

食品安全情報（化学物質） No. 26/ 2025 (2025. 12. 24)

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>

【EC】 食品及び飼料の安全性に関する規則を簡素化するとともに、高い衛生基準を維持し、EU の生産者の競争力を高める

欧州委員会（EC）は、EU の食品及び飼料の安全性に関する法律を合理化・簡素化するための「食品及び飼料の安全性パッケージ（food and feed safety package）」を提案した。この分野横断的なパッケージは、植物保護製品や殺生物剤製品から飼料、公的規制、動物の健康と福祉に至るまで、EU の法律全般にわたる規則や手続きを簡素化し、行政と企業におけるコストと負担の軽減につなげることを目標にしている。関連の規則案は、今後、採択に向けて欧州議会及び EU 理事会へ提出される。

【EFSA】 マイクロプラスチック：欧州議会は EFSA の科学的助言を要請

欧州議会が欧州食品安全機関（EFSA）に対し、食品・水・空気に含まれるマイクロプラスチックにより起こりうる健康リスクについて科学的意見を提出するよう要請した。近年、この問題に対する一般人の関心は急速に拡大しているが、まだ重大な知見のギャップが残っている。EFSA の専門家は、マイクロプラスチックがどのように体内に取り込まれ影響を与えるか、どのように食品に移行するのか、関連するリスクの評価方法など、マイクロプラスチックに関する最新の根拠をレビューする予定である。また、科学的文献による新たなデータに基づき、最新の推定食事ばく露量も提供する。EFSA による科学的助言は 2027 年末までに公表される予定である。

【ANSES】 PFAS：飲料水の全国測定キャンペーンの結果

フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は、2023 年から 2025 年にかけて、飲料水に含まれるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）を測定する全国キャンペーンを実施しており、その結果を発表した（報告書本文はフランス語）。原水と水道水からサンプリングが実施された。測定対象の PFAS は、欧州飲料水指令で監視対象に指定された 20 種とその他の 15 種の計 35 種である。後者の 15 種は、物理化学的特性（特に水への親和性）や、国内外のデータ入手可能性などに基づき選定された。

【FDA】 FDA は追加の PFAS 検査結果を公表する

米国食品医薬品局（FDA）は、2024 年に収集された 6 つのトータルダイエツトスタディ（TDS）regional collection（地域ごとの収集サンプル）に関する PFAS の検査結果を公表した。この継続的なサンプリングの目的は、バックグラウンド汚染のレベルや、米国消費者の食品由来の PFAS への平均ばく露量をより深く理解し、将来のモニタリング対象食品の優先順位付けを行うことである。

【ご挨拶】 2025 年の最終号となります。今年は、PFAS やマイクロプラスチックといった社会的に注目されている話題の他、米国での政権交代が大きく影響した食品関連規制の発表、EU の新しいゲノム技術植物への規制緩和、豪州の培養ウズラの認可を含む細胞培養食品や精密発酵等の新規食品に関連した各国の対応など、興味深い報告が多かったと思います。来年も引き続き食品安全の海外情報をご紹介しますので、どうぞ宜しくお願い申し上げます。皆さま、よいお年をお迎えください。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【FAO】

1. ウェビナー「農業食料システムにおける環境抑制剤－食品安全リスク評価のための考察」－2026年1月20日
2. Codex

【EC】

1. 食品及び飼料の安全性に関する規則を簡素化するとともに、高い衛生基準を維持し、EUの生産者の競争力を高める
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【ECHA】

1. PFAS 意見書案の公開協議：回答者のためのガイダンスと詳細な用途区分表
2. 12月のRAC及びSEAC会合のハイライト

【EFSA】

1. マイクロプラスチック：欧州議会はEFSAの科学的助言を要請
2. ポッドキャスト

【FSA】

1. 2025年12月15日付4つの規制食品の市場認可に関する協議
2. NFCU 捜査で違法なブッシュミートが押収され、1名が逮捕された

【FSS】

1. FSSはCMAの乳児用調製乳報告書に対して回答する
2. スコットランドの消費者はSoupbox Meal Prepの製品を食べないように注意を呼びかけられる

【COT】

1. COT 会合：2025年12月9日

【FSAI】

1. リコール情報

【BfR】

1. 3-MCPD、2-MCPD 及びグリシジル脂肪酸エステル類による食品汚染に関連する健康上のリスクとは何か？
2. COPLANT 研究 子供/家族モジュール－参加者募集 家族の食習慣に関する調査

【ANSES】

1. PFAS：飲料水の全国測定キャンペーンの結果
2. 養蜂に使用するワックスの汚染物質を減らすことでミツバチの健康を向上させる

【FDA】

1. FDAは追加のPFAS検査結果を公表する
2. FDAはDSHEAの免責事項について事業者向け書簡を発行する
3. FDAは米国消費者保護のため7-OHオピオイドを押収する
4. 特定のボディビル用製品は、心臓発作、脳卒中、重度の肝障害などを引き起こすリスクがある
5. FDAは未承認のアーユルヴェーダ医薬品に関連する重金属中毒について警告を発する
6. FDAは鉛が溶出する可能性のある輸入調理器具について警告を発する：2025年8月
7. FDAは食料生産動物用抗菌剤の販売及び流通に関する年次概略報告書2024を発表する
8. レストラン及び食品小売店の監督に責任をもつ州及び準州政府当局によるFDA Food Codeの採用
9. 植物新品種協議
10. リコール情報

【CFIA】

1. リコール情報

【[FSANZ](#)】

1. 加工助剤としてのエンド-1,4-β-キシラナーゼに関する意見募集

2. 食品基準通知

【[APVMA](#)】

1. 法定基準を満たすための参照製品の使用に関するガイダンス

【[TGA](#)】

1. 安全性助言

【[NSW](#)】

1. リコール情報

【[MPI](#)】

1. 貝類バイオトキシン警告

【[NZEPA](#)】

1. NZEPA はクロルタルジメチル除草剤を禁止する

【[香港政府ニュース](#)】

1. プレスリリース

2. 違反情報

3. リコール情報

【[MFDS](#)】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. キムチチム、海鮮鍋などのデリバリー飲食店、共有キッチンの集中点検の結果、35 カ所摘発

3. 食品医薬品安全処の来年度予算 8,320 億ウォン確定

4. 海外食品安全規制情報の拡充による K-Food の輸出支援

5. 済州産韓牛・豚肉、シンガポールへ輸出開始

6. 韓国－カナダ、食品医薬品分野で「秘密保持協定」を締結

7. 食薬処、WHO の世界初の「食品安全緊急対応協力センター」に指定

8. 食薬処、WHO と連携し開発途上国の食品安全能力強化を支援

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. ウェビナー「農業食料システムにおける環境抑制剤－食品安全リスク評価のための考察」－2026 年 1 月 20 日

Webinar “Environmental inhibitors in agrifood systems – Considerations for food safety risk assessment” – 20 January 2026

10/12/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/webinar--environmental-inhibitors-in-agrifood-systems---considerations-for-food-safety-risk-assessment---20-january-2026/en>

農業食料システムを持続可能な生産へと変革することは、世界の食料需要の増大に対応

しながら、農業が環境に与える影響を軽減するために不可欠である。この変革には、温室効果ガス排出量の削減や肥料効率の改善を目的とする、持続可能な農法の導入が必要である。このようなアプローチの 1 つに、二酸化炭素以外の温室効果ガスの排出量を削減し、土壌からの窒素の損失を最小限に抑える環境抑制剤（environmental inhibitors: EI）の使用がある。

このウェビナーでは、FAO の報告書「農業食料システムにおける環境抑制剤－食品安全リスク評価のための考察」の主要な知見を紹介する。この報告書は、食用作物や動物由来食品において起こりうる残留物の取り込みと移行に焦点を当て、EI に関する食品安全上の考察とリスク評価プロセスの概要を説明している。

ウェビナーでは、食品安全の専門家と利害関係者が一堂に会し、農業食料システムで EI を使用する際に考慮し、対処する必要がある食品安全の課題に焦点を当てた議論が行われる。

*FAO 報告書：農業食料システムにおける環境抑制剤－食品安全リスク評価のための考察
Environmental inhibitors in agrifood systems – Considerations for food safety risk assessment

2025

<https://openknowledge.fao.org/items/39606e38-ef44-4d93-8870-8c0a4493bf13>

農業食料システムの変革は、農業が環境に与える影響を軽減しながら、世界の食料需要の増大に対応するための重要なポイントとなる。環境抑制剤（EI）は、畜産や稲作などの農業分野におけるメタン排出量や、農地からの窒素損失を削減するのに役立つ。メタン生成阻害剤、硝化抑制剤、ウレアーゼ阻害剤は、窒素利用効率を高め、農業が気候変動に与える影響を軽減する能力を持つことから、研究が進められている。現在、様々な EI が開発中であり、いくつかは各国で承認されているが、その分類と使用に関する規制的枠組みは大きく異なり、市販前評価に必要とされるデータ要件も様々である。一部の市場では、これら EI の販売や使用が包括的な規制上の管理がなされないまま行われる可能性がある。農薬又は動物用医薬品に分類される場合には、最大残留基準値（MRLs）の設定を含めて厳格な市販前評価が実施される。一方、飼料添加物、肥料添加物、土壌改良剤に分類される場合には、食品への残留物の移行の可能性について十分に評価されない可能性がある。

食品安全の観点からは、EI が農業用化学物質のどのカテゴリーに分類されるかにかかわらず、ヒトへの健康リスク評価では、親化合物又はその代謝物の食用作物や動物由来食品における残留の可能性を考慮しなければならない。たとえ EI が動物に直接使用されない場合であっても、当該化合物が生物学的に利用可能でないことやその残留が毒性学的に問題にならないことを示す証拠がなければ、その偶発的な摂取を安全性評価で検討すべきである。残留に関する総合的な評価プロセスでは、コーデックスのガイドライン CXG92-2019（規制値のない食品汚染物質の検出事例後における迅速なリスクアナリシスに関するガイドライン）の適用も関係する可能性がある。

本報告書では、メタン生成阻害剤と硝化抑制剤の概説、EI に関するコーデックスの検討状況、各国の安全性評価の例（Bovaer® 10、ジシアンジアミド/DCD）、安全性評価のための最低のデータ要件、そして食品安全に関連した勧告がまとめられている。

＊ 報告書概要版

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7658en>

＊ 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2024（2024. 05. 01）

【FAO】 ウェビナー：農業食料システムにおける環境抑制剤の使用による食品安全への影響

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202409c.pdf>

2. Codex

● 第 55 回食品衛生部会（CCFH55）

15/12/2025 - 19/12/2025 | Nashville, Tennessee, United States of America

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFH&session=55)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFH&session=55](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFH&session=55)

・ 安全、科学、及び規格化： CCFH がナッシュビルで食品衛生の優先課題に取り組む
Safety, science, and standardization: CCFH to address food hygiene priorities in Nashville

04/12/2025

[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/1755516/)
[details/en/c/1755516/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1755516/)

コーデックス食品衛生部会の第 55 回会合（CCFH55）を前に、Evelyn Mbandi 議長に話を聞いた。

現在 CCFH の活動を推進している最も重要なパラダイムシフトや新たな優先課題は何か。また、第 55 回会合で議論される重要文書の改定にどのように反映されるのか。

CCFH の活動を推進している要因は、食品供給におけるある種の病原体の存在、及び科学技術の進化であり、CCFH は既存のガイドラインのいくつかを見直し、更新する必要性に迫られている。ガイドラインの更新は、食品の安全性と公衆衛生に直接的な影響を与えると同時に、世界的に取引される食品の安全性が確保されるため公正な取引を保証するものでもある。

CCFH は多くの既存の文書を「食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）」に整合させているが、その目的は何か、また加盟国にどのような利益をもたらすのか？

CXC 1-1969 はコーデックスの食品衛生に関する多くの文書の基礎となるものであり、

他のコーデックス文書においても広範囲に相互参照されているため、CCFH の文書を CXC 1-1969 の最新版と完全に整合させることが不可欠である。これにより、CCFH 文書は、現在の科学に裏付けされた最新の勧告となり、基礎的なコーデックス文書との整合性が保たれる。また、基礎的な情報を探す際に複数の文書を確認する必要がなくなるので、加盟国にとって有益である。

CCFH は、食品中のウイルス、鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌、そのまま喫食可能な食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理に関するガイドラインの改訂も行っているが、フードチェーン全体におけるこれらの病原体による公衆衛生リスクの低減にどのように貢献するのか？

最近、致死率の高いリステリア症が発生しており、リステリア・モノサイトゲネスが環境由来であることから、食品加工環境や保存期間中にこの病原菌を管理することが重要である。サルモネラ菌及びカンピロバクターも生の鶏肉に存在するため、加工工程において管理し、有効な調理方法を消費者に伝えることが特に重要である。特定の果物や野菜の摂取は、A 型肝炎、B 型肝炎、ノロウイルスのアウトブレイクに関与している。これらのアウトブレイクに関与する新たな種類の食品のデータが入手可能になり、FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）によるリスク評価モデルも更新されたことから、これらのガイドラインを改訂することはタイムリーであり必要なことである。

今後数年間の CCFH の最優先課題としてどのような食品衛生問題を想定しているか、また、コーデックス加盟国およびオブザーバーに対してどのようなメッセージがあるか。

まず、最終化または改訂過程にあるガイドラインのいくつかについて合意を得ることが最優先課題である。

今後起こりうる食品衛生上の問題としては、細胞培養食品の製造が、食品衛生原則の策定を検討する可能性のある新たな分野である。食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 合同専門家会議とコーデックス食品表示部会（CCFL）によるアレルギー表示ガイドランスの更新に続き、CCFH は「食品事業者のための食物アレルギー管理に関する実施規範（CXC 80-2020）」を更新する予定である。また FAO は今年、食中毒における毒素産生性クロストリジウム綱細菌に関する専門家会議を開催したが、これは CCFH が将来的に検討すべき分野となる可能性がある。

最後に、コーデックス加盟国とオブザーバーの食品安全と食品衛生に対する取り組みに感謝する。CCFH の成果が現在の科学と入手可能な最良のデータに基づいていることを確実にするため、現行規格の見直しや改定の際には、すべてのコーデックス加盟国とオブザーバーがそれぞれの技術的専門知識を活用することを推奨する。

- **CCFH、ナッシュビルでの会合を終え、水に関する作業を終える**

Codex committee wraps up Nashville meeting concluding work on water

19/12/2025

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

[details/en/c/1756110/](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

コーデックス食品衛生部会の第 55 回会合 (CCFH55) が閉幕した。「食品生産・加工における水の安全な使用及び再使用に関するガイドライン (CXG 100-2023)」に関する作業が終了し、特に食中毒を防ぐために水の安全性が最も重要である魚及び水産製品分野において、新しい付属文書が目的に適した水であることを評価するための重要な枠組みを提供することとなった。また、「鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン (CXG 78-2011)」や、「食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理における『食品衛生の一般原則』の適用に関するガイドライン (CXG 61-2007)」の議論も前進した。

