

食品安全情報（化学物質） No. 1/ 2026（2026. 01. 07）

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】 EU の化学物質評価を合理化する新ルールが発効

2026 年 1 月 1 日、欧州連合（EU）で「1 つの物質に 1 つの評価（one substance, one assessment: OSOA）」パッケージが発効した。これは、「持続可能性のための化学物質戦略（Chemicals Strategy for Sustainability）」の一環であり、玩具、食品、殺虫剤、殺生物剤などの製品を対象にした EU の化学物質評価について、一貫性、透明性、効率性を向上させるものとなる。OSOA パッケージは、化学物質に関する共通データプラットフォームを確立する規則（Regulation (EU) 2025/2455）、技術的任務の再割り当てと EU 機関間の協力の改善に関する規則（Regulation (EU) 2025/2457）、欧州化学品庁（ECHA）への技術的任務の再割り当てに関する指令（Directive (EU) 2025/2456）で構成される。OSOA パッケージの中核となるのが、化学物質に関する新しい共通データプラットフォーム（EU-CDPC）である。EU の関連機関が収集した化学物質のデータを集約し、誰もがアクセスできるようにする。

*ポイント：EU が化学物質評価について大きな転換期を迎えました。OSOA パッケージには、食品関連の評価を担当する欧州食品安全機関（EFSA）の他、欧州化学品庁（ECHA）、欧州環境庁（EEA）、欧州医薬品庁（EMA）、欧州労働安全衛生機関（EU-OHSA）、欧州委員会（EC）が参加します。まずは ECHA が主導して EU-CDPC を構築し、3 年以内に稼働、10 年以内にデータの集約の完了を目指しているようです。また、EU 全域でヒトバイオモニタリングデータを収集する方針も明確に示しています。これまでは EFSA と ECHA で科学的意見が一致しないこともありましたが、OSOA パッケージのもと、今後はそのような意見の相違は評価の過程で調整されていくことになります。

【FSA】 FSA と FSS が細胞培養製品に関する英国初の安全ガイダンスを公表

英国食品基準庁（FSA）とスコットランド食品基準局（FSS）は、細胞培養製品に関する大規模プロジェクト「Cell-Cultivated Products Sandbox Programme」の一環として、規制ガイダンス「細胞培養製品：分類と HACCP の原理」と技術ガイダンス「食品中の細胞培養製品の評価申請者への補足ガイダンス：アレルゲン性と栄養」を発表した。他に、細胞の同一性、生産、微生物学、毒性学、培地組成に関するガイダンスも作成中である。

【別添 BfR】 脳内のマイクロプラスチック：BfR はヒトの器官内のマイクロプラスチック及びナノプラスチックに関する論争の的となっている研究を評価する

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、米国の研究チーム（Nihart ら）が最近発表した脳内のマイクロプラスチック粒子検出に関する研究の内容について評価し、話題性と新規性という点では注目に値するが、サンプル調製、検出方法、シグナルの帰属など、方法論的な弱点があると結論した。

*ポイント：BfR が科学的かつ専門的に丁寧に検証しており、Nihart らの研究を理解する上で参考になります。ヒトの体内で検出されたとの報告を聞くと、その事実だけで何らかの有害な健康影響が生じるものと誤解されがちですが、今回の Nihart らの研究には多くの不確実性要因があり健康影響との因果関係は立証していないことを強調しています。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. FAO/WHO は、農業食料システムにおける水の使用による化学的食品安全リスクに関する報告書を発表
2. 食品安全フォーサイトアプローチ：FAO ウェビナーの概要報告書

[【EC】](#)

1. EU の化学物質評価を合理化する新ルールが発効
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【FSA】](#)

1. FSA と FSS が細胞培養製品に関する英国初の安全ガイダンスを公表する
2. 硝酸塩と亜硝酸塩：科学的な説明

[【FSS】](#)

1. FSS はウイスキーとジンの安全性に関する懸念を消費者に警告する

[【COT】](#)

1. 母親の健康に対する水銀の影響に関する声明
2. 母親の食事中的シトリニンにより起こりうるリスクに関する声明

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. ダイオキシン類：現在 EFSA による報告書案が入手可能 リスク評価が更新されパブリックコメント募集中
2. 砂糖の代わりに合成甘味料：甘味料は健康に有害？ BfR2GO サイエンスマガジンの最新号では砂糖代替品を特集

[【ANSES】](#)

1. フッ化ナトリウムを内分泌かく乱物質及び生殖毒性物質に分類する提案

[【CAFIA】](#)

1. CAFIA、肉の含有量が少ない偽装食品であり、アレルゲン表示も欠落している輸入缶詰肉を市場で発見

[【FDA】](#)

1. 警告文書
2. リコール情報

[【CFIA】](#)

1. 食品偽装年次報告書 2023-2024 年
2. 選択された缶詰食品及び瓶詰め乳児用食品中のビスフェノール A (BPA) 及び BPA 代替物質（2023 年 4 月 1 日～2024 年 3 月 31 日）
3. 鶏肉製品に含まれる表示されていないアレルゲン及びグルテン（2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日）
4. 加工した魚介類製品に含まれる表示されていないアレルゲン及びグルテン（2021 年 4 月 1 日～2022 年 1 月 31 日）
5. 穀類ベースの製品とビーガン製品に含まれる農薬及び金属：2021 年 4 月 1 日～2022 年 3 月 31 日
6. 缶詰シーフード中のメチル水銀及び無機水銀：2015 年 4 月 1 日～2016 年 3 月 31 日

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. APVMA は抗凝血性殺鼠剤の使用に関する抜本的な変更を提案

[【香港政府ニュース】](#)

1. CFS が過塩素酸塩に関する第 2 回香港トータルダイエットスタディの結果を公表する

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 食薬処、消費者と共にオンライン食品の不当広告など 280 件を摘発・措置
3. 食薬処、オンライン食品不当広告業者 16 社を摘発
4. 呼吸器・アレルギー疾患の改善を謳う、海外直輸入食品への注意喚起
5. 畜産物自主品質検査を直接実施する業者を集中点検、4 カ所摘発
6. 山羊肉加工業者など点検結果、9 カ所摘発
7. 消費期限参考値の提供により消費期限表示制度の定着を支援
8. 中国と食品安全協力強化で K-Food 輸出支援を模索
9. 「AI ベース輸入食品リスク予測検査システム」が、公共 AI 大転換チャレンジで最優秀賞を受賞
10. 回収措置

【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

【BfR】

1. 脳内のマイクロプラスチック BfR はヒトの器官内のマイクロプラスチック及びナノプラスチックに関する論争の的となっている研究を評価する
2. マイクロプラスチック：科学的知見と一般認識の不一致 現在の知見に基づく、ヒトへの健康上のリスクに関して信頼できる根拠はない

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

1. FAO/WHO は、農業食料システムにおける水の使用による化学的な食品安全リスクに関する報告書を発表

FAO/WHO release report on chemical food safety risks from water use in agrifood systems

22/12/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/fao-who-release-report-on-chemical-food-safety-risks-from-water-use-in-agrifood-systems/en>

