発した最新の科学と方法論について解説された。参加者は実際のシナリオを検討し、乳製品加工ラインに存在する食物アレルギーのリスク評価を行った。その目的は、予防的アレルギー表示（PAL）の効果的な実施について学び、実践することであった。FAO と WHO が提案するリスクベースのツールを使用することで、食品事業者は食物アレルギーを持つ消費者をよりよく保護することができる。

今後、参加者の意見を取り入れた包括的なワークショップ報告書が世界の様々な食品安全機関に提出される予定である。

6. ウェビナー「Beyond the horizon：よりスマートな準備と予測のための食品安全フォーサイト」－2025 年 12 月 2 日

Webinar “Beyond the horizon: food safety foresight for smarter preparedness and anticipation” – 02 December 2025

05/11/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/news-details/en/c/1750749/>

FAO の農業食品システム・食品安全部門（ESF）の食品安全フォーサイトチームは、2025 年 12 月 2 日に、ウェビナー「Beyond the horizon：よりスマートな準備と予測のための食品安全フォーサイト」を開催する。

このウェビナーでは、FAO の新しい報告書「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」の主要な知見を紹介し、新たな食品安全問題を特定し対処するためのベストプラクティス、指導原則、革新的アプローチに焦点を当てる。人工知能（AI）などの新しいデジタルツールの役割の増大や、食品安全フォーサイトへの従来のアプローチを転換する可能性を探り、食品安全フォーサイトの実践的応用、成功要因、将来の方向性に関して議論する。

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

【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

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

7. Codex

- コーデックス規格の利用と影響：新たな調査と新たな報告書が発表された

Use and impact of Codex standards: new survey and new report out now!

01/10/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1743143/>

コーデックス事務局は、「コーデックス文書の利用と影響」に関する 2025 年加盟国調査を開始し、また、2024 年調査結果の報告書を発表した。この調査は、加盟国がコーデックスの規格、ガイドライン、実施規範をどのように適用しているかをより深く理解するためのもので、2025 年調査で 4 回目となる。この調査は、第 47 回総会（CAC47）で承認されたコーデックス戦略計画 2026-2031、特に戦略目標 4「規格の認知度と利用を高めることによりコーデックスの影響を最大化する」を直接支援するものであり、モニタリングの枠組みにおけるいくつかの指標はこの調査を通じて評価される。

2024 年は次の 4 つのコーデックス文書が調査対象となった。

- 薬剤耐性の最小化及び抑制のための実施規範（CXC 61-2005）
- 食品残留動物用医薬品の最大残留基準値（MRL）及びリスク管理に関する勧告（RMR）（CXM 2-2024）
- 政府が適用する食品安全のためのリスクアナリシスの作業原則（CXG 62-2007）
- 国家食品管理システムに関する原則およびガイドライン（CXG 82-2013）

2024 年の主な調査結果は以下のとおりである。

- コーデックス文書は有用かつ適切であると広く認識されている。
- 満足度は、2022 年および 2023 年に続き、一貫して高い。一方普及活動に関しては、コーデックス文書がより広く普及するよう、普及活動の改善を望む声が多い。
- 権威と信頼性は一貫して認められているが、適時性については懸念点として指摘されている。
- コーデックス文書は貿易と規制調和を支援していると認識されている。しかし、紛争解決や地域貿易の調和におけるコーデックスの役割については不確実性が指摘されている。
- コーデックス文書の利用は所得水準によって異なる。中低所得国では、法律や政策への情報提供、国家食品管理システムの支援、関係者の意識向上などすべてのカテゴリーにおいて利用率が高い。一方高所得国は、多くの場合二次的な参照資料としてより選択的に利用している。
- 地域や所得層によって明確なパターンがある。実施能力の欠如やリソースに関する制約などがコーデックス文書採用の障壁となっており、この課題は中低所得国においてより深刻である。

2025 年調査では、以下の 4 つのコーデックス文書が調査対象となっている。このうち地域規格については、コーデックス文書の利用状況をより包括的に把握したいという加盟国の要望に応え、今回初めて調査対象に追加されたものである。

- 薬剤耐性の統合的モニタリング及びサーベイランスに関するガイドライン（CXG

94-2021)

- 一般公的証明書の設計、作成、発行及び使用に関するガイドライン (CXG 38-2001)
- コーデックス残留農薬オンラインデータベース
- それぞれの地域の地域規格

* コーデックス文書の利用と影響に関する調査ウェブサイト

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/monitoring/en/>

* 2024 年調査報告書

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6677en>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2024（2024. 11. 13）

【FAO】Codex コーデックス規格の利用と影響：調査報告書を発表

食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2024（2024. 11. 13）

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

● 第 89 回コーデックス執行委員会（CCEXEC89）

03/11/2025 - 07/11/2025 | Rome, Italy

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=89)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=89](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCEXEC&session=89)

- CCEXEC89 / 第 48 回コーデックス委員会総会を前に執行委員会の審議が始まる

CCEXEC89 / Executive committee deliberations start ahead of the 48th Commission meeting

03/11/2025

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1749794/)
[details/en/c/1749794/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1749794/)

第 89 回コーデックス執行委員会（CCEXEC89）が、11 月 10～14 日に開催される第 48 回コーデックス委員会総会（CAC48）に先立ち、ローマの FAO 本部で始まった。会議では FAO の Godfrey Magwenzi 副事務局長が開会の辞を述べ、FAO の 80 周年を記念したミュージアム&ネットワークのオープンなど、最近行われた祝賀行事を紹介した。

コーデックス委員会の Allan Azegele 議長は、歓迎の挨拶の中で、CCEXEC89 での作業について概説した。モニタリングフレームワークの議論に加え、4 つの部会の作業のレビューや、その他の議論のポイントについても言及した。

- CCEXEC89 / 執行委員会がコーデックス委員会総会の舞台を整える

CCEXEC89 / The Executive Committee sets the stage for the Commission

07/11/2025

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news->

[details/en/c/1753664/](https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7114en)

第 89 回コーデックス執行委員会（CCEXEC89）は、「良好で生産的な会合」の後、報告書を採択して閉幕した。

コーデックス委員会（CAC）の執行機関である CCEXEC は、作業プログラムの全般的な方向性と戦略計画について CAC をガイドする役割を担っている。作業プログラムに関する CAC への助言を検討するにあたり、CCEXEC は最近の部会の作業について精査した。採択のために CAC に提出された作業について合意し、新規作業案に関しても検討し合意した。このうち、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作業案に関しては、コーデックス魚類・水産製品部会（CCFFP）で検討するのが理想的であることに留意した。そのためには CCFFP の付託事項の更新が必要である。

次期コーデックス戦略計画 2026-2031 に向けたモニタリングフレームワーク案に関しては、CCEXEC89 の会期前にワークショップが行われ、会期中のスムーズな合意につながった。

規格設定作業には直接関係しないが CAC の作業にとって極めて重要な問題の議論に関して、CCEXEC は、コーデックスへの科学的助言の提供を支援するための十分なリソースを確保することの重要性を強調するよう、CAC に助言することで合意した。さらに、コーデックス信託基金（CTF）が直面する財政的課題と、その結果としての基金の段階的廃止を念頭に置き、CCEXEC は、CAC が第 48 回総会において加盟国に対し、コーデックス能力構築のために適格国が現在どのような支援を受けられるかを検討するよう促すことを助言する。

● 出版物

- **Codex in action** コーデックス文書は食品由来の薬剤耐性に対する世界的な行動の道筋を提供する

Codex texts provide a pathway for global action on foodborne AMR

Codex in action

2025

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7114en>

薬剤耐性（AMR）は健康に対する世界的な緊急の脅威として認識されている。食品、医療、環境など様々な経路で拡散するため、AMR の封じ込めには、協調的なワンヘルスアプローチへの最高レベルの取り組みが必要である。コーデックスの AMR 関連文書は、各国政府が食品における AMR の脅威を監視し、その拡散を可能な限り抑制し封じ込めるための重要な資料である。この Codex in action 記事では、国際社会がコーデックスの AMR 関連文書を重視している点について概説し、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かについて、事例を詳しく紹介する。

• コーデックス：共に

Codex: Together

2025

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7427en>

CODEX 誌 2025 年版が、第 48 回コーデックス委員会総会（CAC48）に合わせて発行された。今号のテーマは「共に」であり、部会が協力し合い、加盟国が力を合わせ、効果的なコラボレーションを通じて作業を効率化するためのプロセスが紹介されている。加盟国、オブザーバー、委員会の親組織（FAO と WHO）の代表者、コーデックス事務局など、さまざまな立場の寄稿者の意見が掲載されている。また、部会の作業や、CAC48 に提出された文書や提案についても知ることができる。