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

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

1. 食品及び飼料の安全性に関する規則を簡素化するとともに、高い衛生基準を維持し、EUの生産者の競争力を高める

Simpler food and feed safety rules while upholding high health standards and boosting competitiveness of EU producers

Dec 16, 2025

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_25_3081

欧州委員会 (EC) は、EU の食品及び飼料の安全性に関する法律を合理化・簡素化するための「食品及び飼料の安全性パッケージ (food and feed safety package)」を提案した。この分野横断的なパッケージは、植物保護製品や殺生物剤製品から飼料、公的規制、動物の健康と福祉に至るまで、EU の法律全般にわたる規則や手続きを簡素化するものである。この簡素化により、EU の企業で年間 4 億 2,800 万ユーロ以上、各国の行政当局で年間 6 億 6,100 万ユーロなど、年間 10 億ユーロ以上のコンプライアンスコストを削減することができる。この提案は、食品及び飼料の安全性、衛生、環境保護に関する EU の非常に厳しい要件を維持しつつ、行政コストと負担を軽減するものである。

提案されている主な措置は以下のとおりである。

- 生物農薬の市場参入手続きを迅速化し、農家が作物保護のための包括的なツールボックスを持てるようにする。
- 農薬と殺生物剤の更新手続きを、よりのを絞った効率的なものにし、適用を早める。
- 「農業と食料のビジョン」に沿い、公平な競争条件を確保するため、進行中の影響評価の結果に基づいて残留農薬に関する輸入品の生産基準の整合化を図る。
- 飼料添加物認可の更新義務を緩和し、飼料添加物の表示をデジタル化する。
- 発酵製品の市場アクセスを容易にする。
- 公的試験機関の認定規則を簡素化する。
- 植物製品の国境管理において、より実地的なアプローチを適用する。

- 牛海綿状脳症（BSE）のサーベイランスとリスク軽減のための要件を科学的見地から見直す。

この措置は、これらの分野における手続きの迅速化、明確化を求める加盟国や利害関係者からの要請に応えるものであり、EC が実施した評価作業を基礎としている。この立法案は今後、欧州議会及び EU 理事会に提出され、採択される予定である。

背景

EC は、欧州の高い立法基準を損なうことなく、企業の行政負担を少なくとも 25%、中小企業については少なくとも 35%削減するという明確な目標を掲げている。またこのパッケージは、2025 年 2 月に欧州委員会が発表した「農業と食料のビジョン」の重要な成果物でもある。

* Food and Feed Safety Simplification Package – December 2025

https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/simplification-legislation_en

* Q&A on the simplification of food and feed safety rules

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ganda_25_3082

* 関連記事

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

【EC】欧州委員会、食品および飼料安全規則の簡素化に関する意見を募集

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

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2025（2025. 03. 05）

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

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

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/>

12/07/2025～12/20/2025 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）

英国産フードサプリメントのシラジット樹脂、ベルギー産グリーンセロリのアセタミブ

リド及びテブコナゾール、イタリア産アンチョビソースのヒスタミン、チェコ共和国産シロップ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のカユプテ (*Melaleuca cajuputi*) 及びティーツリー (*Melaleuca alternifolia*)、スウェーデン産フードサプリメントのビタミン D 高含有、スペイン産ヒヨコマメチップスの 3-モノクロプロパンジオール(3-MCPD)及び 3-MCPD 脂肪酸エステル高含有、イタリア産ベビーハウレンソウのスピノサド、原産国不明オランダ経由紅茶のピロリジジナルカロイド、イタリア産チェリートマトのアセタミプリド、ルーマニア産フルーツグミの未承認新規食品成分クラトム、ペルー産ブドウのメソミル、スペイン産解凍ツナのヒスタミン(スコンブロイド中毒)、ポーランド及びウクライナ産花粉のピロリジジナルカロイド、チェコ共和国産ブルーベリーのアヘナルカロイド、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシン A、タイ産ゼリーミニカップの未承認添加物カラギーナン(E407)及び二酸化チタン(E171)、イタリア産アラブ首長国連邦経由ピスタチオカーネルのアフラトキシシン類、オランダ産 CBD オイルの THC 及び未承認新規食品成分 CBD、中国産ドイツ経由皿のコバルト及び亜鉛高含有、米国産オランダ経由ピスタチオのアフラトキシシン類、スペイン産乾燥オーガニックイチジクのオクラトキシシン A、中国産デンマーク経由グラスカップのカドミウム及び鉛、ベルギー産オーガニック干しブドウのオクラトキシシン A、オーストリア産冷凍イチゴのオキサミル、ドイツ産フードサプリメントのビタミン D 高含有、中国産オランダ経由オーガニックインゲンマメのカルボフラン、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ブラジル産ヒヨコマメ粉末のピコキシストロビン及びアフラトキシシン類、ウクライナ産赤ワインの亜硫酸塩非表示、フランス産フードサプリメントのヨヒンベ、米国産フードサプリメントの新規食品成分(複数あり)、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分フルボ酸、中国産ウズベキスタン経由フードサプリメントのチルゼパチド(グルカゴン様ペプチド-1(GLP-1)受容体作動薬)、チリ産半生ブルーンのソルビン酸(E200)高含有、インド産むきゴマ種子のクロルピリホス、タイ産マンゴーのブプロフェジン、コロンビア産アボカドのカドミウム、ベトナム産バナメイエビのロイコマラカイトグリーン、コスタリカ産パイナップルのプロピコナゾール、ブラジル産ピーナツカーネルのアフラトキシシン類、米国産フードサプリメントの未承認新規食品カワラタケ、ルワンダ産赤モロコシ粉末のスコポラミン、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分硫酸バナジル、中国産フードサプリメントの新規食品成分(複数あり)、ギリシャ産白ブドウのアセタミプリド、英国産フードサプリメントの新規食品成分トンカットアリ、ベトナム産冷凍ウシエビの尾のオキシテトラサイクリン、タイ産缶入りシロップ漬スライスパイナップルのスズ、インドネ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ハッシュウマメ、米国産フードサプリメントの新規食品成分オロチン酸リチウム、インド産フードサプリメントの新規食品成分、ベルギー産牛の腎臓のカドミウム、セルビア産トルティーヤの未承認添加物ソルビン酸カルシウム、韓国産リトアニア経由キャンディーの二酸化チタン(E171)、英国産オンライン販売されているフードサプリメントトンカットアリの禁止物質、米国産フードサプリメント

の安全ではない成分デヒドロエピアンドロステロン(DHEA)、タイ産ベトナム経由ニラの葉のシペルメトリン、フランス産サバのパーフルオロアルキル化合物 (PFAS)、トルコ産煎ったヒマワリ種子のオクラトキシン A、英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成分、インド産冷凍イカのカドミウム、イタリア産フードサプリメントのビタミン A 高含有、英国産フードサプリメントのタダラフィル及びシルデナフィル、イラン産オーガニックデーツのシペルメトリン、ハンガリー産豚肉のパーフルオロアルキル化合物 (PFAS) (パーフルオロヘキサンスルホン酸(PFHxS)及びパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS))、パラグアイ産長粒玄米のヘキサコナゾール、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

ブラジル産冷凍家禽肉の塩素酸塩、インド産米のクロルピリホス及びジクロロジフェニルトリクロロエタン(DDT)、エジプト産ピーマンのラムダシハロトリン及びアセタミプリド、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、米国産トルコ経由ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、中国産英国経由フードサプリメントの未承認新規食品成分カワラタケ、中国産メラミン皿からのホルムアルデヒドの溶出、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、エジプト産トウガラシのトリアジメノール、英国産フードサプリメントの未承認二酸化チタン、インド産バスマティ米のクロルピリホス、インド産バナメイエビのニトロフラン(代謝物質)ニトロフラゾン(SEM)、中国産抹茶粉末の未承認物質ジノテフラン、ドミニカ共和国産ナスのチアメトキサム及びラムダシハロトリン、インド産フードサプリメントのエチレンオキシド、米国産オーガニックフードサプリメントのエチレンオキシド、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、ウズベキスタン産乾燥アプリコットのオクラトキシン A、ベトナム産ドラゴンフルーツのカルベンダジム、エクアドル産飼料用魚肉の反芻動物の DNA、トルコ産ピーマンのホルメタネート、トルコ産イチジクペーストのオクラトキシン A、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)、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、インドネシア産燻製バナメイエビの多環芳香族炭化水素(複数あり)及びベンゾ(a)ピレン、ケニア産緑豆のビフェントリン、インド産クミンのアセタミプリド・アゾキシストロビン・ベノミル/カルベンダジム・クロルピリホス・クロチアニジン・フェボブカルブ・フロニカミド・ヘキサコナゾール・イミダクロプリド・プロピコナゾール・チアメトキサム・トルフェンピラド及びトリシクラゾール、インド産クミンのアセタミプリド・ベノミル/カルベンダジム・クロルピリホス・クロチアニジン・ジノテフラン・フロニカミド・フィプロニル・メタラキシル・ピコキシストロビン・チアメトキサム・トルフェンピラド及びトリシクラゾール、スリランカ産ササゲのクロロタロニル及びメタラキシル、アラブ首長国連邦産ピスタチオのアフラトキシン類、アルバニア産ピーマンのホルメタネート及びニッケル、トルコ産ピーマンのホルメタネート、タイ産英国経由茶の未承認新規食品センナ(複数あり)、トルコ及び米国産菓子製品の未承認二酸化チタン、米国産フードサプリメントの未承認新規食品フコイダン抽出物、アラブ首長国連邦産ピスタチオのアフラトキシン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類(複数あり)、インド産ナツメグのアフラトキシン類、など。

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

1. PFAS 意見書案の公開協議：回答者のためのガイダンスと詳細な用途区分表

PFAS draft opinion consultation: guidance for respondents and detailed mapping of uses

ECHA Weekly - 17 December 2025

https://echa.europa.eu/view-article/-/journal_content/title/echa-weekly-17-december-2025

本文書「PFAS 規制案に関する SEAC 意見書案の公開協議－回答者のためのガイダンス」は、PFAS 規制案に関する社会経済分析委員会（SEAC）の意見書案に関する今後の公開協議に向けて準備する際に役立つものである。本文書では、公開協議の構成と質問の種類についての解説や、回答提出のための技術的な説明が示されており、公開協議の質問も掲載されている。また、このガイダンスの付属文書として公表された PFAS 用途区分表の更新案では、SEAC によって評価された用途と適用について詳細に説明されている。

これらの質問及び用途区分表は、SEAC の意見書案に加えられた修正を反映して、公開協議開始時に更新される予定である。60 日間の公開協議は、SEAC の 2026 年 3 月の会合で意見書案が合意された直後に開始される予定である。

* Consultation on the SEAC draft opinion on restricting per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) – Guidance for respondents

https://echa.europa.eu/documents/10162/17091/upfas-seac-do_consultation_guidance-for-respondents_en.pdf/68d5b13b-d7d6-f14b-2c3e-9b3c07c98113#msdynmkt_trackingcontext=760d37aa-0161-4cce-b2a9-00a8efc70100

* Annex: PFAS Use-mapping

https://echa.europa.eu/documents/10162/17091/pfas_use-mapping_annex_to_guidance_for_respondents_en.pdf/e242dcf0-0aab-2619-234e-09445bb181c5#msdynmkt_trackingcontext=760d37aa-0161-4cce-b2a9-00a8efc70100

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2025（2025. 11. 26）

【ECHA】SEAC 意見書案で評価される PFAS 用途区分表案

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202524c.pdf>

2. 12 月の RAC 及び SEAC 会合のハイライト

Highlights from December RAC and SEAC meetings

17 December 2025

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

12月の会合で、リスク評価委員会（RAC）と社会経済分析委員会（SEAC）は、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制に関するEU全体の提案の評価を継続した。両委員会はPFASの製造に関して暫定的な結論を出し、SEACは電子機器及び半導体についても結論を出した。また両委員会は、規制全体に関連する水平的な問題（PFASの上限濃度、管理計画、リサイクル、予備部品、強制力を含む実用性や監視能力（monitorability）、規制案がPFASのリスクに対処するための最も適切なEU全体の措置であるかどうかなど）の検討を継続した。

2026年3月の会合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の意見書案に関する議論と合意

SEACの意見書案に関する60日間の利害関係者協議は、3月の会合で意見書案が合意された後、すぐに開始される予定である。

調和された分類と表示

RACは、4,4'-メチレンビス（ジブチルジチオカルバメート）を非常に難分解性・高生物蓄積性（vPvB）に分類するなど、7件の意見を採用した。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。

職業ばく露限度（OEL）

RACは、アントラキノンの限度値の科学的評価に関する意見を採用した。RACは、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、腎臓の変化などの反復ばく露による有害影響から保護するため、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

RACとSEACは、三酸化クロムの認可申請に関する10件の意見案に合意した。

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

https://echa.europa.eu/documents/10162/111425157/news_annex_rac_seac_dec_2025_en.pdf/4764a6a0-706d-a0e6-b76a-265181e99ac7?t=1765957029100

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

【ECHA】9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/foodinfo202521c.pdf>

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

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

1. マイクロプラスチック：欧州議会はEFSAの科学的助言を要請

Microplastics: European Parliament requests scientific advice from EFSA

9 December 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/microplastics-european-parliament-requests-scientific-advice-efsa>

欧州議会は EFSA に対し、食品・水・空気に含まれるマイクロプラスチックがもたらす潜在的な健康リスクに関する科学的意見を提出するよう要請した。近年、この問題に対する一般人の関心は急速に拡大しているが、まだ重大な知見のギャップが残っているため、この研究はタイムリーで適切なものである。

EFSA の専門家は、マイクロプラスチックがどのように体内に取り込まれ影響を与えるか、どのように食品に移行するのか、関連するリスクの評価方法など、マイクロプラスチックに関する最新の根拠をレビューする予定である。また、科学的文献による新たなデータに基づき、最新の推定食事ばく露量も提供する。

EFSA の科学的助言は 2027 年末までに公表される予定であり、科学的不確実性が顕著なこの分野における知見の向上に役立つだろう。また、欧州議会にこの問題に関する最新の知見を提供し、食品を通じたマイクロプラスチックへのばく露から消費者を保護する最善の方法に関するリスク管理者の今後の決定を支援するものとなる。

マイクロプラスチックに対する関心の拡大

EFSA の食品安全に関する特別ユーロバロメーター(2025 年)によると、EU 市民の食品に含まれるマイクロプラスチックに関する認知度は、2022 年と比較して 8 ポイント増えて 63%に上昇した。回答者の 33%はマイクロプラスチックを食品安全の主な懸念の 1 つとして認識しており、複数の加盟国で頻繁に取り上げられる問題となっている。

マイクロプラスチックに関する知識の向上

ここ 2〜3 年、EFSA はマイクロプラスチックに関して何度も発表してきた。直近の出版物は、食品接触物質から放出されるマイクロプラスチックとナノプラスチックに関する科学的文献レビューである。EFSA は、一部の研究が示唆しているよりもはるかに少ないレベルではあるが、マイクロプラスチックが食品接触物質の使用を通じて放出される可能性があることを示した。報告書ではデータのギャップを特定し、将来の研究の必要性について助言している。

2021 年に EFSA は第 25 回科学会議を開催し、専門家を集めて食品に含まれるマイクロプラスチックとナノプラスチックのレビューを行った。このイベントでは重大な知見のギャップに焦点を当て、調和された方法や国際的な共同研究の必要性を強調した。

2016 年の食品（主に魚介類）に含まれるマイクロプラスチックとナノプラスチックに関する科学的声明でも、重大な知見のギャップに焦点を当て、健康リスクを評価するための標準的な方法が欠落していることが強調された。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2025（2025. 10. 29）

【EFSA】使用中の食品接触物質からのマイクロ及びナノプラスチックの放出に関する文献レビュー

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202522c.pdf>

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

【EFSA】2025 年 EU における食品安全に関するユーロバロメーター

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

食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2021（2021. 09. 15）

【EFSA】EFSA 第 25 回科学会議－食品中マイクロ及びナノプラスチックのヒト健康リスクを評価するために調整されたアプローチ

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202119c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2016（2016. 07. 06）

【EFSA】食品中のマイクロプラスチックとナノプラスチック－新興問題

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2016/foodinfo201614c.pdf>

2. ポッドキャスト

● エピソード 35－豆はもう加熱調理済み：生の豆類は安全か？

Episode 35 – Bean there, cooked that: are raw legumes safe?