農業は淡水取水量の 70%以上を占め、気候変動、人口増加、社会の変化など、増大する課題が水需要を増加させている。このため、水質が低い、あるいは未知の代替水源が利用される場合も多い。農業用水源における微生物リスクの特定は進んでいるが、化学的ハザードに関するガイダンスはまだ限られている。

国連食糧農業機関（FAO）は、世界保健機関（WHO）と共同で、水系における化学的ハザードによる食品安全リスクを特定し、優先順位をつけるためのアプローチに焦点を当てた報告書「農業食料システムにおける化学的な水質に関連する食品安全問題の優先順位付け」を発表した。この報告書は、国や地域の当局が、水及び農業食料セクターの利害関係者

とともに、化学的ハザードを評価し、農業食料システムの水利用における食品安全リスクを特徴づけ、管理することを支援することを目的としている。

本報告書は、農業食料システムの水源に含まれる多くの化学汚染物質に対する食品安全リスク管理ガイドラインが欠如しており、緊急の対応が必要であることを強調している。気候変動、化学の進歩、代替水源の利用、新たな食料生産システム、化学物質の混合物、薬剤耐性、デジタル技術の発展といった新たな課題は、水の使用とリサイクルにさらに影響を与え、食品安全へのさらなる懸念を高めている。

本報告書では、農業食料システムの水に含まれる主要な化学的ハザードを特定し、定性的に評価するための3段階の優先順位付け作業を提示している。

- 第1段階：水源に含まれる化学的ハザードの報告例をまとめる。
- 第2段階：様々な食料生産システムに取り込まれる可能性のある化学的ハザードを定性的に評価する。
- 第3段階：食事に入る水系由来の化学的ハザードへのばく露の報告をまとめる。

報告された農業食料水源を介した食事ばく露量に基づき、食品安全問題として優先度が高いと評価された汚染物質は次の通りである。

- 藻類の毒素：アトキシシン A およびその類似物質（アトキシシン A として評価）、シリンドロスポーモプシン類（シリンドロスポーモプシンとして評価）、ミクロシスチンおよびノジュラリン（ミクロシスチン-LR として評価）、サキシトキシシン類（サキシトキシシンとして評価）
- 金属類：ヒ素、カドミウム、鉛、タリウム
- その他：パーフルオロオクタン酸、パーフルオロオクタンスルホン酸、ラジウム（放射性元素）、フッ化物

さらに、11 の汚染物質が優先度が中程度と判断され、農業食料水源からフードチェーンへ入る可能性のある 29 の汚染物質について優先度が低いと評価された。水系には様々な汚染物質が存在するが、その多くはフードチェーンに入りそうにないこと、あるいは食品安全上の優先度を評価するにはデータが不十分であったことに留意することが重要である。ただし、新たなデータが入手可能になれば、この状況は変化する可能性はある。

本報告書はまた、水系化学汚染物質のリスクに対処するには、水不足、食料安全保障、動物、作物、環境、及びヒトの健康が相互に関連していることを認識しつつ、食事ばく露の評価を改善し標準化する必要があることを概説している。リスク管理対策は、ワンヘルスアプローチに従い、ヒトと動物の健康、そして環境の保護を確保すべきである。

* 報告書

Prioritizing food safety issues related to chemical water quality in agrifood systems
<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7058en>

※関連情報：本報告書に関する WHO のウェブページ

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240117105>

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

【FAO】農業食料システムにおける水質と食品安全に関する FAO/WHO 特別専門家会合

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

2. 食品安全フォーサイトアプローチ：FAO ウェビナーの概要報告書

Food safety foresight approaches: summary report of FAO webinar

22/12/2025

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/food-safety-foresight-approaches--summary-report-of-fao-webinar/en>

FAO 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」を開催し、食品安全フォーサイトの戦略的アプローチについて、公共部門と民間部門の視点からパートナーや利害関係者と議論した。このウェビナーの概要報告書が公表された。

世界の農業食料システムは、食品安全、フードチェーン、及び消費者の健康に影響を及ぼす可能性がある急速な変革の最中にある。世界貿易、気候変動、都市化、地政学的シフト、消費パターン、科学技術の進歩などの原動力は、農業食料システムの複雑さと相互関連性を強めている。新たな食品安全問題は、農業食料システムの回復力を確保するために、積極的に特定し対処すべき機会と課題の両方を提示している。食品安全フォーサイトは、中長期的にこうした傾向を予測するための強力なツールである。

ウェビナーでは、FAO が最近の報告書「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」における主要な知見を紹介した。本報告書は、ベストプラクティスに焦点を当て、特に人工知能（AI）のような新たなデジタルツールとの関連において、食品安全にフォーサイトを適用するための主要な指針となる原則を概説している。また講演者たちは、進化する食品安全の状況において、食品安全フォーサイトがどのようにリスクと機会をナビゲートするのに役立つかについて、以下の点に焦点を当て、考察を共有した。

- セクター間の橋渡し：官民の接点における食品安全フォーサイト
- EU の視点：食品安全政策とリスク管理のための戦略的フォーサイト
- 人道的状況におけるフォーサイト：食品安全準備に対する WFP のアプローチ
- カナダのビジョン：フォーサイトを通して食品安全のリスクと機会をナビゲート
- 民間セクターの考察：フォーサイトを通じて食品安全を強化

* 概要報告書：Beyond the horizon – food safety foresight for smarter preparedness and anticipation. Webinar summary report

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7996en>

*FAO の食品安全フォーサイトプログラムのウェブサイト

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

*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>

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

【FAO】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

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

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

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

1. EUの化学物質評価を合理化する新ルールが発効

New rules to streamline EU chemical assessments enter into force

5 January 2026

https://environment.ec.europa.eu/news/new-rules-streamlining-chemical-assessments-enter-force-2026-01-05_en

2026 年 1 月 1 日、「1 つの物質に 1 つの評価（one substance, one assessment: OSOA）」パッケージが発効した。これは、「持続可能性のための化学物質戦略（Chemicals Strategy for Sustainability）」の重要な成果である。これにより、玩具、食品、殺虫剤、殺生物剤などの製品を対象として、EU の法規制全体で化学物質評価の一貫性、透明性、効率性が向上する。また、リスクを早期に特定し、必要な場合は迅速に対応することが可能になる。

OSOA パッケージは、3 つの法律で構成されている。すなわち、化学物質に関する共通データプラットフォームを確立する規則（Regulation (EU) 2025/2455）、技術的任務の再割り当てと EU 機関間の協力の改善に関する規則（Regulation (EU) 2025/2457）、そして欧州化学品庁（ECHA）への技術的任務の再割り当てに関する指令（Directive (EU) 2025/2456）である。

OSOA パッケージの中核となるのが、今後 3 年以内に稼働予定の、化学物質に関する新しい共通データプラットフォームである。このプラットフォームは誰でもアクセス可能であり、中心的なハブ（central hub）として機能し、さまざまな EU 法の下で収集された化学物質データをまとめる。このプラットフォームにより、公的機関は化学物質に関する情報をより簡単に再利用し、より良い意思決定ができるようになる。