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

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

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en

RASFF Portal Database

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

10/26/2025～11/08/2025 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）

中国産乾燥ジャスミンのクロルピリホス・シペルメトリン・ビフェントリン・クロルフェナピル・シフルトリン・フェンバレート・イソカルボホス・アセタミプリド・イミダクロプリド・クロチアニジン・ジノテフラン・エマメクチン・ルフェヌロン・ピリダベン・チアメトキサム及びトリアゾホス、ベラルーシ産飼料用糖蜜のエポキシコナゾール、インドネシア産天然甘味料の亜硫酸塩非表示、インド産乾燥フェヌグreekの葉のクロルピリホス、ベルギー産ペットフード用割れ玄米のアフラトキシン類及びイミダクロプリド、スペイン産アーモンドのアフラトキシン類、イタリア産ピスタチオペーストのアフラトキシン類高含有、オーストリア産発酵プラムのアロエエモジン及びレイン、フランス産コーヒーのオクラトキシン A、米国産グミのテトラヒドロカンナビノール(THC)高含有及びカンナビジオール(CBD)、フランス産フードサプリメント用原料のエモジン及びアロエエモジン、オランダ産

乳牛用飼料のアフラトキシン B1、ガーナ産オランダ経由フードサプリメントの高濃度のヒ素及び鉛、ウクライナ産ドイツ経由飼料用ヒマワリ種子のブタクサ種子高含有、中国産ゼラチン飲料の未承認添加物カラギーナン(E407)、トルコ産乾燥桑の実のオクラトキシン A(複数あり)、インド産フードサプリメントの鉛及び水銀、ウズベキスタン産ポーランド経由乾燥桑の実のオクラトキシン A、スペイン産メカジキの水銀、チェコ共和国産未承認新規食品クラトム、チェコ共和国産グミのベニテングタケ、スウェーデン産フードサプリメント・菓子及びその他食品のムシモール・新規食品(CBD, 10-ヒドロキシヘキサヒドロカンナビノール (10-OH-HHC)、冬虫夏草)、ベルギー産マシュマロのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)、ベルギー産ケールのデルタメトリン高含有、スウェーデン産パスタ用レードルからの一級芳香族アミンの溶出、ドイツ産 MCT オイルの MOAH、イタリア産乳幼児用ハーブ抽出物のピロリジジナルカロイド高含有、中国産箸からのホルムアルデヒド及びメラミンの溶出、など。

注意喚起情報 (information for attention)

チリ産アボカドのカドミウム高含有、ブラジル産シュガークリスプのアバメクチン及びファモキサドン、ロシア産飼料用糖蜜のシプロコナゾール・ジフェノコナゾール及びプロピコナゾール、インドネシア産冷凍メカジキの水銀、イタリア産パセリのリニュロン、インド産未加工小キュウリピクルスのパラセタモール、パキスタン産羊の腸のニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、シリア産キュウリのジノテフラン、原産国不明フードサプリメントの新規食品成分、米国産フードサプリメントの新規食品成分、中国産半精製マグロ油の鉛、タイ産スウェーデン経由未承認遺伝子組換えグリーンパパイヤ、米国産ピーナッツカーネルのアフラトキシン類、原産国不明フードサプリメントの未承認新規食品トンカットアリ、ケニア産サヤエンドウのジメトモルフ、英国産フードサプリメントの新規食品成分、米国産フードサプリメントの禁止されている二酸化チタン、米国産フードサプリメントの新規食品成分ラズベリーケトン、米国産ピーナッツカーネルのアフラトキシン (複数あり)、マレーシア産フードサプリメントの新規食品成分、英国産フードサプリメントの新規食品成分シイタケ菌糸体、オーストラリア産フードサプリメントの新規食品成分、ブルガリア産飼料用コーングルテンミールのアフラトキシン B1、トルコ産ハーブティーのピロリジジナルカロイド、トルコ産ドイツ経由ザクロのシフルトリン・イミダクロプリド及びチオファネートメチル、イタリア産玄米の無機ヒ素、イタリア産赤ブドウのアセタミプリド、ペルー産マンダリンのプロピコナゾール及びクロルフェナピル、イタリア産ルッコラのジチオカルバメート、カザフスタン産ウォッカの未承認若いシベリア赤シカの角のチンキ、米国産フードサプリメントの新規食品、オランダ産生鮮パプリカのエテホン、米国産ダイエタリーサプリメントの未承認成分マグネシウム、米国産フードサプリメントの未承認成分クロムニコチン酸グリシネート、カナダ産黒レンズマメのパラコート、イタリア産フランス経由生食用白ブドウのアセタミプリド、米国産オンライン販売されているフードサプリメントの未承認新規食品、ベトナム産ランブータンのフルベンジアミド・シペルメトリン・メタミドホス及びアセフェート、レバノン産粉末クミン

のピロリジジンアルカロイド、中国産フードサプリメントの禁止成分 N-アセチル-L-システイン(NAC)及びグルコガン様ペプチド-1 (GLP-1)、フードサプリメントの禁止成分ムクナ、ポーランド産マッシュルームのフルアジナム、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)、米国産オンライン販売されているダイエタリーサプリメントの未承認二酸化チタン、香港産フードサプリメントの禁止物質ヨヒンビン、米国産フードサプリメントの未承認新規食品、パキスタン産バスマティ米のアフラトキシン B1、パキスタン産米のアフラトキシン類、インド産米のオクラトキシン A、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥オーガニックイチジクのオクラトキシン A、エジプト産塩水漬けブドウの葉のラムダシハロトリン・ボスカリド・イミダクロプリド・ジメトモルフ・ジフェノコナゾール・アゾキシストロビン・ペンコナゾール・アセタミプリド・ルフエヌロン・プロピコナゾール・チアメトキサム及びクロチアニジン、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、インド産米のチアメトキサム、パキスタン産バスマティ米のアセタミプリド、インド産ホールクミンのカルベンダジム・アセタミプリド・チアメトキサム・トリシクラゾール・トルフェンピラド・クロチアニジン・クロルピリホス・ヘキサコナゾール・メタラキシル・ピコキシストロビン及びフィプロニル、トルコ産生鮮ザクロのフェンバレレート及びシペルメトリン、米国産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、ジョージア産ボスニアヘルツェゴビナ経由ミックスナッツのアセタミプリド及びクロルピリホス、スリランカ産オーガニックカモミールティーのエチレンオキシド、イラン産ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、ウクライナ産低温殺菌濃縮ノンアルコール飲料「ラズベリー及びアセロラティー」の未承認エキナセア根抽出物、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、ウクライナ産 2 種類のブドウワインのオクラトキシン A、エジプト産イチゴのアメトクラジン及びオキサミル、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産メラミンボウルからのホルムアルデヒドの溶出、トルコ産ザクロのアセタミプリド及びピリプロキシフェン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン (複数あり)、トルコ産 1 回分ティーパックのシブトラミン、ペルー産生鮮トウガラシのアセタミプリド・クロルフェナピル・クロチアニジン・ジノテフラン・フィプロニル及びフェントエート、アルバニア産ピーマンのニッケル高含有、中国産ピーナッツのアフラトキシン B1、インド産クミンホールのトルフェンピラド、米国産キャンディーの未承認着色料二酸化チタン、パキスタン産バスマティ米のアセタミプリド、エジプト産ピーマンの MCPA 及び MCPB、イラン産トルコ経由ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、中国産ステンレススチール製茶こしからのクロムの溶出、インド産フードサプリメントの未承認ヨヒンベ (*Pausinystalia yohimbe*)、米国産各種子供用及び成人用フードサプリメントの未承認成分メラトニン・ HGH (ヒト成長ホルモン)・レモンバーム・パッションフラワー及びパッションフラワー花抽出物、など。

● 欧州疾病予防管理センター（ECDC: European Centre for Disease Prevention and Control）<https://www.ecdc.europa.eu/en>

1. ワンヘルス。ワンプラネット。我々の責任。

行動の時：EU の機関横断ワンヘルスタスクフォース及び欧州・中央アジア 4 者機関のワンヘルスに関する共同声明

One Health. One Planet. Our Responsibility.