10 December 2025

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-35-bean-there-cooked-are-raw-legumes-safe>

食品を調理すると、味、香り、見た目に影響を与えるが、最も重要なのは安全性である。これは特に、レクチンと呼ばれるヒトに有害な物質を含む豆類に当てはまる。最も有害なのはどの種類のレクチンか、伝統的なレシピで安全に調理する場合、先祖から何を学べるか？自信を持って栄養価の高い豆類を楽しめるよう、安全な準備や調理技術を探ろう。

訳注：豆類に含まれるレクチンは、ヒトの健康に有害影響をもたらすタンパク質性の物質である。豆類を十分に加熱調理すればレクチンが熱で変性して安全に食することができる。しかし、生のまま又は加熱が不十分であるとレクチンが変性しないため、ヒトが食すると中毒となる可能性がある。

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

1. 2025 年 12 月 15 日付 4 つの規制食品の市場認可に関する協議

Consultation on Market Authorisation of 4 Regulated Food Products 15 December 2025

15 December 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/consultation-on-market-authorisation-of-4-regulated-food-products-15-december-2025>

英国食品基準庁 (FSA) は、4 つの新規食品の認可提案に関して関係者の意見を募集する。協議の目的は、認可されている 1 つの新規食品の使用拡大及び 3 つの新規食品に対する新規認可についての意見募集である。2026 年 2 月 8 日まで。

- 認可されている新規食品である、ドコサヘキサエン酸 (DHA) 及びエイコサペンタエン酸 (EPA) を豊富に含む *Schizochytrium* 属オイルの使用拡大
- 2'-フコシルラクトース (*Escherichia coli* W (ATCC 9637) の派生株によって生産) の新規認可
- 3'-シアリルラクトース (3'-SL) ナトリウム塩 (*Escherichia coli* W (ATCC 9637) の派生株を用いて生産) の新規認可
- 6'-シアリルラクトース (6'-SL) ナトリウム塩 (*Escherichia coli* W (ATCC 9637) の派生株を用いて生産) の新規認可

＊協議詳細

Consultation Pack on Market Authorisation of 4 Regulated Food Products December 2025

<https://www.food.gov.uk/our-work/consultation-pack-on-market-authorisation-of-4-regulated-food-products-december-2025>

2. NFCU 捜査で違法なブッシュミートが押収され、1 名が逮捕された

One arrest made as illegal bushmeat seized in NFCU operation

11 December 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/one-arrest-made-as-illegal-bushmeat-seized-in-nfcu-operation>

英国食品基準庁 (FSA) の国家食品犯罪対策ユニット (NFCU) による違法冷凍ブッシュミート (bushmeat) に関する捜査で、1 名が逮捕された。センザンコウ (pangolin)、ケインラット (cane rat)、ヤマアラシ (porcupine) などを含め、38 kg の冷凍ブッシュミートが押収された。ブッシュミートとは、狩猟された野生動物の肉で、熱帯地域に生息する種が多い。

NFCU によるこの活動は、違法な食肉取引を阻止し、安全でない製品が一般市民に流通するのを防ぐことを目的とした継続的な取り組みの一環である。今回の捜査対象は、消費者に食品安全上の潜在的なリスクをもたらす違法輸入肉製品であった。違法輸入肉は、英国で販売される食品に必要な安全衛生検査を回避しており、消費者にリスクをもたらす病気や汚染物質を保有している可能性がある。センザンコウなどの種は、絶滅危惧種に指定されており、国際的に商業取引は禁止されている。調査は継続中である。

FSA は、ブッシュミートを含む違法輸入食肉製品は深刻な健康リスクをもたらす可能性があるため、消費者に対し、購入したり食べたりしないよう助言している。

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

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

1. FSS は CMA の乳児用調製乳報告書に対して回答する

FSS response to CMA's infant formula report

3 December 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/fss-response-to-cmas-infant-formula-report>

スコットランド食品基準局（FSS）は、競争・市場庁（CMA : Competition and Markets Authority）による乳児用調製乳市場に関する最終調査報告書と、乳児用調製乳及びフォローアップミルクに関する規則に関する勧告を歓迎する。

報告書は十分に検討され、英国 4 地域による共同の回答書が発表された。4 地域の政府は、親や保護者が乳児用調製乳を選択する際に十分な情報に基づいた決定を下せるよう支援するための今後の措置について詳細を説明している。FSS は、栄養表示・成分規格フレームワークグループを通じて、英国 4 地域を対象とするこの作業に、他の英国地域と協力して取り組む。

* CMA 報告書

INFANT FORMULA AND FOLLOW-ON FORMULA MARKET STUDY

Final report

https://assets.publishing.service.gov.uk/media/67b5b9cad15c152ea555bf8e/Final_report.pdf

* 回答書

Infant formula: government response to CMA market study

<https://www.gov.uk/government/publications/infant-formula-government-response-to-cma-market-study>

（CMA の勧告と政府の回答の概要）

医療現場におけるブランドの影響の排除について

勧告 1.1 : 医療現場における栄養の十分性に関する情報提供

政府回答 : 原則的に承認

勧告 1.2 : 医療現場における標準化されたラベル表示の措置

政府回答 : 却下

小売店において親が適切な選択を行えるよう支援することについて

勧告 2.1 : 小売店における栄養の十分性に関する情報提供

政府回答 : 原則的に承認

勧告 2.2 : 小売店における製品の配置

政府回答：原則的に承認

ラベル表示及び広告規則の強化について

勧告 3.1：すべての乳児用調製乳の栄養の十分性に関する情報を製品ラベルに記載する

政府回答：更なる作業が必要

勧告 3.2：不明確(intangible)な又は立証不可能(non-verifiable)な情報の使用を制限する

政府回答：更なる作業が必要

勧告 3.3：広告に関する制限をフォローアップミルクにも適用する

政府回答：更なる作業が必要

勧告 3.4：広告の定義、構成要素を明確にする

政府回答：原則的に承認

勧告 3.5：乳児用調製乳の購入において、現金の代わりにギフトカード、バウチャー、ポイント、クーポンの使用を可能にする

政府回答：原則的に承認

現行及び更新された規則の効果的な施行の確保

勧告 4.1：政府は、乳児用調製乳製品のラベルがフォローアップミルクのラベルと「明確に異なる (clearly distinct)」かどうかを評価し、その結果を製造業者及び執行機関に伝える

政府回答：原則的に承認

勧告 4.2：乳児用調製乳製品のラベルに事前承認プロセスを導入する

政府回答：却下

2. スコットランドの消費者は Soupbox Meal Prep の製品を食べないよう注意を呼びかけられる

Scottish consumers urged not to eat products from Soupbox Meal Prep

4 December 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/scottish-consumers-urged-not-to-eat-products-from-soupbox-meal-prep>

スコットランド食品基準局 (FSS) は、消費者に対し、Alloa (スコットランド) に拠点を置く Soupbox Meal Prep の調理済み食事や製品を食べないよう勧告している。この警告は、同社の生産プロセス全体にわたる食品安全管理が不十分であるという懸念を受けて発出されたもので、すべての製品と食事が健康にリスクをもたらす可能性がある。

-
- 英国毒性委員会 (COT : Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment) <https://cot.food.gov.uk/>

1. COT 会合 : 2025 年 12 月 9 日

COT Meeting: 9th December 2025

02 December 2025

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

(会議の議題)

- 2025 年 10 月 21 日の会合の議事録
- 母親の食事におけるエキナセアの潜在的健康影響に関するディスカッションペーパー
<https://cot.food.gov.uk/The%20potential%20health%20effects%20of%20Echinacea%20in%20the%20maternal%20diet%20-%20Introduction%20and%20Background>
(内容については下記関連記事を参照) (注: これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。)
- 栄養と母親の健康プロジェクトの範囲
<https://cot.food.gov.uk/Scope%20of%20the%20Nutrition%20and%20maternal%20health%20project#references>

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

栄養科学諮問委員会 (SACN) は、以前の報告書「母体・胎児・子供の栄養が後年の慢性疾患発症に及ぼす影響」(2011) 及び「生後 1 年間の摂食」(2018) において、子孫の健康に関連する母親の食事と栄養について検討した。2019 年、SACN は、妊娠中、出産、出産後 24 ヶ月までの母親の転帰に焦点を当てた、栄養と母親の健康に関するリスク評価を実施することで合意した。2020 年、SACN は、毒性学的安全性の観点から作業範囲を定めるためにスコーピングペーパーを COT に提出し、追加または削除する化学物質または化学物質分類の候補の選択について意見を求めた。

2024 年 12 月、COT は、SACN の「栄養と母親の健康プロジェクト」の範囲、特に評価対象とする生殖及び発達周期の段階を明確にするよう要請した。この要請に応じて、英国食品基準庁 (FSA) と SACN 事務局は本文書の附属書 A を作成した。この附属書 A には、生殖及び発達周期の段階を示した図、SACN が特定した生殖に関するエンドポイント案、COT が検討すべき化学物質のリスト案、母親の食事に関する COT のこれまでの声明のリストが含まれている。COT は附属書 A の内容に関する意見を求められている。

- COT が検討すべき化学物質のリスト案: ビタミン (A,C,D,E) 及びミネラル (セレン、ヨウ素)、重金属 (鉛、ヒ素、水銀、カドミウム)、その他の食品成分/ハーブサプリメント、食品由来の汚染物質 (カビ毒や、脂肪を多く含む魚 (oily fish) に含まれる汚染物質)、製造副生成物 (アクリルアミド等)、有機汚染物質 (ダイオキシン及びダイオキシン様 PCBs 等)
- 母親の食事に関する COT のこれまでの声明のリスト (附属書 A 作成時点): ビタミン D、ヨウ素、ビタミン A、カドミウム、妊娠中の異食の影響、鉛、ラズベリーリーフ、ショウガ
(麦角アルカロイド、水銀、シトリニン、エキナセアについても間もなく発表の

予定)

- ホウ素の健康影響に基づく指標値の導出に関する第一次声明案

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2025-12/TOX-2025-46%20Boron%20first%20draft%20statement%20Acc%20V%20SO.pdf>

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

英国では飲料水中の化学物質に関する規制基準の見直しが行われており、英国健康安全保障庁 (UKHSA) はホウ素の適切な健康影響に基づく指標値 (HBGV) について COT に助言を求めた。

COT は 1994 年及び 1995 年に、ホウ素及びホウ酸に関する入手可能な毒性データを検討し、ラットの発達試験における重大な有害影響 (胎児の体重減少および骨格への影響) について、無毒性量 (NOAEL) を 9.6 mg/kg 体重/日と決定し、デフォルトの不確実係数 100 を適用して、耐容一日摂取量 (TDI) 0.1 mg/kg 体重/日を導出している。今回 COT は、その後発表された論文についての文献検索や、様々な公的機関による評価についての検討を行った。ホウ素の毒性は、ヒトと動物の両方で研究されており、主に生殖系および発達に影響する。飲料水から予想されるホウ素のばく露レベルでは、ヒトでの疫学的根拠は限られているが、ヒトに対する有害影響の可能性は低いことが示唆されている。動物を用いた経口毒性試験では、胎児の体重減少、精巣や骨格への影響などの有害影響が特定されており、報告された NOAEL は約 10.0 mg/kg 体重/日ではほぼ一貫していた。また、COT が以前の評価で根拠とした研究は、その後の様々な公的機関による評価でも出発点 (point of departure: POD) の根拠とされており、NOAEL あるいは BMDL はほぼ同様 (約 10.0 mg/kg 体重/日) であった。不確実係数に関しては、他の公的機関の評価では約 60 (種差約 10、個体差約 6) とされていたが、COT は、毒性エンドポイント (胎児の体重減少および骨格への影響) の重篤度やホウ素化合物によるトキシコキネティクスの違いを考慮し、デフォルトの不確実係数 100 とすることが適切であると結論付けた。選択された POD である 10.0 mg/kg 体重/日に不確実係数 100 を適用し、TDI は 0.1 mg/kg 体重/日となる。

- ビスフェノール A (BPA) に関する補足声明案

[https://cot.food.gov.uk/Draft%20supplementary%20statement%20to%20the%20COT%E2%80%99s%20position%20paper%20on%20bisphenol%20A%20\(BPA\)](https://cot.food.gov.uk/Draft%20supplementary%20statement%20to%20the%20COT%E2%80%99s%20position%20paper%20on%20bisphenol%20A%20(BPA))

附属書 A :