新たな措置は、業務の分担を明確化し、重複を減らし、科学的・技術的業務を統合することで、EU の化学物質関連機関間の協力を強化する。OSOA パッケージはまた、新たな化学物質のリスクを早期に発見するためのモニタリングとアウトルックの枠組みも導入する。データを体系的に収集し、指標や早期警告ツールを使用することにより、EU は新たな懸念を特定し、必要な場合には迅速に行動できる体制を整える。

* 関連する規則及び指令のウェブページ

Regulation (EU) 2025/2455

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202502455

Regulation (EU) 2025/2457

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202502457

Directive (EU) 2025/2456

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202502456

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2025（2025. 06. 25）

【EC】EU 理事会と欧州議会は、化学物質評価データの取り扱いの簡素化と効率化について合意

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

12/21/2025～01/03/2026 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）

ハンガリー産飼料用ダイズミールのブタクサの種子高含有、ポリビア産黒ゴマ種子のアフラトキシン類、ドイツ産バジルの葉のニッケル及び鉛、ドイツ産ヘンプオイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)、ドイツ産コーヒーのオクラトキシン A、エクアドル及びスペイン産及び原産国不明チョコレートのカドミウム、スペイン産乾燥イチジクのアフラトキシン類、ポルトガル産トウモロコシ粉末のフモニシン、アルゼンチン産オーガニックレーズンのオクラトキシン A、原産国不明オレガノのピロリジジンアルカロイド高含有、トルコ産レ

モンのクロルピリホスメチル、エジプト産ポーランド経由冷凍イチゴのオキサミル、オランダ産カンナビジオール(CBD)オイル/CBD カプセルの THC 及び未承認新規食品成分 CBD、ベルギー産ワッフルのミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)、トルコ産サルタナレーズンのアセタミプリド、中国産カップ麺の MOAH、オランダ産オレンジティーのクロルピリホス及びホスメット、アフガニスタン産アプリコットカーネルのシアン化物高含有、ベルギー産冷凍ハウレンソウのオキサミル、モルドバ産白い種なしブドウのアセタミプリド、イタリア産アンチョビペーストのヒスタミン、スペイン産キヌアのエチレンオキシド、英国産ホタテの下痢性貝毒 (DSP)オカダ酸、など。

注意喚起情報 (information for attention)

トルコ産乾燥ミニイチジクのオクラトキシン A、ポーランド産フードサプリメントのビタミン D 高含有、モロッコ産トマトのカドミウム、ドイツ産羊の腎臓のカドミウム、ナイジェリア産ファンタオレンジの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有、米国産殻をとったピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産殻をとったヘーゼルナッツのアフラトキシン B1、スペイン産真空パックキハダマグロロインの未承認硝酸ナトリウム(E251)、セルビア産飼料用トウモロコシのアフラトキシン B1、ロシア産粉末ハーブ及びスパイスの未承認施設における電離放射線照射、インドネシア産ピーナッツソースのアフラトキシン類、中国産生鮮トリュフのカドミウム高含有、米国産フードサプリメントの未承認新規食品インドセンダン(*Azadirachta indica*)、中国産ニトリルグローブからの高総移行量、エジプト産フェネル種子のクロルピリホスエチル、エジプト産イチゴのオキサミル、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、ブラジル産生食用ブドウのアバメクチン、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

イラン産ピスタチオのアフラトキシン類(複数あり)、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)、シリア産ブドウの葉のアセタミプリド・ブプロフェジン及びクロルピリホス、米国産フードサプリメントの未承認新規食品クリシン、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン B1、米国産トルコ経由殻付きピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類(複数あり)、バングラデシュ産豆類のフェンプロパトリン・カルボフラン・ジメトエート・ヘキサフルムロン・ルフェヌロン・ノバルロン・オメトエート・パクロブトラゾール及びピリプロキシフェン、インド産米のトリシクラゾール、中国産メラミン製スプーンからのホルムアルデヒドの溶出、トルコ産ピーマンのフロニカミド、トルコ産ピーマンのホスチアゼート、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、ベトナム産ドラゴンフルーツのクロルフェナピル及びイプロジオン、ケニア産インゲンマメのヘキサコナゾール、インド産ナツメグのアフラトキシン類、インド産米のチアメトキサム、コソボ産コーヒーのアクリルアミド高含有、ボスニア・ヘルツェゴビナ産ジンジャーブレッドのアクリルアミド高含有、ブルキナファソ産ハナナス(*Solanum aethiopicum*、ソラナムパンプキン)のクロルピリホス、インド産フェヌグリークの葉のクロルピリホス及びトリシクラゾール(複数あり)、中国産英国経由緑茶レモン風味の塩化セトリモニウム、など。

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

1. FSA と FSS が細胞培養製品に関する英国初の安全ガイダンスを公表する

FSA and FSS publish first UK safety guidance on cell-cultivated products

5 December 2025

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-and-fss-publish-first-uk-safety-guidance-on-cell-cultivated-products>

英国食品基準庁（FSA）は、スコットランド食品基準局（FSS）と共同で、細胞培養製品（CCP: Cell-cultivated product）に関する英国初の2つの食品安全ガイダンスを公表した。

細胞培養製品は、家畜の飼育や植物・穀物の栽培といった伝統的な農業を伴わない新しい食品である。植物や動物から細胞を採取し、それを培養して食品とするものである。ただし、FSA と FSS の CCP サンドボックスプログラムは、動物細胞のみを対象としている。

今回の 2 つのガイダンスは、細胞培養製品サンドボックスプログラム（2025 年 2 月～2027 年 2 月）を通じて作成する最初の補助的なガイダンスである。ガイダンスは、食品事業者が既にある食品規則を細胞培養製品に適用し、さらに規制対象製品の申請を完了するためのものである。

この新しい規制アプローチにより、食品規制当局は、開発者に対し製品の安全性を証明する方法を明確に示すことでイノベーションを支援する。このアプローチは、これらの食品の規制において食品事業者の信頼と規制当局の効率を高め、革新的な食品の成長を支援する。FSA と FSS は、2026 年を通じて細胞培養製品に関するさらなるガイダンスを発表する予定である。

規制ガイダンス

細胞培養製品：分類と HACCP の原則

Cell-cultivated products: guidance on classification and HACCP principles

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/cell-cultivated-products-guidance-on-classification-and-haccp-principles>

このガイダンスは、食品事業者が細胞培養製品の製造における衛生規則の要件を理解し、適切に適用するためのものである。

FSA と FSS の双方の立場では、動物細胞由来の細胞培養製品は、規則（EC）853/2004 の付属書 1 に定められている動物由来製品（Products of Animal Origin: POAO）の定義に該当するとしている。この分類は、欧州委員会の分類とも一致する。細胞培養製品には「lab-grown meat」、「cultured meat」、「slaughter-free meat」などの用語があるが、FSA/FSS はこれらの製品が規則(EC)853/2004 における「肉（meat）」の法的定義（edible parts of animals including blood（血液を含む動物の食用部位））を満たしているとは考えていない。