Time for action: a joint statement of the EU Cross-agency One Health Task Force and the European and Central Asia Quadripartite on One Health

3 November 2025

<https://www.ecdc.europa.eu/en/news-events/time-action-joint-statement-eu-cross-agency-one-health-task-force>

（抜粋）

11 月 3 日の世界ワンヘルスデーに、EU の機関横断ワンヘルスタスクフォース、及び欧州・中央アジア 4 者機関は、共同で 4 つの重要な提言を行い、欧州および世界におけるワンヘルスアプローチの実施を推進するため、国内、地域、そして世界的な行動を起こすよう呼びかける。

我々は、ヒト・動物・植物・環境の健康が交差するリスクへの対処が緊急に必要であることを認識している。これらのリスクは、気候変動、汚染、生物多様性の低下、土地利用の変化、複雑なフードチェーン、貿易や旅行の増加によって増大しており、より強力で統合された対応策が必要となっている。このような状況を踏まえ、我々は欧州委員会と緊密に協力し、政府、その他の機関、市民社会、学术界、民間セクターなどのすべての利害関係者に対し、あらゆるレベルでワンヘルスの推進に向けた取り組みを強化するよう呼びかける。

これを達成するために、我々は以下のことが緊急に必要であることを強調する。

- 世界と地域の連携を強化する。
- より強固なワンヘルスガバナンスと協調的リーダーシップのために投資する。
- セクター間での連携を定着させる。
- ワンヘルスアプローチへの戦略的投資を支援するためにエビデンスを活用する。

我々は、すべてのパートナーが、ヒト・動物・地球の健康のために不可欠なこの取り組みに参加することを求める。

タスクフォースと 4 者機関について

EU の機関横断ワンヘルスタスクフォース：環境持続可能性、公衆衛生、食品安全の分野で技術的・科学的な役割を担う EU の 5 つの機関の共同イニシアチブ。メンバーは、欧州疾病予防管理センター（ECDC）、欧州医薬品庁（EMA）、欧州食品安全機関（EFSA）、欧州環境庁（EEA）、欧州化学品庁（ECHA）である。欧州委員会健康・食品安全総局（DG SANTE）がオブザーバーとして参加している。

欧州・中央アジア 4 者機関：国連食糧農業機関（FAO）、国連環境計画（UNEP）、国際獣

疫事務局（WOAH）、世界保健機関（WHO）の各地域事務所。

* この声明に関する他の機関のウェブページ

ECHA

<https://echa.europa.eu/documents/10162/111425157/Joint+Statement+World+One+Health+Day+2025.pdf/f0e2546f-26ea-11e3-659f-5b19bfc70073?t=1761909300374>

EFSA

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/time-action-joint-statement-eu-cross-agency-one-health-task-force-and-european-and-central>

EEA

<https://www.eea.europa.eu/en/topics/at-a-glance/health/one-health/time-for-action-a-joint-statement-of-the-eu-cross-agency-one-health-task-force-and-the-european-and-central-asia-quadripartite-on-one-health>

WHO

<https://www.who.int/europe/news/item/03-11-2025-one-health.-one-planet.-our-responsibility>

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

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

1. 食品に含まれる農薬を詳しく見る

A closer look at pesticides in food

7 November 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/infographics/closer-look-pesticides-food>

（インフォグラフィック）

EU 諸国の食品当局は、食品に含まれる残留農薬を監視して、EU 基準値を超えないことを保証し、健康リスクを防いでいる。

EFSA は 2023 年(最新の報告年)のモニタリング結果に関するインフォグラフィックを 5 カ国語（英語、ドイツ語、フランス語、スペイン語、イタリア語）で発表した。2023 年には、EU、アイスランド、ノルウェーで全大陸からの食品を対象とした食品サンプル 133,000 を収集した。これらのサンプルの 98%が EU 基準値に適合しており、そのうち 58%には定量可能な残留物はなかった。適合サンプルの割合は非常に高く、過去 10 年間以上安定しており、平均 97.8%である。

サンプルの原産地

- 54% : EU 内で生産
- 4% : 原産国不明

- 42%：欧州経済領域外から

サンプルが適合していない場合どうなる？

- 停止：当局は EU 国境で食品のバッチを停止できる
- 制裁：当局は罰金などのペナルティを科すことができる
- 回収：深刻な事例では、当局は市場から製品を回収する。及び/又は、消費者は警告や払い戻しを受ける。

もっと詳しく知りたい？

EFSA のインタラクティブツールで食品に含まれる残留農薬に関するデータにアクセスすると、チャートやグラフでデータを閲覧できる。

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

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

【EFSA】食品中の残留農薬：EU における状況は？

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

2. 意見募集 — EFSA Journal のアンケートに回答しよう！

Have your say – complete the EFSA Journal survey!

6 November 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/have-your-say-complete-efsa-journal-survey>

EFSA は EFSA Journal ユーザーへの定期調査を開始した。EFSA が科学的助言をどのように発表し、将来 EFSA のこの業務がどのように発展することを希望するかについての意見を述べる貴重な機会である。アンケートは短く、5～10 分で終了する。

* アンケートウェブサイト

<https://ec.europa.eu/eusurvey/runner/JournalSurvey2025>

3. 遺伝子組換え関連

● 遺伝子組換えダイズ MON 94637 の評価(申請書 GMFF - 2023 - 21116)

Assessment of genetically modified soybean MON 94637 (application GMFF - 2023 - 21116)

23 October 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9581>

(科学的意見)

遺伝子組換えダイズ MON 94637 は、標的とする鱗翅目害虫に対する抵抗性を付与するために開発された。これらの特性は cry1A.2 及び cry1B.2 発現カセットを導入することで達成された。分子特性データとバイオインフォマティクス解析から食品/飼料の安全性評価を必要とする問題は特定されていない。ダイズ MON 94637 とその従来と比較種との間で試験された農業的/表現型的及び組成の特性において確認された違いから、更なる評価は必

要ない。GMO パネルは、ダイズ MON 94637 で発現している Cry1A.2 及び Cry1B.2 タンパク質の毒性及びアレルゲン性に関する安全上の懸念を特定しておらず、その遺伝子組換えがダイズ MON 94637 の食品及び飼料としての全体的な安全性を変えるという根拠を見つけていない。この申請では、ダイズ MON 94637 由来食品及び飼料の摂取が、ヒトや動物の栄養上の懸念を示すことはなく、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと考えられる。加工されたダイズ MON 94637、あるいは生存可能な GM ダイズの種子が偶然環境中に放出されても、環境安全上の懸念を生じることはない。市販後環境モニタリング計画 (PMEM) 及び報告間隔はダイズ MON 94637 の用途に従っている。GMO パネルは、ヒトや動物の健康及び環境への潜在的な影響に関して、ダイズ MON 94637 は従来の比較種や検査した非-GM ダイズ種と同様に安全だと結論している。

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

1. 食品と環境中の放射能 (RIFE) 報告書 2024

Radioactivity in Food and the Environment (RIFE) report 2024

3 November 2025

<https://www.food.gov.uk/research/radioactivity-in-food-and-the-environment/radioactivity-in-food-and-the-environment-rife-report-2024>

「Radioactivity in Food and the Environment (RIFE)」(食品と環境中の放射能) の年次報告書 2024 では、放射性物質監視計画の一環として 2024 年に実施されたサンプリングと分析の結果がまとめられている。この監視計画の目的は、英国の原子力施設から排出される放射性物質が食品を通じて許容できないばく露量とならないようにすることである。英国の市民に対する総放射線量は、すべてのばく露に関して、年間線量基準の 1 mSv を大幅に下回っており、全体的に、2023 年から 2024 年の間に、食品や環境で測定された放射能に大きな変化はなかった。

英国健康安全保障庁(UKHSa)は、自然発生及び人工の放射線源からの英国国民の被ばく量の推定値を公表している。最新の値によると、自然発生源、特にラドンガスが全放射線源からの被ばく量の約 84%を占め、医療放射線は約 16%を占めている。環境中の人工放射線 (原子力産業、過去の核兵器実験)、事故による放出、職業被ばくは、英国国民の被ばく量の 0.3% 未満である。

* 報告書本文

<https://www.gov.uk/government/publications/radioactivity-in-food-and-the-environment-rife-reports>

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 23/ 2024 (2024. 11. 13)

【FSA】食品と環境中の放射能（RIFE）報告書 2023

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

2. FSA はイングランド、ウェールズ、北アイルランド向けの食品法の実施規範と実施ガイドラインの改訂版を公表する

FSA publishes updated Food Law Codes of Practice and Practice Guidance in England, Wales and Northern Ireland

27 October 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-publishes-updated-food-law-codes-of-practice-and-practice-guidance-in-england-wales-and-northern-ireland>

FSA は、イングランド、ウェールズ、北アイルランド向けの Food Law Codes of Practice and Practice Guidance（食品法の実施規範及び実施ガイドライン）の改訂版を発表した。今回の更新は、地方当局が公衆衛生の成果に最も貢献する分野にリソースを集中的に配分できるよう支援することを目的としている。改訂版の規範と実施ガイドラインは、食品規範の進化、消費者習慣の変化、食品業界の受ける継続的な圧力に対応して、食品安全システムを近代化するという FSA の幅広い取り組みを反映している。

主な更新内容は次のとおりである。

- 新規食品事業の初回の公的管理の優先順位付けを、より柔軟でリスクに基づいたアプローチで行う。地方当局が事業者の初回登録時に柔軟に優先順位付け（トリアージ）できるようになる。
- 公的管理の代替方法の活用を拡大し、場合によっては遠隔評価も含める。地方当局はリソースのより効率的な利用に役立つ選択肢が増える。
- イングランドとウェールズにおける公的管理の実施を支援するために、特定の活動に従事できる専門家の幅を広げる。
- ウェールズで新たな食品基準提供モデル（Food Standards Delivery Model）を導入する。これにより、ウェールズの地方当局が食品施設における食品基準を規制する方法が更新される。イングランド及び北アイルランドでは、すでに 2023 年より実施されている。

同時に、地方当局が高い食品基準を維持できるよう支援する継続的な取り組みの一環として、FSA は、食品安全検査を実施する職員が適切な訓練を受け十分な能力を有していることを保証する能力基準（competency standard）も改訂した。