<https://cot.food.gov.uk/Annex%20A%20TOX/2025/47%20-%20Introduction>

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

BPA に関する COT の最終的なポジションペーパーは 2024 年 5 月に発表され、その際、審議の詳細について追って補足声明を発表する予定であるとされた。その後、小規模なワーキンググループが結成され、文献検索から得られた研究/情報、補足声明に含める情報の概要等について議論された。

この補足声明 (附属書 A) は、BPA ばく露のエンドポイントとして免疫毒性及び生

殖・発達への影響に焦点を当て、EFSA と BfR の評価、及び文献検索で提示された根拠について、透明性のある評価を提供している。さらに、COT が、BfR の設定したラット亜慢性毒性における雄ラットの生殖への影響に基づく耐容一日摂取量 (TDI、0.2 µg/kg 体重/日) を採用し、この TDI は、EFSA の TDI (0.2 ng/kg 体重/日) よりも大きい、英国の消費者を十分に保護するものであると考えるに至った議論と考察が含まれている。COT は、BPA が免疫系に影響を及ぼすとの明確な根拠があることは認めているが、それは EFSA の TDI 導出のように免疫毒性を重要なエンドポイントとして採用することを支持するほど十分な根拠ではないと考えている。さらに、現時点での根拠に基づき、ヒトへの有害な免疫影響やその他の毒性影響は、BfR が設定した TDI の範囲で BPA へばく露されても起こりそうになく、それらの影響が生じるにはより多くのばく露量が必要になるとしている。

この補足声明は、これ自体が独立した声明ではなく、COT が 0.2 µg/kg 体重/日の TDI を採用するに至ったすべての情報を科学的に評価したものであることに留意されたい。

＊BfR に関する COT のポジションペーパー

Position paper on bisphenol A

<https://cot.food.gov.uk/Position%20paper%20on%20bisphenol%20A>

- 飼料及び食品中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCBs の存在に関連する動物及びヒトの健康リスクに関する EFSA 公開協議
<https://cot.food.gov.uk/EFSA%20public%20consultation%20on%20the%20risk%20for%20animal%20and%20human%20health%20related%20to%20the%20presence%20of%20dioxins%20and%20dioxin-like%20PCBs%20in%20feed%20and%20food%20-%20Introduction%20and%20Background>
- 情報提供：空気中のナノ及びマイクロプラスチックの粒子及び繊維、及び関連する疫学的及び毒性学的エビデンスの統合 (SETE) 評価に関する COMEAP (大気汚染物質の医学的影響に関する委員会) の声明
[https://cot.food.gov.uk/For%20Information:%20COMEAP%20Statement%20on%20airborne%20nano-%20and%20microplastic%20particles%20and%20fibres,%20and%20associated%20Synthesis%20and%20Integration%20of%20Epidemiological%20and%20Toxicological%20Evidence%20\(SETTE\)%20assessment](https://cot.food.gov.uk/For%20Information:%20COMEAP%20Statement%20on%20airborne%20nano-%20and%20microplastic%20particles%20and%20fibres,%20and%20associated%20Synthesis%20and%20Integration%20of%20Epidemiological%20and%20Toxicological%20Evidence%20(SETTE)%20assessment)
- 他の FSA 科学諮問委員会の作業に関する最新情報

＊関連記事

食品安全情報 (化学物質) No. 25/ 2024 (2024. 12. 11)

【COT】COT 会合 : 2024 年 12 月 10 日

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

(母親の食事におけるエキナセアの潜在的な健康影響に関するディスカッションペーパーについての記載あり)

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

【COT】 COT 会合 : 2025 年 9 月 9 日

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

(英国飲料水基準の策定を支援するためのホウ素の健康影響に基づく指標値の導出 (ディスカッションペーパー) についての記載あり)

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)

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

1. リコール情報

- 高濃度のアヘンアルカロイドのため、**Hosyaushka Mohn** (ケシ種子製品) の 1 ロットをリコール

Recall of a batch of Hosyaushka Mohn (poppy seeds) due to elevated levels of opium alkaloids

05 December 2025

[https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-hosyaushka-mohn-\(poppy-seeds\)](https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-hosyaushka-mohn-(poppy-seeds))

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

1. 3-MCPD、2-MCPD 及びグリシジル脂肪酸エステル類による食品汚染に関連する健康上のリスクとは何か?

What are the health risks associated with food contamination with 3-MCPD, 2-MCPD and glycidyl fatty acid esters?

13/10/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/what-are-the-health-risks-associated-with-food-contamination-with-3-mcpd-2-mcpd-and-glycidyl-fatty-acid-esters/>

3-モノクロロプロパンジオール(3-MCPD)、2-モノクロロプロパンジオール(2-MCPD)及

びそれらの脂肪酸エステルやグリシジル脂肪酸エステルは、食品の加工に関連する汚染物質である。これらは、例えば植物油脂の精製中に、望ましくない臭いを除くために不純物を除去する際に生成される可能性がある。もう 1 つの原因は、脂肪と塩を含む食品の加熱である。これらの物質は健康に有害である可能性があるため、食品には望ましくない。BfR はこのテーマに関する Q&A をまとめた。

3-MCPD、2-MCPD、グリシドール及びそれらの脂肪酸エステルとは何か？

3-MCPD と 2-MCPD は、化学的にはクロロプロパノール類に分類される。クロロプロパノール類の特徴は、水酸基が塩素原子で置換されたグリセロール骨格を有することである。塩素原子は、3-MCPD では 3 位に、2-MCPD では 2 位にある。これらの脂肪酸エステルは、クロロプロパノールが 1 つまたは 2 つの脂肪酸でエステル化された化合物（モノエステルまたはジエステル）である。

グリシドールの化学構造はクロロプロパノールと同様にグリセロール骨格を有するが、塩素原子の代わりにエポキシド構造を有する。グリシジル脂肪酸エステルは、グリシドールが 1 つの脂肪酸でエステル化された化合物（モノエステル）である。

これらの化合物はどのように生成される？

これらの物質は、こんがりトーストしたパン、パンの耳、しょうゆなど非常に多くの加熱食品で検出されている。遊離 3-MCPD や遊離 2-MCPD は、脂肪と塩の両方を含む食品が製造工程中に高温にさらされると生成される可能性がある。最新の知見によると、2-MCPD、3-MCPD、及びグリシドールの脂肪酸エステルは、主に植物性油脂の精製のための加熱処理中に生成される。未精製の油脂には、臭いや味などの理由で望ましくない様々な不純物がまだ含まれているため、これらは除去される。そのため、パーム油脂などの精製された食用油脂には、2-MCPD、3-MCPD、及びグリシジル脂肪酸エステルが含まれている可能性がある。

毒性学的研究において、2-MCPD、3-MCPD、及びそれらの脂肪酸エステルにはどのような有害影響が観察されている？

ラットの 28 日間毒性試験において、高用量の 2-MCPD の反復経口投与は、平滑筋組織、特に心筋に損傷を与えた（心毒性）。実験動物の腎臓への有害影響（腎毒性）も観察されている。しかし、現在 2-MCPD とその脂肪酸エステルに関して入手できる毒性データは不完全である。リスク評価の一環として健康影響に基づく指標値(HBGV)を導出するためには、用量依存的な毒性に関する長期試験が特に必要である。さらに、作用機序とトキシコキネティクスに関する詳細情報も不足している。

3-MCPD とその脂肪酸エステルでは状況が異なる。ラットの経口バイオアベイラビリティに関する研究から、3-MCPD 脂肪酸エステルは、腸で吸収される間にほぼ完全に分解され、3-MCPD を放出することが示されている。長期毒性試験では、実験動物に 3-MCPD を投与した後の最も感受性の高いエンドポイントとして、尿細管の細胞数の増加（過形成）が観察された。より高用量では、投与された動物で良性腫瘍の増加が観察された。遊離 3-MCPD では遺伝毒性は示されなかった。従って、現在の知見に基づき、動物実験で観察された遊離 3-MCPD の発がん性は、より高用量でのみ生じると考えられる。

3-MCPD とその脂肪酸エステルに耐容一日摂取量はある？

EFSA は 2018 年に、3-MCPD とその脂肪酸エステルの用量反応関係の分析を実施した。最も感受性の高いエンドポイントとして、雄の実験動物の腎臓における過形成の発生増加が確認された。

入手可能な毒性データに基づき、EFSA は基準点(reference point)として 200 µg/kg 体重/日（雄ラット）の BMDL₁₀ を定めた。BMDL₁₀ は、特定の影響が 95%の信頼性で 10%未満の差で増加する動物実験の最低用量を指す毒性学的推定値である。この値に基づき、EFSA は 3-MCPD の耐容一日摂取量(TDI; Tolerable Daily Intake)を 2 µg/kg 体重/日と導出した。これは、消費者にとって、1 日に 3-MCPD を最大 2 µg/kg 体重まで摂取し続けても健康障害が予想されないことを意味する。これには、最初に脂肪酸エステルとして摂取され、その後腸内で放出される 3-MCPD の量も含まれている。

グリシドールとその脂肪酸エステルの有害影響の可能性について分かっていることは？

グリシドールには遺伝毒性と発がん性があり、様々な科学研究機関（国際がん研究機関(IARC)、MAK 委員会(MAK Commission)) により、「ヒトに対しておそらく発がん性がある」と分類されている。経口バイオアベイラビリティに関する研究では、グリシジル脂肪酸エステルは体内ではほぼ完全に分解され、グリシドールが放出されることが示された。従って、毒性学的な観点から、グリシジル脂肪酸エステルはグリシドールと同様に扱われる。グリシドールの遺伝毒性のため、グリシジル脂肪酸エステルの安全な摂取量は設定できない。

食品中のグリシドール及びグリシジル脂肪酸エステルの目標とされる濃度は？

グリシドールやグリシジル脂肪酸エステルなどの遺伝毒性や発がん性のある物質に関する EU の一般的な助言は、食品中の濃度を合理的に達成可能な限り低くすることである（ALARA 原則：as low as reasonably achievable）。

3-MCPD、2-MCPD 及びグリシジル脂肪酸エステルが検出されているのはどのような食品か？

これらの化合物は、パーム油脂などの精製食用油脂や、マーガリン・パンや焼き菓子製品・揚げ物製品など、これらの油脂を原料とする食品で検出され、各種スナック製品、甘いスプレッド（ナッツスガークリーム）、乳児用調製乳及びフォローアップ調製乳でも検出された。

2012 年から 2017 年にかけてのドイツ市場の食品における汚染実態をまとめたデータは 2020 年の BfR の報告書で閲覧でき、このデータは 2022 年に更新された。検出された 3-MCPD の平均濃度が高かったのは、揚げたフィッシュスティック、ニシンのフライ、甘いスプレッド、これらのスプレッドを詰めたペストリーとクロワッサンであった。甘いスプレッドとこれらを詰めたペストリーでは高濃度のグリシジル脂肪酸エステルも検出された。

2019 年から 2021 年にかけての第 1 回ドイツトータルダイエツトスタディ(BfR MEAL)の最新データによると、詰め物をした上質な焼き菓子には、依然として高濃度のグリシジル脂肪酸エステルと 2- 及び 3-MCPD 脂肪酸エステルが含まれていることが確認されている。フィッシュフィンガーやフライドポテトにも、褐変の程度や加熱の種類（揚げ物調理器、熱風フライヤー、オーブン）によっては、これらの加熱により生成される汚染物質が高濃度で

含まれている可能性がある。

検出された 3-MCPD 脂肪酸エステル濃度は、消費者の、特に乳児の健康リスクを高めている？

EFSA は 2016 年から 2018 年にかけての意見の中で、成人集団におけるばく露量は、新たに設定された TDI である $2\text{ }\mu\text{g/kg}$ 体重/日を超過しないと結論した。若年集団でのみ、特に多量摂取者や乳児用調製乳のみを与えられている乳児において、3-MCPD とその脂肪酸エステルの摂取量がわずかに TDI を超過した。

2020 年の BfR による評価は 2022 年に更新され、より最近の汚染実態データに基づき、全国的に収集された摂取量データを用いて、同様の結果が得られた。ばく露評価では、通常量または多量を摂取する成人においては、TDI である $2\text{ }\mu\text{g/kg}$ 体重/日を超過しなかった。対照的に、子供と乳児において、一部の事例では TDI の大幅な超過が見られた。従って、長期摂取はこれらの集団に高い健康リスクをもたらす可能性がある。

3-MCPD 及び 3-MCPD 脂肪酸エステルへのばく露を低減するために、規則(EU) No 2020/1322 により、EU 内の特定の食品に対して最大基準値(maximum levels)が設定された。これらの最大基準値は 2021 年 1 月から施行されている。加盟国の監視プログラムによる 2020 年から 2022 年までの食品における 3-MCPD と 3-MCPD 脂肪酸エステルの汚染実態に関する最新のデータから、適正規範(good practice)に従うことにより、特定の食品において 3-MCPD と 3-MCPD 脂肪酸エステルの濃度の低減化が既に達成されていることが示された。そのため、規則(EU) 2024/1003 では、乳児用調製乳、フォローアップ調製乳、乳幼児用特別医療目的用食品、及びベビーフードにおいて、3-MCPD 及び 3-MCPD 脂肪酸エステルの最大基準値がさらに引き下げられた。これらの新しい最大基準値は 2025 年 1 月 1 日から施行されている。

現時点では、最大基準値の導入や引き下げによって特定の集団へのリスクがどの程度低減しているかを確実に評価することは、まだできていない。

検出されたグリシジル脂肪酸エステル濃度にはどのような健康リスクが関連する？

現在の知見では DNA 反応性の作用機序を有する発がん性物質の閾値を決定できないため、グリシドールとグリシジル脂肪酸エステルの安全な摂取レベルを導出できない。代わりに、リスク特性評価は、通常、ばく露マージン(MOE)の概念に基づいている。MOE は、適切な毒性学的基準点をヒトのばく露量で割った値である。

ラットでの研究に基づき、 10.2 mg/kg 体重/日の T25（実験動物の 25%が一生で特定の組織にがんを発症する慢性用量）が、グリシドールの発がん性の基準点として定められた。この基準点に基づいて算出された MOE が 25,000 以上である場合、グリシドールとグリシジル脂肪酸エステルへのばく露は、公衆衛生への懸念はほとんどないと考えられる。

この MOE アプローチに基づき、EFSA と BfR は、特に低年齢の集団において、工業生産されている調製乳（乳児用調製乳とフォローアップ調製乳）でのみ栄養を与えられ、母乳を与えられていない乳児は特に、健康上懸念される量のグリシドールを摂取している可能性がある」と結論付けた。

グリシジル脂肪酸エステルへのばく露を低減するために、規則(EU) No 2020/1322 により、EU における特定の食品での最大基準値が設定された。これらの最大基準値は 2021 年 1 月に施行されている。