細胞培養製品が POAO に分類されるということは、本ガイダンスの適用範囲内で細胞培養製品を生産する企業は、関連するすべての適用規則の要件を遵守する必要があることを意味する。またこのガイダンスは、細胞培養製品へ危害分析重要管理点（HACCP）原則を適用する方法を示している。

技術ガイダンス

食品中の細胞培養製品（CCP）の評価申請者への補足ガイダンス：アレルギー性と栄養
supplementary guidance to applicants for assessment of Cell Cultivated Products (CCP)
in food: Allergenicity and Nutrition

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/introduction-to-supplementary-guidance-to-applicants-for-assessment-of-cell-cultivated-products-ccp-in-food-allergenicity>

このガイダンスは、英国で新規食品としての販売承認を申請する際に、細胞培養製品のアレルギー性及び栄養学的特性を評価するための科学的要件を概説するためのものである。

このガイダンスは、英国で新規食品として規制されている細胞培養製品を対象として適用される。具体的には、このガイダンスは、従来の養殖やと殺を行わずに、管理された環境下で動物細胞（肉、魚介類、脂肪、内臓、受精卵などに由来する）を培養して生産される食品と定義される細胞培養製品に適用される。このガイダンスの主な焦点は、哺乳類、魚介類、鳥類などの無脊椎動物及び脊椎動物の両方の細胞から得られる製品、特に従来の肉や魚介類の外観や特性を再現することを目的とした製品である。

栄養評価では、新規食品が対照となる食品と比較して栄養学的に不利ではないことを証明する必要があり、アレルギー性評価では、細胞培養製品を新規食品として評価するだけでなく、新規製造方法の影響も考慮する必要がある。

細胞の同一性（cell identity）、生産、微生物学、毒性学、培地組成（growth media composition）に関するガイダンスは現在作成中である。

* 細胞培養製品に関する情報ウェブサイト

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/cell-cultivated-products#cell-cultivated-products-supplementary-guidance>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2025（2025. 03. 19）

【FSA】FSA が細胞培養製品のための先駆的な規制プログラムを開始する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202506c.pdf>

2. 硝酸塩と亜硝酸塩：科学的な説明

Nitrates and Nitrites: The Science Explained

9 December 2025

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/nitrates-and-nitrites-the-science-explained>

本ウェブページでは、消費者向けガイダンスとして、硝酸塩と亜硝酸塩に関する科学的な情報を提供している。

硝酸塩と亜硝酸塩は多くの食品に天然に含まれており、また、主に加工肉の添加物として有害な細菌による食中毒の予防に重要な役割を果たしている。

硝酸塩や亜硝酸塩を摂取すると、これらの化合物の一部は体内で処理される。硝酸塩の場合、まず亜硝酸塩に変換され（多くの場合、口腔内の細菌によって）、その後、ニトロソアミンなどの他の窒素含有化合物に変換される。ニトロソアミンは、亜硝酸塩がアミノ化合物（タンパク質が多い食品に含まれる）又はアミン（窒素含有化合物）と反応して生成される化学物質群である。体内では消化プロセスの一部として生成されるだけでなく、ベーコンを炒めるなどの高温調理など、他のプロセスでも生成される。一部のニトロソアミンは、がんのリスクを高めることが知られている。

野菜に含まれる天然の硝酸塩と肉に添加された硝酸塩は化学的には同じであるが、共存する他の化学物質のために、体内での影響は異なる。

- 野菜には硝酸塩も含まれるが、ビタミン C、ポリフェノール、食物繊維などの有益な栄養素も含まれる。これらの栄養素は、有害なニトロソアミンの生成を抑えるのに役立つ。
- 肉類にはタンパク質やアミノ化合物が含まれており、特に高温で調理すると亜硝酸塩と反応してニトロソアミンを生成する可能性がある。

加工肉の摂取と大腸がんとの関連は、多くの研究で一貫して指摘されている。世界保健機関（WHO）は、大腸がんに関する十分な（sufficient）根拠に基づき、加工肉を「ヒトに対して発がん性がある」と分類した。一方、赤肉（red meat）は、より限定的な（limited）根拠に基づき、「おそらく（probably）発がん性がある」と分類された（IARC、2018 年）。また、WHO は、がんを引き起こす可能性のある肉の成分を調査した。これには、ヘム鉄、脂肪の酸化生成物、調理中に生成される化学物質（複素環芳香族アミン（HAA）及び多環芳香族炭化水素（PAH）、そして N-ニトロソ化合物（ニトロソアミンを含む）が含まれる。原因となる単一の成分は特定されておらず、また、肉だけがこれらの化合物へのばく露源ではない。食肉の加工（塩せきや燻製など）や調理方法（特に高温での炒め物、グリル、バーベキュー）によって発がん性化学物質が生成されることがある。生成される量は、肉の種類、調理方法、温度、時間によって大きく異なる（IARC、2018 年）。

WHO は、摂取された硝酸塩及び亜硝酸塩（天然由来及び添加物の両方）に関する報告書（IARC、2010 年）の中で、次のように結論付けている。

- 食品中の硝酸塩がヒトにがんを引き起こすかどうかを結論付けるには証拠が不十分（insufficient）である。
- 食品中の亜硝酸塩については、発がん性の証拠は限定的である。
- ニトロソアミンの生成に有利な条件下では、亜硝酸塩の摂取は胃がんリスクの増加と関連している。

- 全体として、摂取した硝酸塩又は亜硝酸塩は、ニトロソアミンの生成につながる条件下では、ヒトに対しておそらく発がん性がある。
- 特定のニトロソアミン（例：NDMA、NDEA）はヒトに対しておそらく発がん性がある。
- その他のニトロソアミン（例：NDBA、NPIP、NPRY、NMOR、NDPA）はヒトに対して発がん性がある可能性がある（possibly）。

英国食品基準庁（FSA）は、食品安全における硝酸塩と亜硝酸塩の重要な役割と、それらがもたらす可能性のある健康リスクに関する継続的な科学的調査の両方を認識している。全体的な根拠は、硝酸塩や亜硝酸塩のみではなく、加工肉の摂取が発がんリスクの上昇と関連していることを示している。そのため、FSA は、赤肉又は加工肉を 90 g/日以上摂取している人は、70 g/日以下に減らすべきだという英国国民保健サービス（NHS）の助言を支持する。硝酸塩及び亜硝酸塩の添加物は、厳格な法的安全限度内で使用する必要がある。

科学は進化し続けており、FSA は、消費者が保護され十分な情報が得られるように、この分野を継続的に調査している。

注）ニトロソアミンの名称

NDMA：N-ニトロソジメチルアミン

NDEA：N-ニトロソジエチルアミン

NDBA：N-ニトロソジ-n-ブチルアミン

NPIP：ニトロソピペリジン

NPRY：N-ニトロソピロリジン

NMOR：N-ニトロソモルホリン

NDPA：N-ニトロソジ-n-プロピルアミン

* 関連情報

IARC モノグラフ volume 94 (2010) : Ingested Nitrate and Nitrite, and Cyanobacterial Peptide Toxins