* 食品及び飼料の実施規範一覧

<https://www.food.gov.uk/about-us/food-and-feed-codes-of-practice>

（改訂された食品法の実施規範及び実施ガイドラインを閲覧可能）

* 関連情報：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2023（2023. 06. 21）

【FSA】 イングランドと北アイルランドの地方当局向けの実施規範を更新し、リスクの高い食品事業者に重点を置いて監視を実施する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202313c.pdf>

3. テイストトライアルガイダンス

Taste trials guidance

27 October 2025

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/taste-trials-guidance>

新規食品（Novel Food）又は新しいプロセスで製造された食品に関するテイストトライアルの実施に関するガイドラインが公表された。

新規食品は、英国市場に投入される前に認可を受けなければならない。「市場への投入（Placing on the Market）」の定義は広範であり、無償又は一回限りの取引サンプルなどの譲渡も含まれる。新規食品の開発のための研究を目的とした新規食品のテイストトライアルは、未認可の新規食品に対しても許可される場合がある。一方、テイストトライアルの目的が製品や企業ブランドの宣伝である場合は、そのテイストトライアルは未認可の新規食品の違法な市場投入になる可能性がある。

FSA とスコットランド食品基準局（FSS）は、ベストプラクティスとして、テイストトライアルは新規食品及び加工に関する諮問委員会（ACNFP）の助言に従うことを推奨する。

本ガイダンスの目的は、ACNFP のガイダンスの原則に従った概要を提供して、事業者が新規食品又は新しいプロセスで製造された食品のテイストトライアルを実施できるようにし、安全で倫理的な研究開発目的のトライアルの計画作成をサポートすることである。

*ACNFP の助言

Guidelines on the conduct of taste trials involving novel foods or foods produced by novel processes

<https://webarchive.nationalarchives.gov.uk/ukgwa/20200406012723/https://acnfp.food.gov.uk/acnfpapers/inforelatass/guidetastehuman/guidetaste>

4. 消費者調査（2025 年 7 月～2025 年 9 月）

Consumer Insights Tracker (July 2025 – September 2025)

October 28, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/145735-consumer-insights-tracker-july-2025-september-2025>

英国食品基準庁（FSA）は、委託する毎月のオンライン追跡調査である消費者調査（Consumer Insights Tracker）の報告（2025 年 7 月～9 月）を発表した。この調査では、毎月、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの 16 歳以上の消費者、約 2000 人を対象として、食品に関する行動と態度が調査される。本報告書では、食品に関する消費者の懸

念、食品の手頃な価格、規制当局としての FSA への信頼など、定期的に追跡調査されているトピックに関する調査結果が示されている。本調査の目的は、定期的なモニタリングや最新の数値を必要とするトピックについて、FSA 及び政府間の様々な関係者にタイムリーで詳細な洞察を提供することである。

<主な調査結果>

- **Food affordability** (食料を購入できるか) : 回答者の約 4 分の 1 (23%) が、2025 年 9 月に食料を購入できるかどうかについて不安を抱いている。これは前回調査と一致しており、前回 6 月と 5 月にはこの数字は 22%であった。
- **Money saving behaviours** (節約行動) : 2025 年 9 月、節約のために行っている最も一般的な行動は、消費期限切れの食品を食べること (63%) と、冷蔵庫に 2 日以上保存した残り物を食べること (63%) である。これは前回調査と一致する。
- **Food concerns** (食料に関する懸念) : 2025 年 9 月時点の懸念事項は、食品価格 (91%)、次いで超加工食品 (78%)、サプライチェーンにおける食品廃棄物 (77%) であった。これらの主要な懸念事項は、概ね変化していない。
- **FSA について** : FSA についてある程度知っている人のうち、FSA の職務遂行を信頼している人の割合は、2025 年 9 月時点で 63%であった。2024 年 12 月 (57%) ~2025 年 5 月 (66%) の増加傾向の後、7 月から 9 月にかけて一定 (62~63%) に保たれていた。
- **Precision breeding** (精密育種) : 2025 年 9 月時点で、「Precision breeding」について聞いたことがあるのは、16%であった。精密育種の受容度は、動物が 27%、植物が 46%であった。動物の精密育種に対する態度は2024年3月以降比較的一定であるが、植物の精密育種に対する態度は時間とともに変化している。
- **Precision fermentation** (精密発酵) : 2025 年 8 月には、「fermentation」という言葉を聞いたことがある人が 79%、「precision fermentation」は 20%、「precision-fermented dairy (精密発酵乳製品)」が 16%であった。Precision-fermented dairy を食事に取り入れたい人の割合は、2025 年 2 月 (31%) から 2025 年 8 月 (28%) にかけてわずかに減少した。

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

【FSA】消費者調査 (2025 年 4 月~2025 年 6 月)

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

5. 新たな研究により、人気のトレイバイクには成人の 1 日摂取量を超える糖類が含まれていることが明らかになった

New research reveals popular traybakes contain more sugar than an adult should eat in a day

24 October 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/new-research-reveals-popular-traybakes-contain-more-sugar-than-an-adult-should-eat-in-a-day-0>

(北アイルランド)

北アイルランドの消費者は、健康に有害な影響を与える可能性のある飽和脂肪酸と糖類を過剰摂取している。消費者が利用する食品の栄養価向上を目指し、英国食品基準庁 (FSA) と地方当局は、人気の高い 3 種類 (Fifteens、Caramel squares、Rocky roads) のトレイベイク (Traybake : 平たい焼き菓子) のサンプルを収集し、栄養分析を行った。また、農業・食品・農村企業大学 (CAFRE) は、トレイベイクの 1 食分量 (portion size) に対する消費者の受容性を調査した。本研究の目的は、以下のとおりである。

- 人気のトレイベイクの栄養分析を実施し、1 食分量と栄養成分含有量を決定する。
- 北アイルランドの消費者が好むトレイベイクの 1 食分量を決定するためのテストを実施する。
- 消費者のトレイベイクの 1 食分量の好みに影響を与える要因を調査する。
- 食品製造業者が、消費者の受容性を維持しながら、トレイベイクの 1 食分量をどの程度まで減らせるかを決定する。

調査によると、1 枚のトレイベイクには平均して以下のものが含まれていた。

- 糖類 44 g — 糖類の 1 日推奨摂取量を超えている。
- 飽和脂肪 13 g — 飽和脂肪の 1 日推奨摂取量の半分を超えている
- 484 kcal — 女性の 1 日推奨摂取量の 4 分の 1 である

消費者からのフィードバックによると、適切な価格であれば、今より小さいトレイベイクでも受け入れられる可能性がある。

* 報告書

トレイベイク : 栄養成分含有量と消費者の 1 食分量に関する見解

Traybakes: Nutritional Content and Consumer Views on Portion Size

https://science.food.gov.uk/article/145066-traybakes-nutritional-content-and-consumer-views-on-portion-size?auth_token=LRWX3cPzlDBMI1ICgxKq

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

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

1. ビスフェノール A に関する意見募集

Consultation on bisphenol A

28 October 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/consultation-on-bisphenol-a>

スコットランド食品基準局 (FSS) は、食品接触物質 (FCM) におけるビスフェノール A

(BPA) 及びその他のビスフェノール類の禁止案について、関係者の意見を募集する。

本協議の目的は、FCM における BPA、その他のビスフェノール類、及び誘導体の禁止の実施を支援することである。今回の協議では、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ことを意図している。

本協議は FSS が公衆衛生・女性の健康（Public Health and Women's Health）大臣の委託を受けて実施しており、FSS の意見書は、FSS/英国食品基準庁（FSA）の安全性評価を考慮に入れている。本協議は、BPA を認可物質から除外することを検討する法的手続きにおける最初の正式なステップである。英国全土における一貫性を確保し、公衆衛生を保護するため、FSS と FSA は、EU の規制措置と整合した、英国全体を対象としたアプローチを提案している。これにより、BPA が同様に有害な化学物質に置き換えられることを防ぎ、安全性への懸念から他国で禁止されている不適合 FCM が英国市場に入るリスクを回避できる。また、英国全土で明確性と統一された規制枠組みを提供することで、産業界を支援することにもなる。

本協議を通じて収集された意見は、FSS、FSA、地方分権行政機関、英国政府各省庁の担当官の意見とともに検討される。FSA も先立って意見書を公表し、イングランド及びウェールズの関係者向けに並行して協議を開始している。FSS の意見募集期間は 2026 年 1 月 16 日まで。

＊ 協議詳細

<https://consult.foodstandards.gov.scot/regulatory-policy/consultation-on-bisphenol-a/>

＊ 関連情報：

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

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

＊ 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2025（2025. 10. 15）

【FSA】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202521c.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. 食品中の残留農薬：2025 年第 1 四半期のモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2025

17 October 2025

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2025>

2025 年の第 1 四半期は、1 月初めから 3 月末にかけて、グレートブリテン（GB）から 21 種類の食品 497 検体、北アイルランド（NI）から 14 種類の食品 130 検体を集め、最大 429 種類の農薬について調査した。GB の 497 検体のうち 296 検体で残留物が確認され、そのうち 10 検体に最大残留基準値（MRL）を超える残留物が含まれていた。NI の 130 検体のうち 65 検体で残留物が確認され、そのうち 1 検体に MRL を超える残留物が含まれていた。