現時点ではまだ、最大基準値の導入が特定の集団のリスクをどの程度低減したかを確実に評価することはできない。

消費者は、3-MCPD、2-MCPD、グリシジル脂肪酸エステルの摂取量をどうしたら最小限にできるか？

3-MCPD、2-MCPD、これらの脂肪酸エステル及びグリシジル脂肪酸エステルは、脂肪と塩の両方を含む食品が高温にさらされると必然的に生成される。そのため、これらの物質は多くの加熱食品で検出される。市場に出る前に既に加熱されている加工食品では、生産加工方法を調整することでしか濃度を下げることができない。そのような食品からの摂取量を減らすために、消費者は、特に高濃度であることが知られている特定の食品については、適量だけ食べるべきである。

しかし、3-MCPD、2-MCPD 及びそれらの脂肪酸エステル類、グリシジル脂肪酸エステルは、家庭での食品調理中に加工に関連する汚染物質として生成される可能性もある。従って、肉と野菜は塩を用いずに油脂で揚げるべきである。塩は揚げた後に加えることができる。フライドポテトやフィッシュスティックの場合、褐変の程度も重要（褐色が濃くなるほどこれらの物質の濃度も高くなる）だが、加熱の種類（揚げ物調理器、熱風フライヤー、オーブン）も重要である。BfR-MEAL スタディでは、フィッシュフィンガー、フライドポテトなど、調理済みの揚げた食品及び/又は植物油で揚げた食品では、より濃度が高かった。母乳を与えておらず、代わりに工業生産された調製乳を乳児に与えている母親はどうすれば良いか？

乳児用調製乳は、生後数ヶ月の子供の特別なニーズを満たすよう調合されている。栄養所要量に関する現在の科学的知見に従って個々の成分から製造されている。脂肪としては精製植物性脂肪が長年使用されてきた。これらの脂肪には 3-MCPD、2-MCPD 及びグリシジル脂肪酸エステルが含まれているため、これらの化合物は乳児用調製乳でも検出される。しかし、濃度は EU 域内で設定された最大基準値を超過してはならない。

原則として、母乳を与えられていない乳児の栄養として、工業生産された乳児用調製乳に代わるものはない。これは、母乳を与えられない場合、最適な栄養を確保する唯一の方法である。そのため BfR は、これらの製品には乳児に必須の栄養が正しい割合で含まれているので、乳児に母乳を与えていない親は、これまで同様、特別に調合された乳児用調製乳製品で栄養を与え続けるよう助言している。

* 詳細情報

食品に含まれる 3-MCPD、2-MCPD 脂肪酸エステル

<https://www.bfr.bund.de/en/food-safety/assessment-of-substance-risks-in-foods/health-assessment-of-contaminants-in-food/process-related-contaminants-in->

[food/3-mcpd-health-assessment-by-the-bfr/](https://www.bfr.bund.de/en/search/#tx_solr%5Bq%5D=Glycidol)

グリシドール（グリシジル）脂肪酸エステル

https://www.bfr.bund.de/en/search/#tx_solr%5Bq%5D=Glycidol

2022 年の BfR 評価更新版（ドイツ語）

<https://www.bfr.bund.de/stellungnahme/gesundheitsrisiken-durch-hohe-gehalte-an-3-mcpd-und-glycidyl-fettsaeureestern-in-bestimmten-lebensmitteln-moeglich/>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2020（2020. 07. 22）

【BfR】ある種の食品の 3-MCPD とグリシジル脂肪酸エステルの高濃度による健康リスクの可能性

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202015c.pdf>

（2020 年の BfR 評価）

2. COPLANT 研究 子供/家族モジュール — 参加者募集

家族の食習慣に関する調査

COPLANT study module kids/family – participants wanted

Research on family eating habits

11/12/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/coplant-study-module-kids-family-participants-wanted/>

BfR はマックス・ルブナー研究所(MRI)と協力して、親の栄養が子供の食習慣に与える影響を調査している。この目的のため、COPLANT 研究「子供/家族」モジュールがベルリンとカールスルーエで開始され、現在親子のペアを募集している。COPLANT は、ドイツ語圏諸国の成人における植物ベースの栄養に関する、今日までで最も包括的な研究である。今回、新たなモジュールを通じて子供も含まれることになる。この研究の新たな部分では、家族における様々な食生活の調査に焦点を当てる。ビーガン、ベジタリアン、ペスカタリアン、混合食など、今日の栄養はこれまで以上に多様化している。「親の植物ベースの食品を中心とした食生活が子供の食習慣や食品摂取にどのような影響を与えるかについては、まだあまりわかっていない。この新たな研究モジュールは、この点に関する洞察を提供するはずである」と MRI 所長 Tanja Schwerdtle 教授は述べた。健康影響に関する明確な科学的データも不足している。「家族環境におけるビーガン、ベジタリアン、ペスカタリアンの栄養が子供や青年の健康にどのように関連しているかについて理解を深めたい。そのため、貢献してくれる家族の協力が必要である。」と BfR の COPLANT 研究の責任者 Cornelia Weikert 教授は説明した。

ベルリンの BfR 及びカールスルーエの MRI の研究センターで、合計最大 400 組の親子ペアが 1 回限りの面接と調査を受ける。少なくとも 1 人の親がいる 2~17 歳の子供と青年に参加資格がある。栄養データはアンケートを用いてその場で収集される。身体測定や、血

圧や脈拍などの臨床的パラメーターも記録される。

COPLANT「子供/家族」の目的の1つは、子供達がどのような食品を食べているか、親と同じ食生活をしているかどうか、家族環境においてどのような要因が関与しているかを究明することである。この結果は、年齢に応じた栄養上の推奨事項の策定や、食生活の変化の中で子供や青年がどのようにしたら健康的に成長できるかについての洞察を提供するために、長期的に利用される予定である。

COPLANT 研究について

COPLANT は、植物ベースの食事に関するコホート (COhort on PLANT-based diets) の略である。ドイツ語圏における植物ベースの栄養に関するこれまでに最大のコホート研究である。このプロジェクトは BfR が主導し、MRI、植物ベースの栄養研究所(IFPE)、5つのパートナー大学 (フリードリヒ・シラー大学イェーナ、ライン・フリードリヒ・ヴィルヘルム大学ボン、ルプレヒト・カール大学ハイデルベルク、レーゲンスブルク大学、ウィーン大学) と協力して実施されている。様々な栄養の利点と欠点を見極めるために、ドイツ全域の 18 歳~69 歳の成人約 6,000 人を調査及び検査している。現在ベルリンとカールスルーエでのみ実施されている「子供/家族」研究モジュールは、家族の栄養に関して更に解明することを目的としている。

* COPLANT 研究に関する詳細情報

「子供/家族」研究モジュールへの参加に関する情報

<https://www.coplant-studie.de/en/study-participation/kids-and-family/>

COPLANT 研究についての Q&A

<https://www.coplant-studie.de/en/coplant-study/frequently-asked-questions/>

-
- 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 : 飲料水の全国測定キャンペーンの結果

PFAS: results of the national measurement campaign for drinking water

03/12/2025

<https://www.anses.fr/en/content/pfas-results-national-measurement-campaign-drinking-water>

ANSES は、2023 年から 2025 年にかけて、飲料水に含まれる新興化合物を測定する全国キャンペーンを実施し、PFAS に焦点を当てた。これまで、この膨大なグループに属する物質の飲料水における存在については十分に文書化されてこなかった。スクリーニングされた 35 種類の PFAS のうち、原水では 20 種類、水道水では 19 種類が検出された。いくつ

かの物質は 1 つのサンプルでのみ検出されたが、他の物質は検出頻度がより高かった。特にトリフルオロ酢酸(TFA)は、水道水、原水の両方のサンプルの 92%で検出された。キャンペーンの結果から、分析されたサンプルの大部分において、測定された PFAS 濃度は適用される規制値未満であることが示された。

飲料水汚染をより深く理解する

ANSES は、フランスにおける原水と水道水の汚染に関する知識を向上するために、水における新興化合物の存在を測定するキャンペーンを定期的に行っている。これらのキャンペーンの対象となる化合物は、水の規制モニタリングの対象となっていない、又はその存在に関する入手可能なデータが不完全であるために選択されている。2023 年に開始されたこのキャンペーンでは、対象は PFAS グループ（パー及びポリフルオロアルキル化合物）の物質に絞られている。

これらの物質は近年、特に ANSES によって、検出の向上、環境における存在の理解、潜在的な毒性の評価を目的として、多くの研究の焦点となっている。しかし、飲料水における PFAS の汚染実態についてはまだ十分知られていない。これらの物質のうちモニタリングされているものは少ない。

欧州飲料水指令は、遅くとも 2026 年 1 月 12 日までにはモニタリングされるべき、フランスで供給されている水に含まれる 20 種類の PFAS の最初のリストを定めた。従って、ANSES の測定キャンペーンの目的は、この期限までにこれら 20 種類の PFAS の存在を把握し、モニタリングする必要のあるその他の PFAS を特定することだった。

水道水に含まれる 35 種類の PFAS をスクリーニング

このキャンペーンでは、飲料水指令に含まれる 20 種類の PFAS の他に、さらに 15 種類の PFAS もスクリーニングされた。これら 15 種類は、物理化学的特性（特に水への親和性）や、フランスや海外での水における存在を示すデータの入手可能性など、多くの基準に基づいて選定された。

このサンプリングキャンペーンは、海外のフランス領を含むフランス全域で行われた。前回のキャンペーンの 2 倍となる 600 以上の原水サンプル、及び同数の水道水サンプルが分析された。これらのサンプルはフランスの水道水の約 20%を占める取水地点から採取された。サンプルの 3 分の 2 は、地方衛生局により PFAS 汚染の潜在的なリスクが確認された地点で採取された。

一部の PFAS はその他のものより検出頻度が高い

スクリーニングされた 35 種類の PFAS のうち、少なくとも 1 つの原水サンプルで 20 種類、少なくとも 1 つの水道水サンプルで 19 種類が検出された。

検出された物質のうち、11 種類の PFAS が飲料水指令に記載されており、そのうちの 3 種類（パーフルオロヘキサンスルホン酸(PFHxS、水道水サンプルの 21.7%)、パーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS、19.1%)、パーフルオロヘキサン酸(PFHxA、16.1%)）は検出される頻度がより高かった。飲料水指令では、20 種類の PFAS の濃度の合計について 100 ng/L の水質基準値(quality limit)を設定している。この値を超過したサンプルはごく一部だ

った。

検出されたその他の PFAS のうち、4 種類は「従来型の」PFAS だった。これは、4 つ以上の炭素原子の鎖を持つ PFAS を指す。これらの PFAS、特に 6:2-フルオロテロマースルホン酸(6:2 FTSA)は、この指令に含まれる PFAS の少なくとも 1 種類も含むサンプルで検出される場合が多かった。これは、指令に記載されている PFAS は、従来型の PFAS の存在を示すよい指標であることを示している。

5 種類の超短鎖 PFAS (1~3 個の炭素原子を持つ化合物) もスクリーニングされた。このカテゴリーの物質は、飲料水指令でモニタリングが規定されている 20 種類の PFAS には含まれていないため、特別な注意が払われた。これら 5 種類の存在は従来型の PFAS とは無関係のようである。3 種類はいくつかのサンプルで検出された。最も検出頻度が高かったのは TFA であり、原水と水道水の両方のサンプルの 92%で検出された。その濃度はサンプルごとに大きく異なり、水道水サンプルでの濃度の中央値は 780 ng/L だった。またこの調査から、フランスで初めて、トリフルオロメタンスルホン酸(TFMSA)が飲料水に含まれていることが確認された。サンプルの 13%で検出され、水道水での濃度の中央値は 28.5 ng/L だった。

水に含まれる PFAS のモニタリングの向上のために極めて重要な結果

このキャンペーンの結果は 2025 年 10 月に発表された ANSES の専門家評価を補完するものであり、ANSES は水を含む様々なコンパートメントに含まれる PFAS のモニタリングを向上させるための助言を行った。今回の測定キャンペーンにおいて検出された特定の PFAS は、専門家評価で助言されたように、水の継続的なモニタリング計画に加えられる可能性がある。これは主に TFA (超短鎖 PFAS)及び 6:2 FTSA (従来型の PFAS)に関係している。飲料水指令に記載されていない物質の中で、後者はより検出頻度が高かったからである。

* 飲料水に含まれる新興化合物 (PFAS と超短鎖 PFAS) の全国汚染実態調査キャンペーンに関する報告書 (フランス語)

<https://www.anses.fr/system/files/LABORATOIRE2024-AST-0045.pdf>

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 23/ 2025 (2025. 11. 12)

【ANSES】PFAS のモニタリング範囲拡大

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202523c.pdf>

2. 養蜂に使用するワックスの汚染物質を減らすことでミツバチの健康を向上させる

Improve bee health by reducing contamination of the wax used in beekeeping

08/12/2025

<https://www.anses.fr/en/content/improve-bee-health-reducing-contamination-wax-used-beekeeping>

ミツバチの巣箱にコロニーの巣房を構築するために養蜂で使用するファンデーション

ワックスには多くの化学汚染物質が含まれており、ピレスロイドなど、そのうちのいくつかはミツバチに有毒である。ANSES は、フランス本土におけるこの汚染に関する最初のレビューを発表した。ミツバチの健康保護に役立てるためにワックスの品質を改善するための多くの対策を助言している。養蜂に使用するワックスの規制上の定義の策定や、市販のワックスのトレーサビリティの向上が含まれている。

ミツバチを健康的に保つために、養蜂家は巣箱を構成する巣枠のワックスを定期的に交換している。エンボス加工されたワックスのシートを購入し、それを巣枠にはめ込むと、ミツバチが巣房を作る土台となる。経済的理由で、これらのシートは一般的にリサイクルワックスから生産される（ワックスを溶かして再利用する）。このリサイクルにより、ミツバチに有害な可能性がある化学汚染物質が徐々に蓄積することになる。

ANSES は専門家による評価を実施し、フランス本土の養蜂ワックスに含まれる化学汚染物質や、不純物（天然のワックスの成分ではないにもかかわらず検出された物質）についてレビューした。この専門家評価は、科学的文献で入手可能なデータや、フランス本土のワックス作業者、プロの養蜂家、アマチュア養蜂家へのワックスの供給者を対象とした現地調査に基づいている。

検出された特定の化学汚染物質はミツバチに有毒

現地調査データの検討から、フランスで販売されているワックスには多くの化学汚染物質が含まれていることが分かった。これには、殺生物剤、植物保護製品、動物用医薬品及び微量金属の残留物が含まれており、これらは環境由来または養蜂由来（すなわち、ミツバチヘギイタダニ（*Varroa destructor*）の駆除用）である。ミツバチヘギイタダニ属（*Varroa*）に対する動物用医薬品については、特に用量と頻度に関する指示に従って適用されている場合は、ワックス汚染物質に関連する毒性学的リスク全体に占める割合はわずかである。