<https://publications.iarc.who.int/112>

IARC モノグラフ volume 114 (2018) : Red Meat and Processed Meat

<https://publications.iarc.who.int/Book-And-Report-Series/Iarc-Monographs-On-The-Identification-Of-Carcinogenic-Hazards-To-Humans/Red-Meat-And-Processed-Meat-2018>

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

【FSA】食品添加物としての硝酸塩及び亜硝酸塩の安全性

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

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

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

1. FSS はウイスキーとジンの安全性に関する懸念を消費者に警告する

FSS warns consumers over potentially unsafe whisky and gin

16 December 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/fss-warns-consumers-over-potentially-unsafe-whisky-and-gin>

スコットランド食品基準局（FSS）は、Kimblend Distillery 社が製造するウイスキーとジン製品が健康リスクをもたらす可能性があるため、消費者に対し、これらの製品を購入又は摂取しないよう緊急警告を発した。同社は必要な安全管理措置を講じずにアルコール製品を製造・販売しており、製品が安全基準を満たしていることを示す根拠も提示していない。流通は主にオークニー諸島に限定されているが、同社はオンラインストアも運営しており、製品はより広範囲に販売されていた可能性がある。

（訳注：安全基準に関する情報なし。）

● 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. 母親の健康に対する水銀の影響に関する声明

Statement on the Effects of Mercury on Maternal Health

15 December 2025

<https://cot.food.gov.uk/Introduction%20and%20Background%20-%20Statement%20on%20the%20Effects%20of%20Mercury%20on%20Maternal%20Health>

（抜粋）

結論

水銀は天然及び人為的起源の両方から環境中に放出される金属である。水銀はメチル水銀（MeHg）として魚類（特にメカジキやツナのような寿命の長い捕食種）に生物濃縮される。魚介類以外の食品源にも水銀が含まれていることがあるが、そのほとんどは無機水銀である。

ヒトに経口摂取された場合、MeHg は無機水銀よりも広範囲かつ急速に吸収される。MeHg の主な有害影響は、中枢及び末梢神経系に対する毒性である。MeHg は、胎盤、血液脳関門、血液脳脊髄液関門などのバリアを通過するため、胚の神経発達期や幼児におけるばく露は高い懸念があり、妊娠中や授乳中の女性は影響を受けやすい集団である。一方、無機水銀はバリアを通過しにくいいため、MeHg よりも毒性がかなり低い。

水銀に関する最新の健康影響に基づく指標値（HBGV）は、2012年にEFSAが、新たに報告された知見をもとにFAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）の以前の評価を見直して導出したものであり、MeHgの耐容週間摂取量（TWI）は1.3 µg/kg 体重/週（JECFAでは1.6 µg/kg 体重/週）、無機水銀のTWIは4 µg/kg 体重/週（JECFAと同じ）である。

ばく露データに関しては、MeHgと無機水銀を分けることができなかった。しかし、これまでの評価では食事からの水銀ばく露のほとんどはMeHgであることが強調されているため、リスク評価には無関係と考えられた。さらに、MeHgは無機水銀よりも毒性が高いと考えられている。食品、水、土壌、大気からの個々の水銀及び総水銀へのばく露評価では、MeHgと無機水銀の両方について、推定ばく露量はすべてEFSAのTWI以下であった。従って、英国人については、出産可能年齢の女性及び胎児に対するリスクは低い。

妊娠中に避けるべき食品に関する現在の政府の助言は維持されるべきである。出産可能年齢の女性は、週に2回を超える油分の多い魚（oily fish）の摂取を避けるべきであり、またツナのステーキ2枚（調理済みで約140g、生で約170g）を超えてはならない。サメ、メカジキ、マカジキ（marlin）なども、妊娠中や妊娠を希望する女性は避けるべきである。魚介類は食事からのMeHgばく露の主な原因であるため、政府の助言に従っている場合、ばく露評価は非常に保守的である。

* 関連情報：母親の健康に対する水銀の影響に関する声明－要約

Statement on the Effects of Mercury on Maternal Health – Lay Summary

<https://cot.food.gov.uk/Statement%20on%20the%20Effects%20of%20Mercury%20on%20Maternal%20Health%20%E2%80%93%20Lay%20Summary>

* 関連記事：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>

（母親の健康に対する水銀の影響に関する第二次声明案についての記載あり）

2. 母親の食事中的シトリニンにより起こりうるリスクに関する声明

Statement on the potential risk from citrinin in the maternal diet

19 December 2025

<https://cot.food.gov.uk/Statement%20on%20the%20potential%20risk%20from%20citrinin%20in%20the%20maternal%20diet%20-%20Introduction%20and%20Background>

（抜粋）

背景

シトリニンは、*Aspergillus* 属、*Penicillium* 属、*Monascus* 属の数種の真菌によって生成されるカビ毒である。主に穀類に存在するが、豆類、果物、果物・野菜ジュース、ハーブやスパイスなどの植物由来の他の製品や、腐敗した乳製品にも含まれる。

実験データでは、高濃度に汚染された飼料を経口摂取した豚の食用組織や鶏の食用組織及び卵にシトリニンが残留する可能性が示されている。しかし、2014年のトータルダイエツトスタディでは食用動物製品からシトリニンは検出されなかったため、本評価では飼料から動物製品へのシトリニンのキャリーオーバーについてはこれ以上考慮されていない。

またシトリニンは、紅麴（red yeast rice: RYR、red mould rice: RMR）などの *Monascus* 属菌発酵製品にも含まれる好ましくない汚染物質である。紅麴はアジア料理で食品着色料や風味増強剤として使用され、また血漿中のトリグリセリドやコレステロール値を低下させるとしてサプリメントにも使用されている。2019年、欧州委員会規則（EC）No1881/2006における紅麴製品中のシトリニンの最大基準値（ML）が 2000 µg/kg から 100 µg/kg に引き下げられた。大部分の紅麴サプリメントのパッケージでは、子供及び/または妊娠中もしくは授乳中の女性には適さない旨が記載されているか、または、これらの集団は摂取前に医師に相談することが推奨されている。サプリメントの包装に警告が記載されていること、および、本評価の焦点は母親の食事であることから、紅麴サプリメントについては本評価ではこれ以上考慮されていない。

結論

COT は、入手可能なデータに基づき、健康影響に基づく指標値（HBGV）を設定できないと結論づけ、腎毒性の懸念がないレベル（0.2 µg/kg 体重/日、ラットの 90 日間反復経口投与毒性試験における無毒性量 20 µg/kg 体重/日にデフォルトの不確実係数 100 を適用）を使用する EFSA のアプローチに同意した。COT はさらに、このレベルは母親、生殖及び発達への影響に対して十分な保護効果があると考えた。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、生殖影響（ラット試験における頭殿長の減少）についての出発点（point of departure: POD）として 48 µg/kg 体重/日のベンチマークドーズ信頼下限値（BMDL）を設定したが、これは腎毒性の懸念がないレベルよりも高く、このレベルについての信頼性をさらに高めている。