スクリーニング評価の結果、検出された残留物のうちごく少数（GB のさや付き豆のジアフェンチウロン、モノクロトホス、オメトエート及びクロルピリホス）については短期的健康影響の可能性の詳細な検討が必要であったが、いずれの場合も健康影響は考えにくいと予想されないと結論された。その他の残留農薬については健康への懸念は認められなかった。リスク評価に関するこれらの詳細な考察、および基礎情報へのリンクは、リンゴ、さや付き豆、トマトに関する報告書に記載されている。

また、さや付き豆から検出されたクロルピリホス、オメトエート及びモノクロトホスについては、遺伝毒性の健康影響の可能性についても検討する必要がある。これらの農薬は英国では認可されていないが、輸入食品に含まれていることがある。今回検出された濃度では、遺伝毒性による健康への有害影響のリスクは低いと結論された。

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

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

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

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

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

1. FSAI、食品安全文化に関するガイダンスノートを公表

FSAI publishes Guidance Note on Food Safety Culture

09 October 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-publishes-guidance-note-on-food-safety-cultur>

2021 年の EU 規則 852/2004 の改正により、一次生産者を除く全ての食品事業者は、事業の規模や性質を考慮した上で、適切な食品安全文化を確立し、維持し、その根拠を提供することが求められるようになった。

アイルランド食品安全局（FSAI）は、食品事業者が適切な食品安全文化を確立・維持するための法的要件を満たすことを支援することを目的とした「食品安全文化に関するガイダンスノート」を発表した。このガイダンスノートは、食品事業者が日常業務に食品安全を組み込むことを支援し、また、査察官が査察の際に食品安全文化を評価する枠組みを提供するものである。事業者が自らの食品安全文化を評価し査察に備えるための自己評価チェックリストやアンケートなどの実践的なツールが含まれている。

適切な食品安全文化は、意識を高め、食品に対する安全な行動を取り入れることにより、以下のことを可能にする。

- 高い食品安全衛生基準と規制遵守を維持する。
- 消費者を食中毒から守る。
- 透明性を高め、従業員間のコミュニケーションを改善する。
- 安全でない食品に起因する問題を未然に防ぐ。

FSAI のラーニングポータルには、食品事業者を支援するための食品安全文化に関するトレーニングモジュールもあり、ガイダンスノートと合わせて利用することができる。

* 食品安全文化に関するガイダンスノート

<https://www.fsai.ie/publications/guidance-note-44-food-safety-culture>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2020（2020. 10. 28）

【FSAI】食品安全文化

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202022c.pdf>

2. リコール情報

- 高濃度のグリセロールのため、様々な SLUSH PUPPiE（スラッシュアイス飲料）製品をリコール

Recall of various SLUSH PUPPiE products due to elevated levels of glycerol

24 October 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-various-slush-puppie-products-due-to-ele>

5 種類の SLUSH PUPPiE 製品の一部のロットは、グリセロール含有量が高いためリコール対象となる。

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

【FSAI】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

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

-
- オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM : National Institute for Public Health and the Environment）<https://www.rivm.nl/en>

1. 循環型食品システムにおいて食品残渣を再利用する際の食品安全

Food safety when reusing residual streams in a circular food system

31-10-2025

https://www.rivm.nl/publicaties/voedselveiligheid-bij-hergebruik-van-reststromen-in-circulair-voedselsysteem#abstract_en

循環型食品システムでは、食品の生産と消費から生じる残渣を再利用することで、廃棄物を削減することができる。例えば、作物の葉や茎などは、新しい食品を生産するために利用することができる。これは、骨、魚の頭、乳清など、肉、魚、乳製品の生産から生じる残渣にも当てはまる。

RIVM と Wageningen 食品安全研究所（WFSR）は、これまであまり知られていなかった、食品生産中に発生する残渣の種類及び規模について調査した。ほとんどの残渣は農業と食品産業、特にテンサイの栽培と加工に由来していた。オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）は、これらの残渣を再利用することの安全性、及び、細菌やウイルスなどの病原体がこれらの残渣を通じて食品に混入する可能性に関する情報を求めた。

本研究では、生産者が食品安全規則に従っていれば、食品残渣は安全に再利用できることが示された。生産者は安全な製品を生産することを法的に義務付けられている。一方、フードチェーンの最初の段階である農作物の栽培では、規則はより少なく、細菌やウイルスなどの病原体が土壌、糞尿、水を通して残渣に混入する可能性があり、その結果、残渣を再利用した食品に混入する可能性がある。

そのため RIVM は NVWA やその他の当局に対し、特に残渣が食品や飼料に使用される場合、フードチェーンの最初の段階でより多くのチェックを実施するよう助言している。農家や生産者にとっても明確な規則が必要である。食品残渣から新しい製品を生産する企業もあるが、必ずしも規則を知っているわけではない。明確な情報と適切な監視がなければ、リスクが生じる可能性がある。リスクが隠れてしまわないように、食品残渣を登録しモニタリングすることも重要である。

＊報告書（オランダ語）

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0105.pdf>

-
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<https://www.anses.fr/en>

1. PFAS のモニタリング範囲拡大

Broadening the monitoring of PFAS

23/10/2025

<https://www.anses.fr/en/content/broadening-the-monitoring-of-PFAS>

パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)の使用制限は、環境への放出とそれによる汚染を制限するための優先事項である。PFAS のような膨大で多種多様な物質群を扱う場合、モニタリング計画を最適化するには、最も懸念される物質を特定することが不可欠である。ANSES は、フランスにおける全ての環境媒体、食品、消費者製品、及びバイオモニタリングからの入手可能な汚染データを初めてまとめ、分析した。この作業を受け、ANSES は PFAS 汚染の概要を示し、これらの物質の適切なモニタリング戦略を提案している。

現在モニタリングされている PFAS は少ない

PFAS は環境中に蓄積し拡散する可能性のある数千種類の化学物質群である。それらの毒性についての知見は限られている。数千種類もの PFAS のうち、規制管理制度に含まれている一部の物質を除いて、研究され文書化されているものはほとんどない。

現在は、特定の食品（卵、肉製品、水産物）に含まれる 4 種類の PFAS が規制・モニタリングされている。20 種類の PFAS が飲料水指令に記載されており、2026 年 1 月 1 日から義務的モニタリングプログラムに加えられる。

142 種類の PFAS に関する 200 万件の汚染データの前例のない調査

この状況において、ANSES はフランスの入手可能な PFAS 汚染データに関する前例のないレビューを実施した。2023 年 9 月から 2024 年 9 月の間に、ANSES は 142 種類の PFAS に関する約 200 万件のデータを収集し分析した。これらの物質については、飲料水、環境水、堆積物、生物相（特定の生態系の全ての生物）、食品、空気、室内外の塵、土壌などの様々なコンパートメント、及びヒトの生物学的マトリクス（血液、尿、母乳など）や消費者製品（化粧品、繊維など）で測定が行われていた。

これらのデータは全て、主にフランスにおける既存のモニタリングの制度やネットワークのデータベース、科学的文献及び産業界（連盟、協会）に由来するものである。特定のコンパートメントのデータが入手できなかった場合、特に空気、土壌、塵については、欧州のデータが検討された。消費者製品は市場がグローバルであるため、調査は地理的な制限を設けずに実施された。

ANSES は、バイオモニタリングに関しては、国のバイオモニタリングプログラムを統括しているフランス公衆衛生局の専門知識を参考にした。2 件の研究、すなわちフランス公衆

衛生局が実施した **Esteban** 研究、フランス国立保健医学研究所(Inserm)が運営する **Elfe** 研究を評価対象とした。

汚染データの件数は大きく異なる

この作業を受け、ANSES は、入手可能なデータの件数はコンパートメントや物質により大きく異なることを強調している。水（水生環境と飲料水）や食品に関するデータは豊富にあるが、空気、塵、土壌については、現在モニタリング活動の対象ではないこともあり、入手できるデータは遙かに少ない。

実施された作業には、全てのコンパートメントにおける PFAS 汚染濃度の推定が含まれていた。バイオモニタリングデータに関しては、フランス国民の血液で測定された平均的な PFAS 濃度は、入手可能な数少ない閾値（PFOS と PFOA の閾値）を下回っており、欧州の他の地域で測定された濃度と同等だった。職業上のばく露に関しては、フランスのデータは確認されなかった。

PFAS の毒性や汚染実態に関する入手可能なデータを踏まえたモニタリングの拡大

この状況に適したモニタリングの拡大を提案するために、ANSES は PFAS の分類方法を開発した。この目的のために毒性データが収集され、105 種類の追加物質が特定された。

この作業により、247 種類の PFAS（トリフルオロ酢酸(TFA)を含む）をモニタリング戦略に組み込むことができた。

開発された方法には、以下の入手可能な情報レベルの相互参照が含まれていた。

- 様々なコンパートメントにおける物質の汚染実態
- 物質の毒性：毒性学的数値の存在、発がん性・変異原性・生殖毒性・内分泌かく乱物質(ED) としての分類、及び生態毒性データ