ワックスに蓄積する最も懸念される物質の中で、ピレスロイドが市販のワックスファンデーションのサンプルの 40%以上で見つかった。サンプルの 50%以上で検出されたピペロニルブトキシドは、ピレスロイドの殺虫作用を増強するものである。従って、この組み合わせはミツバチの健康にとってさらに大きな脅威となる。さらに、販売されているワックスは世界中のあらゆるところから来る可能性があり、この調査では、フランスで数年間禁止されている物質、特に殺ダニ剤も発見された。

ワックスの由来は汚染のレベルやミツバチの健康へのリスクを決定する

専門家評価では、ワックスの化学汚染物質の濃度は、由来により異なることも指摘された。最もリスクの低いファンデーションシートは、ミツバチが直接生産したワックスから作られ、その後養蜂家が再利用したものだった（自己再生）。

市販のワックスには多種多様な汚染物質が含まれている。養蜂に使用されるワックスファンデーションシートの成分は、現在規制されていない。ワックス作業者が販売するワックスは、より一般的な小売業者が販売するものよりリスクが低い。フランス原産ワックスはその他の EU 諸国及び非 EU 諸国原産ワックスよりも、ミツバチへの毒性リスクは統計的に低い。

ハチミツの巣房を覆うのに使用されるワックスなど、ミツバチから新しく分泌され、従ってリサイクルされたことのないワックスは、ミツバチやコロニーの健康へのリスクは最も低い。

ワックス不純物の痕跡

分析から、ワックスサンプルの 70%に少量のパラフィン（製品の 1%未満）が含まれていることも分かった。パラフィンはコストを下げるためにワックスに不正に混入されることがある。しかし、この調査で測定されたのは少量であることから、意図的な添加ではなく連続的なリサイクル作業による残留物であることが示唆される。ミツバチに対するパラフィンの毒性は不明だが、ワックスに含まれる濃度が高いと、巣箱に設置した直後にファンデーションシートが溶け、ミツバチが使えなくなる可能性がある。もう 1 つの不純物であるステアリン酸については、検出されたサンプルは全体の 4%未満であったが、ミツバチの幼虫にとっては非常に有毒である。

ワックスの汚染を減らすための助言

ANSES は、養蜂関係者及び当局に対し、ワックスの品質を改善しミツバチの健康を守るための助言を行っている。また、不純物が混入したワックスを特定するための公式なベンチマークを設定するために、天然のワックスの正確な組成に関する研究を実施することも助言している。

* 汚染された及び/又は不純物が混入したワックスに関連するミツバチとコロニーの健康に対するリスクの評価に関する意見及び報告書（フランス語）

<https://www.anses.fr/system/files/SABA2022-AUTO-0050-RA.pdf>

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

1. FDA は追加の PFAS 検査結果を公表する

FDA Releases Additional PFAS Results

December 19, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-additional-pfas-results>

米国食品医薬品局（FDA）は、2024 年に収集された 6 つのトータルダイエットスタディ（TDS）regional collection（地域ごとの収集サンプル）に関するパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の検査結果を公表した。Analytical Results of Testing Food for PFAS from Environmental Contamination（環境汚染由来の食品中の PFAS 検査の分析結果）ウェブページにおいて、既に 8 つの TDS collection が掲載されていたが、今回 6 つの collection が追加された。この継続的なサンプリングの目的は、バックグラウンド汚染レベルや、米国消費者の食品由来の PFAS への平均ばく露量をより深く理解し、将来のモニタリング対象食品の優先順位付けを行うことである。

今回の 6 つの追加 TDS collection における PFAS 検査結果の概要は次のとおりである。

- 542 サンプル中 503 サンプル (92.8%) で検出されなかった。
- 542 サンプル中 39 サンプル (7.2%) で、1 種類以上の PFAS が微量検出された (trace detections)。
 - ・ タラ、エビ、二枚貝 (clam)、サケ、ティラピア、ナマズ
 - ・ ペパロニ、ビーフステーキ、牛ひき肉、鶏むね肉
 - ・ ハーフ&ハーフミルク、全乳、脱脂乳
 - ・ ケール (kale)
- 39 サンプル中 4 サンプルで、1 種類以上の PFAS が検出された (non-trace detections)。ul>- ・ エビ、二枚貝
- ・ ナマズ、ティラピア

FDA は、一般のフードサプライからの特定の PFAS への食事ばく露を推定するため、2019 年から生鮮食品及び加工食品を検査している。TDS サンプルの PFAS 検査は 2019 年に開始された。現在までに、TDS で検査された生鮮食品及び加工食品の 95% (1,352 サンプル中 1,290 サンプル) で PFAS は検出されていないことに留意することが重要である。TDS データは汚染の程度を示し、ばく露の可能性を推定するのに役立つが、TDS データのみで、健康への安全性や有害性を判断するべきではない。

過去 6 年間、FDA は PFAS を理解する上で大きな進歩を遂げ、ますます多様化する食品から PFAS を検出する validated method (妥当性が確認された方法) の開発において科学をリードしている。FDA は validated method に基づき、現在、パンや穀類、果物や野菜、肉・卵・乳を含む乳製品、魚介類など、様々な食品で最大 30 種類の PFAS を検査している。FDA はこれまでに、TDS や対象を絞った調査を通じて、1,900 サンプル以上の食品中の PFAS 検査を実施してきた。

FDA は、米国のフードサプライにおける PFAS の状況をより深く理解するために、今後も追加サンプルの採取を継続する。

PFAS ウェブサイトの変更

第一に、透明性を向上させ、分析結果に関するより詳細な情報を提供するため、分析法の検出限界 (MDL: Method Detection Limits) 値のみでなく、MDL と定量限界 (LOQ: Limits of Quantification) の両方を含むように報告書を更新した。今後、結果は以下のように分類される。

- Below MDL (MDL 未満): 不検出 (Not detected)
- Above MDL but below LOQ (MDL 以上 LOQ 未満): 微量レベル (Trace levels) (斜体で表示)
- Above LOQ (LOQ 以上): 定量可能なレベル (Quantifiable levels reported)

第二に、食品中に含まれるパーフルオロデカン酸 (PFDA: perfluorodecanoic acid) の安全性を評価するための毒性学的参照値を追加した。

今後の PFAS 検査

FDA は、食品中の PFAS 濃度を低減するための FDA の活動に役立てるため、米国消費者の食事からの PFAS ばく露量を推定することを目標として、TDS サンプルの PFAS 分析を継続する。FDA は、連邦政府のパートナー機関、各州の農務省、保健省と緊密に連携し、情報を共有し、食品中の PFAS に関するより強固なデータセットの収集に向けた協力を強化し、国民の食事からの PFAS ばく露の低減に取り組む。

*Analytical Results of Testing Food for PFAS from Environmental Contamination

<https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food/analytical-results-testing-food-pfas-environmental-contamination>

追加掲載された 6 collection の PFAS 検査結果は次のとおり。

- 第 9 回 TDS サンプル分析の結果、90 サンプルのうち 6 サンプルで 1～5 種類の PFAS が検出可能なレベルで確認された。

Analytical Results for PFAS in 2024 Total Diet Study Sampling (Parts Per Trillion)
Dataset –9

<https://www.fda.gov/media/190249/download>

- 第 10 回 TDS サンプル分析の結果、90 サンプルのうち 7 サンプルで 1～3 種類の PFAS が検出可能なレベルで確認された。

Analytical Results for PFAS in 2024 Total Diet Study Sampling (Parts Per Trillion)
Dataset –10

<https://www.fda.gov/media/190251/download>

- 第 11 回 TDS サンプル分析の結果、90 サンプルのうち 4 サンプルで 1～4 種類の PFAS が検出可能なレベルで確認された。

Analytical Results for PFAS in 2024 Total Diet Study Sampling (Parts Per Trillion)
Dataset – 11

<https://www.fda.gov/media/190250/download>

- 第 12 回 TDS サンプル分析の結果、91 サンプルのうち 8 サンプルで 1～9 種類の PFAS が検出可能なレベルで確認された。

Analytical Results for PFAS in 2024 Total Diet Study Sampling (Parts Per Trillion)
Dataset – 12

<https://www.fda.gov/media/190252/download>

- 第 13 回 TDS サンプル分析の結果、90 サンプルのうち 7 サンプルで 1～5 種類の PFAS が検出可能なレベルで確認された。

Analytical Results for PFAS in 2024 Total Diet Study Sampling (Parts Per Trillion)
Dataset – 13

<https://www.fda.gov/media/190253/download>

- 第 14 回 TDS サンプル分析の結果、91 サンプルのうち 7 サンプルで 1～4 種類の PFAS

が検出可能なレベルで確認された。

Analytical Results for PFAS in 2024 Total Diet Study Sampling (Parts Per Trillion)
Dataset – 14

<https://www.fda.gov/media/190255/download>

* FDA の関連情報ウェブページ : Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS)

<https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food-and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>

* パーフルオロデカン酸 (PFDA : perfluorodecanoic acid) の毒性学的参照値

https://iris.epa.gov/ChemicalLanding/&substance_nmbr=702#values

関連記事 :

食品安全情報 (化学物質) No. 9/ 2024 (2024. 05. 01)

【FDA】2024 年 4 月 PFAS 更新情報

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202409c.pdf>

食品安全情報 (化学物質) No. 9/ 2025 (2022. 04. 30)

【FDA】FDA はボトル入り飲料水に含まれる PFAS 検査結果を公表する

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

2. FDA は DSHEA の免責事項について事業者向け書簡を発行する

FDA Issues Letter to Industry on the DSHEA Disclaimer

December 11, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-issues-letter-industry-dshea-disclaimer>

米国食品医薬品局 (FDA) は Dietary Supplement Health and Education Act of 1994 (DSHEA) の制定により改正された連邦食品・医薬品・化粧品法 (FD&C 法) に基づき義務付けられているダイエタリーサプリメント表示への免責事項の記載に関する FDA の表示規則について、ダイエタリーサプリメント事業者向けの書簡を発行した。この書簡は、FDA が受理した複数の規制緩和要請に応じて発行された。

これまで、ダイエタリーサプリメント製品に関しては、該当する強調表示 (構造機能表示) がある部分すべてに DSHEA の免責事項 (DSHEA disclaimer) を記載する必要があった。書簡に記載されているように、FDA は、この点を含め、規則改正を検討している。FDA は、当面の間、この件に関して執行裁量権 (enforcement discretion) を行使する予定である。

本規則を改正し、構造機能表示 (403(r)(6)claim) のある製品表示のすべての部分に DSHEA の免責事項を記載するという要件を削除することは、FD&C 法 section 403(r)(6)(C) に準拠し、表示の煩雑さとコストを削減できる。さらに、FDA は、この要件をこれまでほ

とんど施行していない。FDA は重大な懸念事項が特定されなければ、この要件を改正する規則を提案する予定である。

＊DSHEA の免責事項：『表示されている文書は、食品医薬品局（FDA）による評価を受けていない。本製品は、いかなる疾患の診断、治療、治癒、又は予防も目的としていない。』

FD&C 法 section 403(r)(6)(C)に基づく連邦規則 21 CFR 101.93(d)では、DSHEA の免責事項は、構造機能表示（403(r)(6) claim）など FD&C 法第 403(r)(6)条に規定される各強調表示の末尾に介入物（intervening material）を挟むことなく配置するか、記号を付して当該強調表示にリンクさせる必要があると規定されている。又、強調表示がある部分すべてに目立つように太字で記載する必要がある。

＊Letter to the Dietary Supplement Industry on the DSHEA Disclaimer

<https://www.fda.gov/food/information-industry-dietary-supplements/letter-dietary-supplement-industry-dshea-disclaimer>

＊規則：21 CFR 101.93(d)

<https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-101/subpart-F/section-101.93>

3. FDA は米国消費者保護のため 7-OH オピオイドを押収する

FDA Seizes 7-OH Opioids to Protect American Consumers

December 02, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-seizes-7-oh-opioids-protect-american-consumers>

米国食品医薬品局（FDA）は、米国司法省と連携し、連邦保安官局がミズーリ州の 3 企業から約 73,000 ユニットの 7-ヒドロキシミトラギニン（7-OH）製品（約 100 万ドル相当）を押収したと発表した。この措置は、危険で違法なオピオイド物質から米国民を守るための包括的な取り組みの一環である。

押収製品は、濃縮 7-OH を添加成分として含む食品及びダイエタリーサプリメント（液状ショット（liquid shots）や錠剤を含む）である。濃縮 7-OH はオピオイド受容体に結合する性質があるため、乱用の可能性があるという認識が高まっている。ダイエタリーサプリメントや一般食品に添加することは違法である。7-OH が含まれているということは安全基準を満たしていないということであるため、7-OH を含む製品は食用に適さない（adulterated）とみなされる。また、FDA は 7-OH を医療用としても承認していない。

今年 7 月、FDA は、規制物質法（Controlled Substances Act: CSA）のもと、特定の 7-OH 製品を規制するための薬物分類（スケジュール：Schedules）の措置を講じるよう勧告し、錠剤、グミ、ドリンクミックス、ショットなど、7-OH を含む製品を違法に流通させて

いる企業に警告文書を発行した。FDA は、特にクラトム (kratom) 植物の濃縮副産物である 7-OH を標的としており、天然のクラトム葉製品には焦点を当てていない。

＊7-OH に関する FDA 情報ウェブサイト

Hiding in Plain Sight: 7-OH Products

<https://www.fda.gov/news-events/public-health-focus/hiding-plain-sight-7-oh-products>

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

【FDA】FDA は米国消費者を脅かす 7-OH オピオイド製品の規制に着手する

【FDA】FDA は 7-ヒドロキシミトラグニン含有製品を販売する企業に警告文書を発出する

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

4. 特定のボディビル用製品は、心臓発作、脳卒中、重度の肝障害などを引き起こすリスクがある

Certain bodybuilding products put consumers at risk for heart attack, stroke, serious liver damage and more

12/02/2025

<https://www.fda.gov/drugs/fraudulent-products/certain-bodybuilding-products-put-consumers-risk-heart-attack-stroke-serious-liver-damage-and-more>

FDA は、ステロイド及びステロイド類似物質を含むと表示されているボディビル用製品について、消費者への警告を継続している。これらのボディビル用製品には、選択的アンドロゲン受容体モジュレーター（SARM）と呼ばれる物質が含まれていることが多く、FDA の承認を受けていない。これらの製品は一般的にダイエットサプリメントとして販売されているが、ダイエットサプリメントではない。FDA による安全性と有効性の審査を受けていない未承認の医薬品である。