シトリニンの推定ばく露量については、腎毒性及び生殖・発達影響に関する毒性学的懸念はなかった。さらに、シトリニンはどの食品群からも定量限界を超えて検出されなかったことから、シトリニンへの食事ばく露量は低く、英国の消費者にとって懸念するものではないことが裏付けられた。

しかし、データベースには限界があるため、遺伝毒性及び/または発がん性のリスクを除外することはできない。シトリニンの遺伝毒性及び発がん性の可能性を探るため、さらなる研究が必要である。

* 関連記事：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>

（母親の食事の中のシトリニン—第二次声明案についての記載あり）

-
- 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

- 窒息のおそれがあるため、**Strong** ブランドのミニゼリーカップをリコール

Recall of Strong branded mini jelly cups due to a possible choking risk

19 December 2025

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-strong-branded-mini-jelly-cups>

未承認のゲル化剤が含まれており、窒息のおそれがあるためリコール。製品写真あり。

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

1. ダイオキシン類：現在 EFSA による報告書案が入手可能

リスク評価が更新されパブリックコメント募集中

Dioxins: draft report by the European Food Safety Authority now available

Updated risk assessment open for public comment

01/12/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/dioxins-draft-report-by-the-european-food-safety-authority-now-available/>

欧州食品安全機関(EFSA)は、ダイオキシン類及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル(dl-PCBs)に関する意見を更新した。特に、ダイオキシン類及び dl-PCBs の耐容週間摂取量(TWI)が、2 pg/kg 体重/週から 0.6 pg/kg 体重/週へと引き下げられた。TWI とは、生涯にわたって毎週摂取した場合に、ヒトの健康に有害影響をもたらすことが予想されない物質の量のことである。

EFSA は 2025 年 11 月 27 日にダイオキシン類に関する更新意見案を発表し、パブリックコメント募集を開始した。コメント提出期限は 2026 年 1 月 26 日である。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)もこの更新意見案をレビューし、コメントを提出する予定である。

ダイオキシン類は燃焼プロセス中に特定の状況下で生成される。一方 PCBs は、プラスチック、可塑剤、油圧作動油など様々な用途のために製造された。PCBs は 1980 年代以降生産されていないが、残留性が高いため未だに環境中に存在している。ダイオキシン物質群と PCB 物質群のどちらにも、健康に有害影響をもたらす生物学的半減期の長い物質が含まれる。一般的に、ドイツ国民のダイオキシン類及び dl-PCBs へのばく露は過去 30 年間で大幅に減少した。

環境中に広く存在するため、ダイオキシン類及び dl-PCBs のフードチェーンへの移行は避けられない。これらの物質は動物の脂肪に蓄積され、主に肉、魚、卵、乳及び乳製品など

の動物性食品の摂取を通じてヒトに取り込まれる。毎週数ピコグラム/kg 体重を摂取ことが健康影響を引き起こす可能性があるかどうかは、科学的議論の対象である。

BfR は EFSA の更新意見案を検討し、科学的なコメントを提出する予定である。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2025（2025. 12. 10）

【EFSA】意見募集ーダイオキシン類及び関連する PCBs

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202525c.pdf>

2. 砂糖の代わりの合成甘味料：甘味料は健康に有害？

BfR2GO サイエンスマガジンの最新号では砂糖代替品を特集

Artificial sweeteners instead of sugar: are sweeteners harmful to health?

The new issue of the BfR2GO science magazine focuses on sugar alternatives

18/12/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/artificial-sweeteners-instead-of-sugar-are-sweeteners-harmful-to-health/>

砂糖は歯に悪影響を与え、体重増加の原因となり、糖尿病を助長する。そのため、甘いものが好きな人の中には、ノンシュガー甘味料 (non-sugar sweetener) を含む低糖 (low-sugar) 又は無糖 (sugar-free) の代替品に頼る人もいる。しかし、これらの中には健康リスクに関連するものもある。全ての甘味料は、その他全ての食品添加物と同様に、ヒトの健康にとって安全であることを保証するために、認可前に欧州レベルで試験される。認可された甘味料は、最新の科学的知見を考慮するために定期的に新たな評価を受ける。最新号の BfR2GO サイエンスマガジンでは、アスパルテームやスクラロースなどの甘味料を詳しく取り上げている。

* BfR2GO Issue 2/2025 特集：甘味料

BfR2GO, Issue 2/2025, Main topic: Sweeteners

18/12/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/publication/bfr2go-issue-22025-main-topic-sweeteners/>

主な内容

- ・ 合成甘味料の健康リスク評価
- ・ 買い物の際は、よく見ることに価値がある（マックス・ルブナー研究所）
- ・ 食中毒の原因の追跡
- ・ セレンのプロファイリング
- ・ 食事の作り置き正しい方法
- ・ グルテンを避けるべき(べきではない)人
- ・ マイクロプラスチックに関する精査中の研究
- ・ 「全く異なるテーマの研究が引用されることがある」 ポッドキャスト「Quarks

Science Cops」の Jonathan Focke 氏と Maximilian Doeckel 氏のインタビュー

- 食品に含まれる残留農薬
- 化学物質の認識方法
- データを集めて命を救う（国立中毒登録簿）
- UFI（Unique Formula Identifier）コードを簡単に説明
- PFAS の制限が焦げ付き防止調理器具に与える影響
- Bf3R（German Centre for the Protection of Laboratory Animals）の 10 年を振り返る

-
- 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. フッ化ナトリウムを内分泌かく乱物質及び生殖毒性物質に分類する提案

Proposal to classify sodium fluoride as an endocrine disruptor and reproductive toxicant
18/12/2025

<https://www.anses.fr/en/content/proposal-classify-sodium-fluoride-endocrine-disruptor-and-reproductive-toxicant>

CLP 規則（製品の分類・表示及び包装に関する規則）の下で実施された評価を受け、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）はフッ化ナトリウムを、ヒトの健康に対する内分泌かく乱物質（カテゴリー1）及び生殖毒性物質（カテゴリー1B）に分類する提案をしている。提案文書は、パブリックコメント募集のため 2026 年 1 月 16 日まで欧州化学品庁(ECHA)のウェブサイトにて提示されている。

第 2 次内分泌かく乱物質国家戦略(SNPE2)の一環として、フッ化ナトリウムは、内分泌かく乱物質の可能性があるため優先的に評価すべき物質と特定された。そこで ANSES は、CLP 規則に従って、この物質がもたらすハザードの種類を決定するために入手可能なデータを調査した。2022 年以降、CLP 規則には「内分泌かく乱物質」のハザード分類が含まれ、化学物質が使用される方法にかかわらずこの性質を特定できるようになった。

神経発達と生殖能力への有害影響

フッ化ナトリウムは既に以下のハザードについて分類されている。

- 急性毒性（経口）：カテゴリー3 (H301、飲み込むと有毒)
- 皮膚刺激性：カテゴリー2 (H315、皮膚刺激を引き起こす)
- 眼刺激性：カテゴリー2 (H319、重篤な眼刺激を引き起こす)