その結果、ANSES は 3 つのモニタリング戦略を提案した。

- 継続的なモニタリング：国家モニタリング計画の一環として、最も懸念され繰り返し検出される物質が対象
- 不定期の探索的モニタリング：現在スクリーニングされていない、又はスクリーニングが不十分な物質が対象
- 局所的なモニタリング：過去または現在の確認されているまたは疑わしい汚染源に対応する物質が対象

これらのモニタリング戦略は、ヒトの生物学的マトリクス（血液、尿、母乳など）や、飲料水、環境水、堆積物、生物相（特定の生態系内の全ての生物）、食品、空気、室内外の塵、土壌などのコンパートメントに対して提案されている。

これらの助言を考慮してモニタリング戦略を適応させるかどうかは、公共機関や関連する利害関係者（雇用主、PFAS を放出又は使用する活動の責任者）次第である。

追加データの収集や PFAS 調査の指針

ANSES は、食品接触物質、水と接触する物質、建築材、消費者製品など、その他の特定の汚染源調査の重要性を強調している。ANSES は特に、これらの商品や物質から PFAS が放出・排出される可能性を評価するよう助言している。

ANSES はまた、PFAS の毒性に関する知見が、依然として代表的な物質群に限られていることや、その毒性メカニズムが多様であることも指摘している。これらの物質の研究を進めるために、ANSES は以下の物質の特定を目的とした調査を優先するよう求めている。

- 多くの他の PFAS の分解から生じる物質
- 生物に著しく蓄積する及び/又は残留する物質

さらに、ANSES は、特にフランス国立労働災害防止安全研究所(INRS)の作業に基づく職業上のばく露に関する知識を取得するよう助言している。

新しい汚染・毒性データの取得に合わせて PFAS モニタリングを更新

ANSES が開発した方法の利点は、動的で定期的に更新できることである。

ANSES は取得された新しいデータで分類案を定期的に更新する国家制度の確立を求めている。ANSES はこの国家制度の調整を、PFAS に関する省庁間計画に関与する様々な利害関係者に委託することを推奨する。

PFAS 以外の物質—例えば、ダイオキシン、ポリ塩化ビフェニル(PCBs)、多環芳香族炭化水素(PAHs)及び重金属—は、環境中に残留しており健康影響をモニタリングする必要がある。ANSES は化学物質汚染のモニタリングに関する包括的なアプローチの開発を求めている。様々な化合物の本質的なハザード、各コンパートメントにおける汚染実態、国民の実際のばく露量を考慮した統合的なリスク評価及び管理戦略を開発することが適切だろう。

さらに ANSES は、この汚染に対処するためには、この大きな物質群全体の排出を制限することにより、発生源に対して行動することが重要だと指摘している。これが、ANSES が支持し、欧州化学品庁(ECHA)が現在レビュー中の欧州規制の目的である。

* 詳細情報

PFAS に関する意見書：汚染状況のレビュー及びモニタリングのための分類（フランス語）

<https://www.anses.fr/system/files/ERCA2022-SA-0198-RA.pdf>

PFAS に関する ANSES の作業についての詳細（フランス語）

<https://www.anses.fr/fr/content/pfas-mieux-connaître-les-expositions-et-les-dangers>

20 種類の PFAS の入手可能な参照値についての詳細（フランス語）

<https://www.anses.fr/fr/system/files/EAUX2022SA0198.pdf>

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

1. FDA は未承認のフッ化物含有製剤から子供たちを守る措置を講じる

FDA Acts to Protect Children from Unapproved Fluoride Drug Products

October 31, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-acts-protect-children->

[unapproved-fluoride-drug-products](#)

米国食品医薬品局（FDA）は、未承認の子供用経口フッ化物処方製剤（fluoride prescription drug products）の販売を規制する措置を発表した。FDA は、3 歳未満の子供、又は虫歯リスクが低又は中等度のより年長の子供を対象に使用することをラベル表示している未承認の経口フッ化物処方製剤を販売している 4 企業に対し、執行措置を講じる意向を表明する通知を送付した。

2025 年 9 月 9 日に発表されたトランプ大統領の「**Make Our Children Healthy Again Strategy**」では、FDA に対しフッ化物製品の評価が指示された。

5 月の措置開始の公表後、科学的知見の収集と評価、そして公聴会と意見募集を通じて保護者、臨床医、支援者、そして連邦政府のパートナーとの対話が実施された。それを受けて FDA は、今回、未承認の経口フッ化物処方製剤の現在の使用状況とその潜在的な利点とリスクに関する科学的評価を発表した。

FDA は、1940 年代から使用されているにもかかわらず、経口フッ化物処方製剤の安全性、有効性、品質について審査・承認を行っていない。今回発表された科学的評価に基づき、FDA は、これらの製品は 3 歳未満の子供、又は虫歯リスクが高くない年長の子供には使用すべきではないと結論付けた。フッ化物は、歯の表面の細菌を殺菌するのと同じ理由で、腸内細菌叢を変化させ、より広範な健康への影響をもたらす可能性がある。

フッ化物が年長の子供の虫歯リスクを低減するというエビデンスがある一方で、複数の科学研究の結果を統合した独立した分析である **Cochrane** レビューでは、フッ化物は乳歯の虫歯リスクを低減させないと結論付けられた。FDA はまた、フッ化物へのばく露量の増加が IQ の低下と関連していることを示唆する最近のメタアナリシスなど、リスクに関する予備的ではあるが懸念の可能性のあるデータも認識している。

この勧告を臨床現場に浸透させるため、FDA は医療従事者に対しても、経口フッ化物処方製剤に関連するリスクについて警告する書簡を送付した。さらに、FDA は米国国立衛生研究所（NIH）及び米国保健福祉省と連携し、フッ化物に関する研究計画と初の国家口腔保健戦略の策定に着手している。その目的は、重要な研究ギャップを埋め、米国で最も一般的な子供の慢性疾患への対策を強化するための取り組みを支援することである。

* 科学評価書 : Ingestible Fluoride Drug Products

<https://www.fda.gov/media/189421/download>

* 企業に送付された通知

<https://www.fda.gov/media/189413/download>

（一部抜粋）

FDA は、リスクに基づく執行アプローチに基づき、潜在的な安全性への懸念に対処するため、以下のラベル表示を付した未承認のフッ化物含有経口製剤を販売する企業に対して、コンプライアンス措置を講じる予定であることを通知する。

- 3歳未満の子供向けである。
- 虫歯リスクの高い子供（虫歯の既往歴がある/フッ化物添加飲料水を利用できない）に限定していない。

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

【FDA】FDA は小児向け経口フッ化物処方薬の市場からの撤去措置を開始する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202512c.pdf>

2. FDA が有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する

FDA Issues Warning About Certain Supplements Substituted with Toxic Yellow Oleander

11/03/2025

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-certain-supplements-substituted-toxic-yellow-oleander>

FDA は、安全性警告に、有毒なキバナキョウチクトウを含む製品を追加した。FDA は、有毒なキョウチクトウを含む製品は、神経系、胃腸系、心血管系に重篤な、あるいは致命的な健康被害を引き起こす可能性があるため、消費者にこれらの製品を避けるよう注意を促している。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2024（2024. 12. 25）

【FDA】FDA は有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する（2024 年 1 月）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202426c.pdf>

3. 公示

● 表示されていない医薬品成分により有害である可能性がある製品

FDA は、性機能増強剤として宣伝及び販売されている下記の製品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が含まれていることが確認された。

● SPARTAN

SPARTAN may be harmful due to hidden drug ingredient

10/23/2025

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

www.vroxusa.com などのウェブサイトや一部小売店で宣伝及び販売されている。シルデナフィルが含まれていることが確認された。

- **Ashfiat Alharamain Energy Support**

Ashfiat Alharamain Energy Support may be harmful due to hidden drug ingredient

10/17/2025

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

Amazon.com などのウェブサイトや一部小売店で宣伝及び販売されている。タダラフィルが含まれていることが確認された。

- **Black Thai Honey**

Black Thai Honey may be harmful due to hidden drug ingredient

10/17/2025

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

www.honeypacks.com などのウェブサイトや一部小売店で宣伝及び販売されている。シルデナフィル、タダラフィル及びジクロフェナクが含まれていることが確認された。

- **vROX**

vROX may be harmful due to hidden drug ingredient

10/23/2025

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

www.vroxusa.com などのウェブサイトや一部小売店で宣伝及び販売されている。シルデナフィルが含まれていることが確認された。

4. リコール情報

- **Aquastar (USA)社は、健康リスクの可能性のため、Shrimp（エビ）をリコール**

Aquastar (USA) Corp Recalls Shrimp Because of Possible Health Risk

October 17, 2025

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

Aquastar (USA)社は、インドネシアから輸入した冷凍エビの一部をリコールする。製品は、非常に低レベルのセシウム 137 (Cs-137) にばく露される可能性のある条件下で製造、包装、または保管された可能性があるため、予防的な措置としての自主的リコールである。同社によると、今回のリコールに関して、現在までに健康被害の報告はなく、Cs-137 の検査で陽性結果もない。