SARM を含む製品を摂取した人に、入院を必要とする肝障害など、生命を脅かす反応が発生している。また SARM は、以下の症状を引き起こす可能性もある：心臓発作又は脳卒中のリスク増加、精神病/幻覚、睡眠障害、性機能障害、肝障害及び急性肝不全、不妊、流産、精巣萎縮。

FDA の研究所は、GE Labs 社の製品である Ykarine を検査した。その結果、この製品には、米国麻薬取締局（DEA）によって schedule III 規制物質に指定されているアナボリックステロイドであるトレンジオン（trendione、estra-4,9,11-triene-3,17-dione）が含まれており、表示されていないことが判明した。アナボリックステロイドは、重篤な肝障害や、心臓発作、脳卒中、肺塞栓症、深部静脈血栓症、腎障害といった生命を脅かす反応を引き起こす可能性がある。また、製品ラベルに記載されている成分である YK-11（SARM）も製品に

含まれていることが確認された。今回の FDA の検査は、製品を使用した後に脳卒中を起こした消費者からの有害事象報告に基づいている。

FDA は、消費者に対し、GE Labs 社の Ykarine を使用しないよう強く勧告している。

FDA は長年にわたり、SARM として販売されている未承認製品を販売している企業に警告文書を発出し、これらの製品の販売業者に対して刑事訴訟の措置を執ってきた。

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

【FDA】消費者情報 注意：ボディビル用製品は危険である可能性がある

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

5. FDA は未承認のアーユルベータ医薬品に関連する重金属中毒について警告を発する

FDA warns about heavy metal poisoning associated with certain unapproved ayurvedic drug products

12/02/2025

<https://www.fda.gov/drugs/fraudulent-products/fda-warns-about-heavy-metal-poisoning-associated-certain-unapproved-ayurvedic-drug-products>

FDA の研究所は、NavaFresh.com で購入した Rheumacare アーユルベータ専売医薬品を検査した。検査の結果、高濃度の鉛と水銀に加え、ストリキニーネ、ブルシン毒素、ヒ素が検出された。

FDA は消費者に対し、Rheumacare を使用しないよう強く勧告している。今回の FDA の検査は、この製品を使用した消費者から報告された有害事象に基づいており、血中鉛濃度が極めて高かったことが報告されている。

FDA は消費者保護のための追加措置として、以下のことを行う。

- アーユルベータ製品に関連する重金属中毒の有害事象報告をレビューし、特定の製品について重金属検査を実施する。製品に重金属が含まれていることが判明した場合、FDA は消費者保護のため、当該企業に製品のリコールを勧告する。
- これらの製品の製造業者に警告文書を発行し、これらの製品が米国市場に出回るのを阻止するため、輸入警告（輸入警告 66-41 又は輸入警告 99-42）の対象企業を追加する。

* 警告文書

● Handelnine Global, LLC dba Navafresh

November 17, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/handelnine-global-llc-dba-navafresh-716013-11172025>

未承認の医薬品、不正表示、異物混入の問題。アーユルベータ製品 (Rheumacare Capsules) に、安全でない濃度の鉛の混入が確認された。

＊輸入警告ウェブサイト

Import Alert 66-41（未承認医薬品）

https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_190.html

Import Alert 99-42（重金属汚染）

https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1167.html

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

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

December 3, 2025

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

（更新情報）

FDA は、小売業者と消費者に対し、食品に高濃度の鉛（Pb）が溶出する可能性のある特定の輸入調理器具の販売と使用を控えるよう警告している。調理器具 2 種類が新たに追加された。FDA による調理器具製品の監視は継続中である。FDA は、新たな情報が入手され次第、製品情報を追加する。

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

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

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

7. FDA は食料生産動物用抗菌剤の販売及び流通に関する年次概略報告書 2024 を発表する

FDA Releases Annual Summary of Sales and Distribution of Antimicrobials in 2024 for Use in Food-Producing Animals

12/05/2025

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-releases-annual-summary-sales-and-distribution-antimicrobials-2024-use-food-producing-animals>

米国食品医薬品局（FDA）は国内における食料生産動物用抗菌剤の販売又は流通に関する年次概略報告書 2024 を発表した。本報告書によると、食料生産動物への使用が承認されている医療上重要な抗菌薬の国内販売及び流通は、2023 年から 2024 年の間に 16%増加した。2015 年（売上のピーク年）と比較して、2024 年の総販売量は 27%減少した。

＊報告書

2024 Summary Report On Antimicrobials Sold or Distributed for Use in Food-Producing Animals

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/antimicrobial-resistance/2024-summary-report-antimicrobials-sold-or-distributed-use-food-producing-animals>

* Q&A

<https://www.fda.gov/industry/animal-drug-user-fee-act-adufa/questions-and-answers-summary-report-antimicrobials-sold-or-distributed-use-food-producing-animals>

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

【FDA】食料生産動物用抗菌剤の販売又は流通に関する年次概略報告書 2023 を発表する

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

8. レストラン及び食品小売店の監督に責任をもつ州及び準州政府当局による FDA Food Code の採用

Adoption of the FDA Food Code by State and Territorial Agencies Responsible for the Oversight of Restaurants and Retail Food Stores

12/09/2025

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/adoption-fda-food-code-state-and-territorial-agencies-responsible-oversight-restaurants-and-retail>

本報告書は、各州や準州における 2022 FDA Food Code の採用状況に関して、FDA の小売食品保護局（ORFP：Office of Retail Food Protection）の小売り食品専門家（Retail Food Specialists）が情報を収集し、まとめたものである。（ORFP は、組織再編により 2024 年 10 月 1 日に設立された FDA Human Foods Program（HFP）内の新しい部署である。）本報告書は 2024 年版であり、2024 年 12 月 31 日までの期間をカバーしている。

* 報告書：<https://www.fda.gov/media/107543/download>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2023（2023. 1. 18）

【FDA】FDA は Food Code の 2022 版を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302c.pdf>

9. 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.184 への回答)

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000184

May 19, 2025

<https://www.fda.gov/media/190079/download>

Cibus 社によると、改変リグニンアルファルファ (altered lignin alfalfa) は、シリリングル (S) 型リグニン及びグアイアシル (G) 型リグニンのレベルを低減するように遺伝子組換えされている。Cibus 社が実施した安全性評価及び栄養評価に基づき、Cibus 社は、改変リグニンアルファルファ由来のヒト用及び動物用食品は、現在市場に出回っているアルファルファ由来のヒト用及び動物用食品と、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。Cibus 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、改変リグニンアルファルファ由来のヒト用又は動物用食品に関して、これ以上の疑問はない。

10. リコール情報

- **TBC Distribution 社は健康リスクの可能性のため、Lucky Foods ブランドのシナモン製品をリコール**

TBC Distribution Corporate Recalls Lucky Foods Brand Cinnamon Powder Because of Possible Health Risk

December 09, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/tbc-distribution-corporate-recalls-lucky-foods-brand-cinnamon-powder-because-possible-health-risk>

TBC Distribution 社は、高濃度の鉛に汚染されている可能性があるため、シナモン製品 (cinnamon powder) をリコール。Lucky Foods ブランドの製品は、様々な州のスーパーマーケットや小売店で販売されていた。現在までに健康被害の報告はない。製品写真あり。

- **Cargill 社は高濃度のアフラトキシンのため、家畜用 Nutrena® Country Feeds® Cracked Corn を自主的リコール**

Cargill Conducts Voluntary Recall of a Single Lot of Nutrena® Country Feeds® Cracked Corn for Livestock Due to Elevated Levels of Aflatoxin

December 10, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/cargill-conducts-voluntary-recall-single-lot-nutrenar-country-feedsr-cracked-corn-livestock-due>

Cargill Animal Nutrition & Health 社は家畜用 Nutrena® Country Feeds® Cracked Corn (トウモロコシ粉碎物) 1 ロットの自主的リコールを実施する。これは、FDA が未成熟動物、野生動物、ウマ、小型反芻動物、酪農動物に対して定めるアクションレベル (action level、総アフラトキシシン (B1、B2、G1、G2 の合計) として 20 ppb) を超えるアフラトキシシンが含まれている可能性があるためである。Office of the Texas State Chemist (テキサ

ス州化学局) が実施したサンプリングの結果、製品サンプルから 35 ppb のアフラトキシンが検出された。同社が保管していた同ロットの製品サンプルのアフラトキシン含有量は 1 ppb 未満であった。

- **Town Food Service Equipment** 社は健康リスクのため、アルミ製ソースパンをリコール

Town Food Service Equipment Co., Inc. Recalls Aluminum Saucepans Because of Possible Health Risk

December 10, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/town-food-service-equipment-co-inc-recalls-aluminum-saucepans-because-possible-health-risk>

Town Food Service Equipment 社は、鉛が食品に溶出する可能性があるため、アルミ製ソースパンをリコール。対象製品は、様々な州で、認定食品サービス用品販売店ネットワークを通じて販売されていた。現在までに、健康被害の報告はない。製品写真あり。

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

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

1. リコール情報

- **Grate Value** ブランド 100% Grape Juice (酒石のため)

Great Value brand 100% Grape Juice recalled due to tartrate crystals

2025-12-11

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/great-value-brand-100-grape-juice-recalled-due-tartrate-crystals>

ぶどうジュースに酒石 (tartrate crystals) が確認されたため、リコール。

-
- 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. 加工助剤としてのエンド-1,4-β-キシラナーゼに関する意見募集

Call for comment on endo-1,4-beta-xylanase as a processing aid

11 December 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-endo-14-beta-xylanase-processing-aid>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、加工助剤としての酵素の

使用許可申請に関する意見を募集している。

エンド-1,4-β-キシラナーゼ(EC 3.2.1.8)は、*Chryseobacterium cucumeris* 由来エンド-1,4-β-キシラナーゼ遺伝子を組み込んだ *Bacillus licheniformis* を用いて生産される。この申請は、飲用アルコール、デンプン及びグルテン画分を生産する際のエンド-1,4-β-キシラナーゼの使用認可を求めている。この酵素は、穀類に天然に含まれているキシランを加工中に分解するのに役立つが、最終食品では機能しない。

安全性評価では、この酵素の使用案で公衆衛生や安全上の懸念は見つからなかった。

この申請に関する意見の提出期限は、2026 年 1 月 29 日。

* 関連情報：食品基準通知

Notification Circular 372-25

11 December 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-372-25>

意見募集（2026 年 1 月 29 日まで）

- ・ 蒸留アルコール、デンプン及びグルテン画分の生産における、加工助剤としての *Bacillus licheniformis* の遺伝子組換え株（遺伝子ドナー：*Chryseobacterium cucumeris*）由来エンド-1,4-β-キシラナーゼの使用許可

2. 食品基準通知

● Notification Circular 372-25

11 December 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-372-25>

申請取り下げ

- ・ 新規食品としてのモリンガ

2025 年 11 月 12 日、FSANZ は、食品または食品成分としてモリンガの葉（生鮮及び乾燥）、未成熟（緑色）の鞘及びオイルの使用を許可するための Australia New Zealand Food Standards Code の修正申請を却下した。

FSANZ の評価から潜在的な安全上の懸念が確認され、モリンガが食品または食品成分として消費者にとって安全であることを裏付けるには入手可能な根拠が十分ではなかった。

-
- 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. 法定基準を満たすための参照製品の使用に関するガイダンス

Guidance on using reference products to satisfy the statutory criteria

11 December 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/guidance-using-reference-products-satisfy-statutory-criteria>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、法定基準を満たすための参照製品の使用方法に関する新しいガイダンスを発表した。これは、申請者が申請の一部として参照製品を指定できる方法や、APVMA が法定基準に対して参照製品やその他の情報を検討する方法を明確にするものである。新しいガイダンスでは、参照製品に依拠する申請の要件が 1 ヶ所にまとめられている。

参照製品は APVMA の登録簿に記載されている農業及び動物用(agvet)の化学物質で、評価において申請製品が法定の安全性、有効性、取引基準を満たしているかどうかを判断するための根拠とする関連データ項目が付されている。参照製品を指定することにより、申請者が新たなデータを作成する必要性が減少し、申請の手続きが合理化される。

新たなガイダンスは、2025 年 6 月 11 日に発表された『よく似た』第 6 項及び第 7 項の申請のための申請要件の更新」における、参照製品として必要なデータ項目に関する APVMA の更新に基づいている。参照製品は、農薬及び動物用医薬品コード（申請要件）文書 2014 の第 6 項（Information in the application）、第 7 項（Safety criteria）、第 10 項（Label）、第 12 項（General technical information）、第 14 項（Overseas manufacturers）を含む技術的データがない又は最小限しかなく、法定基準を満たすために指定した参照製品及び/又はその他の情報源に依拠する申請に関連するものである。

2025 年 6 月 11 日時点で審査中であった、参照製品に依拠する申請

APVMA は 2025 年 6 月 11 日時点で審査中であった、参照製品に依拠する申請の申請者に、次の段階について議論するために連絡している。申請者は申請を取り下げて当初の申請手数料の返金を要請でき、更新されたガイダンスに従って新しい申請を提出することが推奨される。

* ガイダンス : Using reference products to meet statutory criteria

<https://www.apvma.gov.au/registrations-and-permits/application-guidance/i-want-register-product-based-existing-registered-reference-product/using-reference-products-to-meet-statutory-criteria>

（このガイダンスに関する意見を 2026 年 2 月 28 日まで募集中）

* 農薬及び動物用医薬品コード（申請要件）文書 2014

<https://www.legislation.gov.au/F2014L00845/latest/text>

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

【APVMA】「よく似た」第 6 項及び第 7 項の申請のための申請要件に関する更新

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

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

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

1. 安全性助言

以下の製品は高濃度の水銀、鉛、ヒ素、カドミウムが含まれており、健康にリスクをもたらす可能性があるため、服用しないよう注意を呼び掛ける。TGA は、有害な未登録製品を継続的に監視しており、国境で摘発された危険な製品を押収・破棄するようオーストラリア国境警備隊 (ABF) に通知する。

- **Manasamitra Vadakam** タブレット(アーユルベータ医薬品)

Manasamitra Vadakam tablets (Ayurvedic medicine)

10 December 2025

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/manasamitra-vadakam-tablets-ayurvedic-medicine>

この製品には金属類の他に、表示のあるショウブ (*Acorus calamus*) も確認された。

- **Kumar Kalyan Rasa** タブレット(アーユルベータ医薬品)

Kumar Kalyan Rasa tablets (Ayurvedic medicine)