齧歯類の実験研究とヒトの健康の疫学研究から、フッ化ナトリウムは妊娠中にばく露されると神経発達に影響を及ぼすこと、及び甲状腺機能に影響を及ぼすことが示された。これらの影響は経口ばく露後に観察された。さらに動物モデルの研究から、生殖能力障害が示さ

れた。

従って、ANSES はその評価を踏まえて、フッ化ナトリウムの調和分類を以下のハザード分類に拡大することを推奨する。

- ヒトの健康に対する内分泌かく乱物質：カテゴリー1(EU H380、ヒトに対して内分泌かく乱を引き起こす可能性がある)
- 生殖毒性：カテゴリー1B (EU H360F、生殖能力を損傷する可能性がある)

この分類を ECHA が採択し、その後欧州委員会でも採択された場合、CLP 規則のルールに従って、労働者や消費者がこれらのハザードの存在についての明確な特定及びコミュニケーションからベネフィットを得られるように、フッ化ナトリウムに適切な警告、ハザードに関する記載、注意書きを表示する必要がある。

パブリックコメント募集のために提出された分類案

フッ化ナトリウムの調和分類案は、パブリックコメント募集のため、2025 年 1 月 16 日まで ECHA のウェブサイト上に提示されている。このコメント募集では全ての利害関係者が意見や追加の科学的データを提出できる。

このコメント募集の後、ANSES は受け取った意見に回答する。この最初の提案、意見及びそれらに対する ANSES の回答は、ECHA のリスク評価委員会 (RAC) によって分析され、その後 RAC はフッ化ナトリウムの調和分類の更新に関する意見を発表する。

この意見に基づき、欧州委員会は、適切であれば、選択された分類を CLP 規則に含めることを認める規制文書を起草することができる。

主に虫歯予防に使用される物質

フッ化ナトリウムはナトリウムイオンとフッ化物イオンに解離する化学物質である。フッ化物イオン (又はフッ素) が毒性の主な原因物質である。地表水や地下水に天然に存在し、特定の地域では高濃度で検出されることがある。フッ化物摂取の主な要因は、穀類を主原料とする食品、飲料水、茶葉、乳及び乳製品、フッ素添加食卓塩及び歯磨き粉である。フッ化ナトリウムは虫歯を防ぐために歯磨き粉に使用されている。一部の国では飲料水にも添加されている。EFSA は 2013 年にフッ化物のベネフィットを評価し、虫歯予防効果を達成するのに必要な適切な摂取量を定めた。2025 年 7 月には EFSA は、飲料水、食品及びデンタルケア製品における最大摂取量に関する改訂された意見を発表した。

分類・表示及び包装に関する規則(CLP 規則)

CLP 規則として知られている、物質や混合物の分類・表示及び包装に関する規則(EC) No 1272/2008 は、化学物質に関して労働者、消費者及び環境の保護を確保するために EU で施行されている法律である。特に、物質や混合物の物理化学的特性や健康及び環境への影響によりもたらされるあらゆるハザードを特定することを目的としている。

この規則は、物質や混合物の分類・表示及び包装方法を定めている。また、ハザード特性評価をより厳しい要件に反映できるその他の欧州規則にも影響し、禁止決定や代替義務に至る可能性もある。

特定されたハザードに関して、いったんある物質や混合物が分類されると、ピクトグラム

や安全データシートを通じて、適切な表示によりこれらのハザードが使用者に情報提供される。ECHA は CLP 規則の実施を担当している。

＊ECHA のパブリックコメント募集ウェブサイト

<https://echa.europa.eu/harmonised-classification-and-labelling-consultation/-/substance-rev/80601/term>

(ANSES の提案文書を閲覧可能)

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

【EFSA】食品及び飲料水に含まれるフッ化物の消費者リスク評価の更新（その他の経口ばく露源からの寄与を含む）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2025/foodinfo202516c.pdf>

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

1. CAFIA、肉の含有量が少ない偽装食品であり、アレルゲン表示も欠落している輸入缶詰肉を市場で発見

Czech Agriculture and Food Inspection Authority found imported canned meat adulterated with reduced meat content and undeclared allergen in the market

12/22/2025

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/czech-agriculture-and-food-inspection-authority-found-imported-canned-meat-adulterated-with-reduced-meat-content-and-undeclared-allergen-in-the-market.aspx>

CAFIA は、Torgretail CZ 社に対し、鶏肉煮込み（250g 入り殺菌缶詰）の不適合ロットを市場に出すことを禁止した。包装には「肉含有率 97%」と表示されていたが、検査機関での分析により、不適合ロットの肉含有率は 79.1%であることが確認された。また分析では、包装に表示されていないアレルゲン（大豆タンパク質）が検出された。

検査官は販売業者に対し、不適合ロットを直ちに市場から撤去するよう命じた。CAFIA は、罰金を科すための行政手続きを開始する。

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

1. 警告文書

- Musclopwer Enterprise Ltd. dba MONSTER KING and GE LABS

December 12, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/musclepower-enterprise-ltd-dba-monster-king-and-gelabs-719339-12122025>

未承認の医薬品、不正表示、異物混入の問題。製品にアナボリックステロイドであるトレンジオンが確認された。また、ダイエタリーサプリメントの成分として認められていないNAC（N-アセチル-L-システイン）が含まれていた。

2. リコール情報

- **StuffbyNainax** 社は、**MR.7 SUPER 700000** ダイエタリーサプリメントに表示されていないシルデナフィルとタダラフィルが含まれているため、全国的な自主的リコールを発表する

StuffbyNainax LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of MR.7 SUPER 700000 Dietary Supplement Due to the Presence of Undeclared Sildenafil and Tadalafil

December 16, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/stuffbynainax-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-mr7-super-700000-dietary-supplement-due>

StuffbyNainax 社は、男性用性機能増強のためのダイエタリーサプリメントとして販売されている **MR.7 SUPER 700000** カプセルの全ロットの自主的リコールを実施する。FDA の分析により、本製品にシルデナフィルとタダラフィルが混入していることが判明した。

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

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

1. 食品偽装年次報告書 2023-2024 年

Food Fraud Annual Report 2023 to 2024

2025-12-09

<https://inspection.canada.ca/en/about-cfia/science-and-research-cfia/our-research-and-publications/food-fraud-report-2024>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、食品偽装対策の一環として、2023 年から 2024 年にかけて、食品偽装を防止、検出、抑止するための多くの活動を実施した。具体的には、リスクのモニタリングと分析及び低減対策の計画、消費者の認識の啓発、国際的なカウンターパートとの連携、研究と方法の開発の推進、調査のターゲット設定と適切な執行措置の実施の 5 つがある。今回の調査期間では、市場モニタリングサンプリング（CFIA が契約した独立した第三者による小売店でのサンプリングで、ターゲット調査とも呼ばれる）と、ターゲット検査サンプリング（コンプライアンス違反履歴などのリスク要因に関連する食品事業者を対

象とした、CFIA 検査官によるサンプリング) を実施した。

市場モニタリングサンプリング (ターゲット調査)