*関連記事

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>

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

【FDA】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202521c.pdf>

- 鉛汚染の可能性によるシナモン製品のリコール
- **Haitai 社は Haetae (HT) ブランドのシナモン製品 Cinnamon Powder 8 oz をリコール**
Haitai, Inc. Recalls Haetae (HT) Brand Cinnamon Powder 8 oz of Possible Risk
October 17, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/haitai-inc-recalls-haetae-ht-brand-cinnamon-powder-8-oz-possible-risk>

Haitai 社はシナモン製品（cinnamon powder）をリコール。製品は、全国のスーパーマーケットで販売されていた。製品写真あり。

- **Homeneeds 社は Devi ブランドのシナモン製品(Dalchini Powder)をリコール**
Homeneeds Inc. Recalls Devi Brand Ground Cinnamon (Dalchini Powder) Because of Possible Health Risk
October 28, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/homeneeds-inc-recalls-devi-brand-ground-cinnamon-dalchini-powder-because-possible-health-risk>

Homeneeds 社は、Devi ブランドのシナモンパウダー（Dalchini Powder）100 g 入り 140 袋をリコール。製品は、2025 年 5 月 15 日から 2025 年 10 月 21 日に、ワシントン州アプナバザールで販売されていた。現在、健康被害の報告はない。製品写真あり。

*Dalchini はヒンディー語でシナモンを指す

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

1. EPA、Toxics Release Inventory に PFAS 1 種を追加登録

EPA Adds Additional PFAS to the Toxics Release Inventory

October 7, 2025

<https://www.epa.gov/chemicals-under-tsca/epa-adds-additional-pfas-toxics-release-inventory>

米国環境保護庁（EPA）は、Toxics Release Inventory（TRI、有害化学物質排出目録）の対象化学物質リストにパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の 1 種であるパーフルオロヘキサンスルホン酸ナトリウム（PFHxS-Na）を追加することを発表した。この追加

は、EPA が 2025 年に「パーフルオロヘキサンスルホン酸およびその塩類の IRIS 毒性学的レビュー」報告書において毒性値を確定したことによるものである。TRI リストには、すでに PFHxS 及びその塩の一部が含まれているが、PFHxS-Na はまだリストに含まれていなかった。そのため、2020 会計年度国防権限法（NDAA）が規定する PFAS の自動追加の枠組みに従い、PFHxS-Na が TRI リストに追加され、TRI 報告の対象となる PFAS の総数は 206 となった。発効日は 2026 年 1 月 1 日である。

TRI リストにある化学物質を一定量以上製造、加工またはその他の方法で使用する指定業種の施設は、その化学物質に関するデータを毎年 EPA に報告する。環境中に放出された、あるいは廃棄物として管理される化学物質の量も含まれる。収集されたデータはオンラインで入手可能であり、地域社会や非政府組織、一般市民は、それぞれの地域の施設が TRI リストにある化学物質をどのように管理しているかを理解することができる。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2025（2025. 02. 05）

【EPA】パーフルオロヘキサンスルホン酸および関連する塩類の IRIS 毒性学的レビュー

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

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

【EPA】新たなデータにより米国経済の好調と化学物質排出量の減少が明らかになる

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

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

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

1. カナダ食品検査庁は官僚主義的手続きを簡素化し、カナダの農業分野を支援するための 7 つの措置を発表した

The Canadian Food Inspection Agency delivers 7 measures to cut red tape and support Canada's agricultural sector

2025-10-08

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2025/10/the-canadian-food-inspection-agency-delivers-7-measures-to-cut-red-tape-and-support-canadas-agricultural-sector.html>

カナダ政府は、カナダ経済と国際競争力の強化に向けて、断固たる行動をとる。カナダ食品検査庁（CFIA）は、官僚主義的手続き（red tape）の削減とカナダ農業分野の経済的レジリエンスの強化を目的とした規制変更を発表した。この変更は、CFIA の報告書「Progress Report on Red Tape Reduction（官僚主義的手続きの削減に関する進捗報告書）」の一環と

して実施された。変更された規則は、Health of Animals Regulations（動物衛生規則）と Safe Food for Canadians Regulations（カナダの国民のための安全な食品に関する規則）などである。主に、果物と野菜、そして畜産業に影響がある。

（変更点一部抜粋）

- 過度に規範的な要件を撤廃する
 - ・ 新鮮な果物や野菜に対する規範的な表示要件の撤廃
 - ・ 現在の業界慣行に合わせて、孵化卵とひよこのトレーサビリティ表示要件を緩和
 - ・ 加工、製造、又は保存を目的としたすべての農産物に対する義務的な等級付け要件を廃止
- 柔軟性の向上と業務の迅速化
 - ・ 子牛肉の輸入要件を見直す
 - ・ 特定の生鮮果物・野菜の等級基準については、青果物紛争解決機構（Fruit and Vegetable Dispute Resolution Corporation）が管理する
 - ・ 国際基準や新しい科学に基づく動物の輸入規則の改訂の簡素化及び迅速化

これらの改正は、カナダ国民が食品・農業システムに期待する高い基準を維持しながら、規則の見直しと不要な負担や煩雑な手続きの削減に関する CFIA の継続的な取り組みを示すものである。

*官報

Regulations Amending the Health of Animals Regulations and the Safe Food for Canadians Regulations (Reducing Red Tape and Supporting Resilience — Import Reference Document, Hatcheries and Fresh Fruits and Vegetables): SOR/2025-192
<https://gazette.gc.ca/rp-pr/p2/2025/2025-10-08/html/sor-dors192-eng.html>

*報告書

CFIA's Progress Report on Red Tape Reduction

<https://inspection.canada.ca/en/about-cfia/acts-and-regulations/red-tape-reduction>

下記の観点から、短期（1年以内に完了）・中期（協議と承認を要するため1～2年以内に完了）・長期的（完了まで2年以上）な改善措置が提案されている

- ・ より成果ベースかつ柔軟な規則にする
- ・ 時代遅れまたは規範的な要件を撤廃する
- ・ 他の管轄権との重複を削減する
- ・ 規制サービスの提供方法を改善する

改善措置は、官僚主義的手続きの削減を支援するための広範な5つのテーマに分類される。

- 1) 規範的で時代遅れの規則の撤廃
- 2) 域内貿易の支援と州規則との重複の排除

- 3) 農産品に関する国際的な整合性とアクセスの促進
- 4) 要件の合理化、規則の簡素化、柔軟性の向上
- 5) 顧客の体験とサービス提供の改善（国民がサービスをより利用しやすくなるようデジタルツールやガイダンスを強化する）

* 関連情報 : Overview of changes to labelling and grades of fresh fruits and vegetables to reduce red tape and support resilience

<https://inspection.canada.ca/en/food-labels/labelling/reduce-red-tape>

2. 植物性加工食品に関する行動計画の発表に関するカナダ食品検査庁長官の声明

Statement from the President of the Canadian Food Inspection Agency on the release of the plant-based manufactured foods action plan

2025-10-22

<https://inspection.canada.ca/en/inspection-and-enforcement/food-safety-investigations/president-statement-action-plan>

監察総監（Inspector General）による植物性加工食品施設の審査を受け、カナダ食品検査庁（CFIA）は、勧告に対応し、カナダの食品安全システムをさらに強化するための包括的な行動計画を策定した。この計画は、検査監督、ライセンス管理、リスクモデリング、そして執行の強化に重点を置き、以下の措置を含む。

- 2,400 以上の加工食品施設に対するリスクベースの検査の実施
- 新規及び更新ライセンスのライセンス条件の強化
- リスク評価のための完全な情報提供の事業者への義務付け
- リスクインテリジェンスとリスクモデリングの強化
- 業界との明確なコミュニケーションと連携の継続
- 必要に応じたより強力な執行措置の実施

これらの措置により、CFIA はリスク管理に関する意思決定を改善し、安全でない食品が市場に流通するのを防ぎ、事業者が **Safe Food for Canadians Regulations**（カナダの国民のための安全な食品に関する規則）に基づく責任を確実に果たすようにすることができる。

背景として、2024 年のリステリア菌感染症の発生が、植物性飲料などの新興製品カテゴリーにおける強力な監督の重要性を浮き彫りにした。CFIA は、システムの近代化と強化に向けて断固たる措置を講じている。

* 行動計画全文

CFIA's response to the Inspector General recommendations regarding manufactured foods

<https://inspection.canada.ca/en/inspection-and-enforcement/food-safety-investigations/action-plan>

＊監察総監報告書

Inspector General report: Review of plant-based manufactured food establishments

<https://inspection.canada.ca/en/inspection-and-enforcement/food-safety-investigations/inspector-general-review>

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

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

1. 小麦、大麦、オート麦のグリホサート残留基準値は 0.1 mg/kg に据え置き、許可される使用方法に制限を設ける

Glyphosate residue limits to stay at 0.1mg/kg for wheat, barley and oats, with restrictions introduced on permitted use