10 December 2025

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/kumar-kalyan-rasa-tablets-ayurvedic-medicine>

- **Brahmi Vati** タブレット(アーユルベータ医薬品)

Brahmi Vati tablets (Ayurvedic medicine)

10 December 2025

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/brahmi-vati-tablets-ayurvedic-medicine>

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

【TGA】輸入アーユルベータ製品に危険な重金属が含まれている

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

-
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (The NSW Food Authority)

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. リコール情報

● Sabori - Soft Almond Amaretti Biscuits 175g

9 December 2025

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/sabori-soft-almond-amaretti-biscuits-175g>

Leo's Imports & Distributors 社は、バイオトキシン(天然由来の青酸(hydrocyanic acid)の濃度が通常より高かったこと)のため、Sabori Soft Almond Amaretti Biscuits175g (ビスケット製品)をリコール。本製品は、様々な州の小売店、及び一部ではオンラインで販売されている。製品写真あり。

● 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. 貝類バイオトキシン警告

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、当該地域の貝類を採捕又は摂取しないよう国民に勧告する。

● Bay of Plenty 地域

Shellfish biotoxin warning for Bay of Plenty

05 December 2025

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/shellfish-biotoxin-warning-for-bay-of-plenty>

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。

● Bay of Plenty 東部地域

Shellfish biotoxin warning for eastern Bay of Plenty region

12 December 2025

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/shellfish-biotoxin-warning-for-eastern-bay-of-plenty-region>

定期検査で、麻痺性貝毒の濃度が安全基準値の 2 倍を超えていることが示された。

● ニュージーランド環境保護庁 (New Zealand Environmental Protection Authority)

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

1. NZEPA はクロルタルジメチル除草剤を禁止する

EPA bans chlorthal-dimethyl weedkiller

18 December 2025

<https://www.epa.govt.nz/news-and-alerts/latest-news/epa-bans-chlorthal-dimethyl-weedkiller/>

ニュージーランド環境保護庁（NZEPA）は、クロルタールジメチル（別名 DCPA）を含む除草剤を、胎児の発達への影響が懸念されるとして禁止する。

クロルタールジメチルは、野菜が土から出る前に、雑草（wireweed）を防除するために使用される。クロルタールジメチルを含む製品の輸入・製造・使用は 2025 年 12 月 18 日から禁止される。クロルタールジメチルを含む製品はすべて、2026 年 6 月 18 日までに廃棄しなければならない。

NZEPA は 2024 年に一時的な規制を適用した後、クロルタールジメチルの再評価を行った。これは、米国環境保護庁による緊急停止命令を受けたものである。再評価では、クロルタールジメチルのリスクに関する新たな情報を検討し、禁止案に賛成する 4 件の意見を受理した。意思決定委員会は、クロルタールジメチルの使用によるヒトと環境へのリスクはベネフィットを上回ると判断した。妊娠中にクロルタールジメチルにばく露された場合、その内分泌系への影響が胎児の発達に障害を与え、重大な影響を及ぼす可能性がある。その影響は、低出生体重から、脳の発達や運動能力の障害などの不可逆的で生涯続く影響まで、多岐にわたる。

クロルタールジメチルの農業使用量は減少しており、ニュージーランドのほとんどの栽培農家は現在、入手が容易で安価な代替製品を使用している。クロルタールジメチルはオーストラリア、カナダ、EU、及び米国で禁止されている。

* 詳細情報 : Ban on chlorthal-dimethyl / DCPA weedkiller

<https://www.epa.govt.nz/public-consultations/completed/proposed-ban-on-chlorthal-dimethyl-dcpa-weedkiller/>

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

【NZEPA】 NZEPA はクロルタールジメチル除草剤の禁止を求める

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2025/foodinfo202517c.pdf>

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

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

1. プレスリリース

- **CFS はスルファメタジンが過剰に含まれている可能性のある細切り豚肉と保存野菜の輸入缶詰を食べないように国民に呼びかけている**

CFS urges public not to consume a batch of imported canned shredded pork and preserved vegetable found with possibly excessive Sulfamethazine

December 7, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20251207_12027.html

食品安全センター（CFS）は、中国産細切り豚肉及び野菜の缶詰の輸入品の一部に、動物用医薬品の残留物であるスルファメタジンが過剰に含まれている可能性があることが判明したため、一般消費者に対し、製品の使用を控えるよう呼びかけた。販売業者は、CFS の指示に従い、販売を停止し、該当製品バッチを棚から撤去し、リコールを開始した。スルファメタジンはスルホンアミド系抗菌剤である。関係当局がサンプルで検出したスルファメタジンの残留濃度については、一時的な摂取では健康への有害影響はないとされている。しかし、長期にわたる摂取は過敏症を引き起こし、泌尿器系に損傷を与える可能性がある。

2. 違反情報

- **包装済み餅製品のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged rice cake sample not in compliance with nutrition label rules

December 4, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251204_12017.html

韓国産餅製品のサンプルが、ナトリウム 270 mg/200 g (135 mg/100 g) という表示のところ、240 mg/100 g の検出結果であった。

3. リコール情報

- **ベルギー連邦フードチェーン安全庁ーメトロニダゾールの基準値超過のため、ベルギーにおける Ambrosoli ブランドの Miel Mille fleurs（ハチミツ製品）のリコールに関する通知**

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Ambrosoli brand Miel Mille fleurs honey product in Belgium due to excessive level of metronidazole.

2 December 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251202_3.pdf

- **Rappel Conso of France – フランスの最大許容値を超えるニッケルのため、Carrefour Bio ブランドの Graines de tournesol（ひまわりの種）製品のリコールに関する通知**

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Carrefour BIO brand Graines de tournesol sunflower seed product due to the presence of nickel at a level exceeding the maximum permitted level of France.

3 December 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251203_2.pdf

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

● 2025.11.28～2025.12.4

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43471

● 2025.11.21～2025.11.27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43470

2. キムチチム、海鮮鍋などのデリバリー飲食店、共有キッチンの集中点検の結果、35 カ所摘発

食品管理総括課 2025-12-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49533

食品医薬品安全処は、キムチチム、海鮮鍋などを調理して配達・販売する飲食店と共有キッチン、合計 3,812 カ所を点検した結果、「食品衛生法」に違反した 35 カ所を摘発し、管轄地方自治体に行行政処分などの措置を要請した。今回の点検は 17 の地方自治体と共に 11 月 10 日から 14 日まで実施した。

主な違反事項は、営業者遵守事項違反（4 カ所）、衛生的取扱基準違反（5 カ所）、施設基準違反（13 カ所）、健康診断未実施（11 カ所）、基準及び規格違反（2 件）である。

点検とともに、飲食店で販売する蒸し物、スープ、鍋物などの調理食品 114 件を収去検査した結果、全て適合していた。

<添付> 違反業者などの詳細状況

3. 食品医薬品安全処の来年度予算 8,320 億ウォン確定

企画財政担当官 2025-12-04

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49529

食品医薬品安全処は、2026 年度予算を今年度より 10.9%増額して、総額 8,320 億ウォンで最終確定したと明らかにした。

2026 年度食品医薬品安全処確定予算の主な内容は、①医薬品・バイオヘルス安全及び革新成長基盤の拡充、②規制環境を考慮したオーダーメイド型食品医薬品安全支援の強化、③食品安全及び健康的な食生活環境の構築、④未来を見据えた先制的な食品医薬品安全管理システムの構築など 4 分野である。

(以下、食品関連のみ抜粋)

③食品安全及び健康的な食生活環境の構築

- ・ 高齢者・障害者など脆弱階層の給食に対する衛生・栄養管理をよりきめ細かくするため、統合給食管理支援センターを全国に拡大設置する。
- ・ 気候と環境変化による、カビ毒、貝毒、病原性微生物（食中毒菌）などの食品リスク要因の増加に伴い、情報を収集しリスク要因との関連性を分析し、食品安全管理に対応する食品リスク要因発生予測システムを構築する。
- ・ スマート HACCP*による食品安全管理を普及させるため、スマート HACCP 導入を希望する小規模零細事業者に対し、スマートセンサー構築費用などの財政支援（国費及び地方費 60%補助）を推進する。

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

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

④未来を見据えた先制的な食品医薬品安全管理体制の構築

- ・ オンライン食品流通、人工知能の発達など変化した環境に対応するため、15 種類の食品分野情報システムを統廃合し、苦情・行政を自動化する「統合食品安全情報網」構築のための情報化戦略計画(ISP)を策定する。

<添付> 2026 年度食食品医薬品安全処予算インフォグラフィック

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

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

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

4. 海外食品安全規制情報の拡充による K-Food の輸出支援

食品安全政策課 2025-11-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49506

食品医薬品安全処は 11 月 27 日、国内食品輸出業者が海外の食品安全規制情報をより迅速かつ正確に確認できるよう、「グローバル食品安全規制情報システム(“Correct Easy Speedy” Food Data Base: CES Food DB)」(<http://fooddb.mfds.go.kr>)の情報提供対象を、既存の 10 カ国（10 品目）から 20 カ国（30 品目）に拡大した。

<CES Food DB の主な拡大内容>

対象国：（既存）フィリピン、タイ、中国、オーストラリア、ニュージーランド、シンガポール、アメリカ、台湾、ベトナム、韓国

（新規）日本、ロシア、香港、カナダ、インドネシア、オランダ、マレーシア、ドイ

ツ、イギリス、インド

対象品目：(既存) ラーメン、海苔、ビスケット/クッキー、フルーツジュース、コーヒーエキス、キムチ、餃子(具入りパスタ)、高麗人参飲料、炊き込みご飯、コチュジャン

(新規) 紅参飲料、紅参製品(□□□)、紅参製品(□□□)、ヨーグルト、乳酸菌、ラーメン(乾麺)、冷麺、コーヒー豆、液体コーヒー、牛骨スープ、粥、クッキー、ビスケット、柚子茶、柚子シロップ、氷菓、アイスクリーム、シャーベット、イオン飲料、醸造醤油

提供内容：品目別基準・規格及び表示基準、食品安全規制機関情報、通関制度・手続き及び準備書類など

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

【MFDS】食薬処、グローバル食品安全規制情報システムを開放

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

5. 済州産韓牛・豚肉、シンガポールへ輸出開始

輸入食品政策課 2025-12-01

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49518

12月1日、済州産韓牛と豚肉のシンガポールへの輸出が開始された。食品医薬品安全処は、農林畜産食品部、済州特別自治道と共同で、済州港において済州産韓牛・豚肉の初輸出を記念する船積み式を開催した。初回の輸出量は韓牛・豚肉4.5トン、約2億8,000万ウォン規模である。

今回の輸出は、畜産物輸入基準が厳しいシンガポールが済州産韓牛・豚肉の安全性を認めた結果である。食薬処・農林畜産食品部は2016年から、韓牛と豚肉のシンガポール市場進出に向け、済州道庁と協力しシンガポール当局と輸出交渉を進めながら、国内畜産物の安全管理と検疫システムに対する同等性を認められるよう努力してきた。特に農林畜産食品部は、2025年5月にフランスで開催された国際獣疫事務局(WOAH)総会で済州島地域が口蹄疫清浄国として認定されるなど、畜産物の防疫安全性を証明した。

シンガポールは高所得国でありながら畜産物供給の大部分を輸入に依存している。シンガポールは肉類市場規模が年平均5.5%成長している畜産物輸出有望国であり、今回の輸出により韓国の畜産物の生産・加工・流通体系全体の基盤が強化されると期待される。

6. 韓国－カナダ、食品医薬品分野で「秘密保持協定」を締結

グローバル輸出戦略担当官 2025-12-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49524

食品医薬品安全処は11月27日、カナダ保健省(Health Canada)と食品医薬品分野における相互協力のための秘密保持協定(Confidentiality Arrangement)を締結したと発表

した。

今回の秘密保持協定は、両機関間の食品医薬品情報共有体制を構築するためのものであり、情報の範囲は、食品分野の安全性・栄養学的品質、公衆衛生栄養、医療製品分野の審査・規制・研究、科学・技術的専門知識、薬物監視、実地調査、規制遵守・執行、供給不足対応などを含む。秘密保持協定締結により、韓国とカナダの相互協力分野を拡大し、両国が許可審査・安全性に関する主要情報・動向を迅速に確保して安全管理能力を向上させるとともに、サプライチェーン不足などの主要課題に対応できるようになる。

7. 食薬処、WHO の世界初の「食品安全緊急対応協力センター」に指定

危害情報課 2025-11-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49503

食品医薬品安全処は、世界保健機関（WHO）が食薬処を「食品安全緊急対応分野協力センター(WHO Collaborating Centre for Food Safety Emergencies)*」に指定したと発表した。

* WHO 協力センター：国際保健事業遂行のために WHO が選定する分野別専門機関

今回の協力センター指定は、「食品安全緊急対応分野」では世界初であり、食薬処が過去 10 年以上にわたり国際食品安全当局ネットワーク(INFOSAN)*を支援し、食品安全緊急対応協力を主導してきた成果が認められた結果である。

* INFOSAN(International Food Safety Authorities Network)：食品安全緊急事態や有害食品発生時における迅速な情報共有と調整された対応を目的として、2004 年に FAO/WHO が設立したネットワーク。現在約 188 の加盟国が活動中。

本協力センターの主な役割は、WHO と連携した INFOSAN 加盟国の食品安全問題緊急事態対応のための教育・訓練、食品安全緊急対応計画(FSER)の開発などの技術支援、INFOSAN 加盟国間の協力とネットワーキング促進のためのグローバルまたは地域会議の支援などである。

8. 食薬処、WHO と連携し開発途上国の食品安全能力強化を支援

食品安全政策課 2025-12-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49534

食品医薬品安全処は 12 月 1 日から 5 日まで、Codex 信託基金の受益国（6 カ国*）の食品安全管理公務員を対象に、Codex 活動の促進と食品安全管理能力強化のための招待研修を実施した。

* グアテマラ、東ティモール、マリ、エルサルバドル、ザンビア、ケニア

今回の招待研修の主な内容は、韓国の食品及び輸入食品の安全管理体制の紹介、HACCP 制度の案内、Codex 活動の要領及び国際規格開発のための科学的データの整備方法の案内などであった。参加者はラーメンや調味海苔の生産現場を訪問し、K-Food の製造施設と安全管理水準を確認した。

<添付>

1. プログラムの主な内容
2. イベント写真

9. 回収措置

● 重金属基準を超過した「健康機能食品」の回収措置

健康機能食品政策課 2025-11-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49510

食品医薬品安全処は、健康機能食品専門業者が製造した「LIVERTX」から、重金属（ヒ素）が基準値（1.0 mg/kg 以下）を超過して検出（3.1 mg/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