30 October 2025

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/glyphosate-residue-limits-to-stay-at-0-1mgkg-for-wheat-barley-and-oats-with-restrictions-introduced-on-permitted-use>

グリホサートは、世界で最も広く使用されている除草剤である。農場での生産に影響を与える可能性のある雑草や、果樹園や庭園の様々な雑草を駆除する。グリホサートは多くの製品に使用されており、最もよく知られているブランドはラウンドアップ（Roundup）である。

ニュージーランド食品安全局は、小麦、大麦、オート麦のグリホサートの最大残留基準値（MRL）変更案について、業界、関係者、そして一般からのフィードバックを慎重に検討した結果、MRL を 0.1 mg/kg（現在のデフォルトレベルと同じ）に設定し、これらの作物に対するグリホサートの許可される使用方法に制限を設けることを決定した。この MRL 0.1 mg/kg は、コーデックス、及び主要貿易相手国（欧州連合（EU）、日本、英国、米国など）が設定した MRL と同等か、大幅に下回っている。

乾燥エンドウ豆については、提案どおり MRL を 6 mg/kg に設定することを決定した。これは、オーストラリア、EU、英国、コーデックスの乾燥エンドウ豆に対する MRL 10 mg/kg 及び米国の MRL 8 mg/kg と整合しており、主要貿易相手国と同水準となる。

業界の慣行が維持・管理されるように、ニュージーランド食品安全局は、食用として栽培される小麦、大麦、オート麦にグリホサートを使用する場合は、作物の出芽前からのみの散布を（ラベル表示の変更を通じて）義務付ける。食用として栽培される穀類に直接グリホサートを散布すること（収穫前の散布）は、今後認められない。

＊修正案

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

<https://www.mpi.govt.nz/consultations/proposed-amendments-to-the-new-zealand-food-notice-maximum-residue-levels-for-agricultural-compounds>

* 関連情報：Glyphosate in food

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/safe-levels-of-chemicals-in-food/fertilisers-pesticides-hormones-and-medicines-in-food/glyphosate-in-food>

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

【MPI】ニュージーランド食品通知の改正案：農業用化学物質の最大残留基準値

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

2. Taranaki Coast の貝類バイオトキシン警告

Shellfish biotoxin warning for Taranaki Coast

25 October 2025

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/shellfish-biotoxin-warning-for-taranaki-coast>

ニュージーランド食品安全局は高濃度の麻痺性貝毒のため、Taranaki Coast 地域の貝類を採捕又は摂取しないよう国民に勧告する。定期検査で、麻痺性貝毒の濃度が安全基準値を超えていることが示された。

3. リコール情報

● New World Te Kuiti 社の店内製造の Pams ブランド「ホットローストチキン」

New World Te Kuiti made-in-store Pams branded hot roasted chickens

24 October 2025

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/new-world-te-kuiti-made-in-store-hot-roasted-chickens>

New World Te Kuiti 社は、Pams ブランドのホットローストチキンに化学洗浄剤が混入した可能性があるため、リコール。

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

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

1. 違反情報

- 包装済み飲料が栄養表示規則に違反

Prepackaged beverage not in compliance with nutrition label rules

October 21, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251022_11907.html

日本産飲料（甘酒）のサンプルが、糖類 0 g/100 ml という表示のところ、13.6 g/100 ml の検出結果であった。

- 包装済みスープのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged soup sample not in compliance with nutrition label rules

October 30, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251030_11923.html

香港産スープのサンプルが、糖類 0.6 g/100 g という表示のところ、1.5 g/100 g の検出結果であった。

- 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

- 2025.10.17～2025.10.23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43464

- 2025.10.10～2025.10.16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43463

2. 「子供の身長が伸びる」不当広告・違法販売、食品・医薬品のオンライン集中点検、
219 件摘発

サイバー調査チーム 2025-10-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49404

食品医薬品安全処は、子供の身長の成長に対する不当広告・違法販売による消費者被害を予防するため、9 月 15 日から 19 日までオンライン投稿を集中点検した結果、食品等の不当広告投稿 153 件、医薬品の違法販売投稿 66 件、合計 219 件の違反事項を確認し、アクセス停止及び行政処分を依頼した。

（以下、食品関連抜粋）

違反内容は、「身長成長栄養剤」「青少年の身長成長」「中学生・子供の身長が伸びる」など、一般食品を健康機能食品と誤認・混同させる広告 122 件、「身長成長」など、認められていない機能性をうたった虚偽・誇張広告 16 件、「身長成長薬」など食品を医薬品と誤認・

混同させる広告 8 件、「早熟症」など病気の予防・治療効果があるように表現した広告 6 件、体験記などを利用して消費者を欺く広告 1 件などである。

食薬処は、消費者にオンラインで健康機能食品を購入する際には健康機能食品認証マークと機能性内容などを必ず確認するよう求めた。

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

<添付> 主な違反事例

3. 食薬処、大学修学能力試験対策食品・医薬品のオンライン不当広告・違法流通特別点検を実施

サイバー調査チーム 2025-10-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49397

食品医薬品安全処は、2026 年度大学修学能力試験を前に、受験生などの不安な心理を悪用して食品・医薬品をオンライン上で不当広告・違法販売する行為について、10 月 20 日から 24 日まで特別点検を実施し、違法投稿についてはアクセス停止と行政処分を要請する。

今回の点検は、オンラインショッピングモールや SNS など、「記憶力向上」「受験生用栄養剤」「集中力を高める薬」などの表現で食品を不当に広告したり、医薬品を違法販売する行為による消費者の被害を予防することを目的としている。

食品分野

記憶力改善、集中力向上、緊張緩和、脳の健康、受験生用栄養剤などの表現を使用し、一般食品を健康機能食品又は医薬品と誤認・混同させる広告、認められていない機能性をうたった虚偽・誇張広告、疾病予防・治療効果があるように表現した広告、その他消費者を欺く広告などを重点的に点検する。

医薬品分野

注意欠陥・多動性障害(ADHD)治療に使用するメチルフェニデート製品（向精神薬）について、「集中力を高める薬」として違法販売したり、流通・斡旋・共有などの内容が含まれたオンライン投稿を重点的に点検する。

4. 多消費養殖水産物の収去検査を強化

農水産物安全政策課 2025-10-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49394

食品医薬品安全処は、養殖水産物の流通段階における安全管理強化のため、10 月 15 日から 21 日まで収去検査を実施する。

検査対象は、養殖水産物の主要流通経路である卸売市場と類似卸売市場で販売されるヒラメ、クロソイ、バナメイエビ、ウナギ、ドジョウなど消費量の多い水産物計 150 件である。

収去した水産物について、動物用医薬品の残留許容基準に適合しているかどうかを検査

し、検査の結果不適合判定された水産物は販売禁止、差し押さえ、廃棄などの措置を行う計画であり、不適合情報は食品安全床 (www.foodsafety.go.kr) に公開する。

5. 食薬処、フード QR の消費期限適用拡大政策説明会を開催

食品安全認証課 2025-10-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49399

食品医薬品安全処は、食品・健康機能食品の製造・流通業界を対象に「フード QR 消費期限適用拡大政策説明会」を 10 月 17 日に開催する。

消費者が製品に表示された QR コードを携帯電話のカメラで読み取ると食品情報*を確認できる「フード QR」に、タイムバーコード**技術を適用して、販売者がレジ (POS***) で QR コードをスキャンすると、消費期限が過ぎた食品は決済されず、警告音などで通知され販売を阻止できるようになる。

* 食品情報：表示情報、回収等の安全情報、品目報告情報、調理（活用）法など

** タイムバーコード：製品バーコードに消費期限情報を入力する技術

*** 販売時点 (POS, point of sale)：顧客が製品購入後、決済を処理する時点

なお、8 月 29 日に「食品等の表示・広告に関する法律施行規則」と詳細な表示方法を定めた下位告示が改正・施行されたことに伴い、食品の製品名、消費期限、アレルギー誘発物質などの重要な情報は製品包装に大きく表示し、その他の情報はフード QR などの e ラベルで提供することが可能となっている。

<添付>

1. フード QR（消費期限を含む）適用のための政策・技術説明会
2. フード QR の確認方法及び情報

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

【MFDS】食品表示をより見やすく、フード QR を活性化

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

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

1. 食品に使用が認められていない物質が混入した食品 2 点が発見された

Two food products found to be adulterated with substances not permitted for use in food
23 Oct 2025

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/two-food-products-found-to-be-adulterated-with-substances-not-permitted-for-use-in-food>

シンガポール食品庁(SFA)は、食品に使用が認められていない医薬品成分が混入した 2 つの製品を発見した。消費者はこれらの製品を購入又は摂取しないよう勧告されている。カナ

ダ産 Choc-Inch（プライムダークチョコレート）とマレーシア産 Fabulous Goal は、減量、脂肪燃焼、代謝促進、食欲抑制といった効果を謳う減量食品として e コマースで販売され、シブトラミンが検出された。製品写真あり。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室