ココナッツウォーター、新鮮な肉、スパイス、ひまわり油、茶の真正性と虚偽表示の調査が行われた。323 のサンプルを分析し、特定の種類の虚偽表示を検出した。

調査の種類は次のとおりである。

- ココナッツウォーター：真正性（水、他の糖類、カゼインの添加）
- 新鮮な肉：亜硫酸塩の添加
- スパイス：真正性（着色料や染料の添加）
- ひまわり油：真正性（他の油による代替又は希釈）
- 茶：真正性（着色料や染料の添加）

ココナッツウォーターの適合率は 79% で、不適合製品（21%、8 サンプル）のうち、2 サンプルではカゼイン、6 サンプルでは他の糖類が検出された。新鮮な肉、ひまわり油の適合率は 100% であった。スパイスの適合率は 94% で、不適合製品（6%、7 サンプル）では、許可されていない着色料又は許可された濃度を超過する着色料が検出された。茶の適合率は 99% で、不適合製品の 1 サンプルでは不純物が混入していた。

ターゲット検査 (inspectorate) サンプリング

魚、蜂蜜、肉、オリーブオイル、オーガニックの新鮮又は冷凍の果物と野菜、その他の高価なオイル、すりおろしたハードチーズ、果汁、その他の食品の真正性と虚偽表示の調査を行った。712 のターゲットサンプルについて、実験室での分析により特定の種類の虚偽表示を検査した。また、基本的なラベル検証と正味量検証など、345 件のラベル検証を実施した。全体として、適合率は前年と同程度であった。すりおろしたハードチーズ、オリーブオイル、その他の高価なオイルは真正性検査の適合率が低く、一方、魚、果汁、肉、蜂蜜では高かった。魚、オリーブオイル、その他の高価なオイルはラベル検証の適合率が低く、一方、オーガニックの新鮮な果物や野菜、すりおろしたハードチーズなどの食品は高かった。

調査の種類は次のとおりである。

- 魚：魚種の代替（表示されているものより低価格の魚種での代替）
- 果汁：他の糖類、酸、着色料の添加、水や低価格果汁による希釈又は代替
- 蜂蜜：他の糖類の添加
- 肉：肉種の代替（特に表示されているものより低価格の肉類での代替）
- オリーブオイル：真正性、低価格の油の混入
- その他の高価なオイル：低価格の油による代替又は希釈
- すりおろしたハードチーズ：セルロースの過剰使用

魚の適合率は 92% で、不適合製品（8%、6 サンプル）では魚種の代替があった。果汁の適合率は 95% で、不適合製品（5%、8 サンプル）のうち、7 サンプルは不純物混入により不適合、ザクロ果汁 1 サンプルは可溶性固形分が要件を下回っていたため、要調査 (investigative) と評価された。すりおろしたハードチーズの適合率は 55% で、不適合製品（45%、24 サンプル）ではセルロースの過剰使用による不純物混入があった。蜂蜜の適

合率は 88%で、不適合製品（12%、10 サンプル）では他の糖類が混入していた。肉の適合率は 94%で、不適合製品（6%、11 サンプル）では肉種の代替が確認された。オリーブオイルの適合率は 76%で、不適合製品（24%、22 サンプル）では、偽装又は虚偽の表示があった。その他の高価なオイルの適合率は 76%で、不適合製品（24%、22 サンプル）では、偽装又は虚偽の表示があった。

基本的なラベル検証については、魚 73%、すりおろしたハードチーズ 83%、オリーブオイル 68%、その他の高価なオイル 68%、その他の食品 85%が適合していた。正味量表示検証については、魚 76%、その他の食品 93%が適合していた。

これらの結果を過去年と比較して、カナダの食品偽装は増加している、又は減少していると結論付けるのは正確ではない。例えば、CFIA は食品の虚偽表示の検出可能性を高めるために、高リスクの製品に的を絞って調査を設計している。したがって、これらの調査結果はカナダ市場における全体的な適合率を代表するものではない。本調査の結果、違反製品には、CFIA は該当する規則及び CFIA の規制対応プロセス基準に従い、必要に応じた管理措置及び執行措置を講じた。これらの措置には、カナダからの製品の撤去、製品の差押さえ、破棄、又はラベルの貼り替えが含まれており、CFIA はカナダで虚偽表示の食品が販売されるのを阻止した。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2024（2024.10.16）

【CFIA】食品偽装年次報告書 2022-2023 年

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

2. 選択された缶詰食品及び瓶詰め乳児用食品中のビスフェノール A (BPA) 及び BPA 代替物質（2023 年 4 月 1 日～2024 年 3 月 31 日）

Bisphenol A and BPA alternatives in selected canned foods and jarred infant food : April 1, 2023 to March 31, 2024

2025-12-03

<https://open-science.canada.ca/items/681562e3-8e2b-4300-a938-ec7a7cabf676>

（ターゲット調査）

ビスフェノール A (BPA) は、ビスフェノール A ジグリシジルエーテル (BADGE) エポキシ樹脂や硬質プラスチック容器を作るのに用いられる化学物質である。BADGE エポキシ樹脂は、食品と金属が直接接触しないように缶の内側をコーティングするのによく使われるため、食品業界での使用は一般的である。これらの化合物は、特に高温で（高温充填又は熱処理した缶詰食品などで）食品に溶出する可能性がある。これらの化合物の有害健康影響を防ぐために、一部の製造業者はビスフェノール F (BPF) やビスフェノール S (BPS) などの BPA 代替物質に切り替えている。缶詰・瓶詰食品での BPA 代替物質の使用に関するデータは少ないため、この調査ではこれらの食品を対象とした。カナダの 11 の主要都市の小売店から合計 353 のサンプルが集められた。集めたサンプルには、ココナッツミルク、乳児用

調製乳、そのまま喫食可能な（RTE）カレー製品、肉、パスタ、スープ、瓶詰め乳児用食品が含まれていた。

カナダでは BPA、BADGE、BPF、BPS の最大基準値（ML）は設定されていないため、カナダ保健省が最新の科学的データに基づき、個別に評価した。今回の調査で観察された濃度は、カナダ保健省によって評価され、いずれも許容できないヒトの健康上の懸念はもたらされないと判断したため、この調査によるリコールは行われなかった。

<調査結果>

調査した 353 サンプルのうち、BPA は 118 サンプル（33%）、そのほかの類似物質が 27 サンプル（8%）から検出された。

ビスフェノール A（BPA）

缶詰食品（RTE カレー製品、パスタ）は、すべての製品の種類の中で BPA 濃度の最大値と平均値が最も高かった（RTE カレー製品：最大 86.3 ppb、平均 72.3 ppb、パスタ：最大 348 ppb、平均 46.2 ppb）。ココナッツミルクでの検出率は 79%と最も高かった。BPA の最高濃度が検出されたのは、缶詰のチーズベースのパスタであった。乳児用食品では、1 サンプルでのみ低濃度の BPA（0.97 ppb）が検出された。乳児用調製乳では、BPA 及びその代替物質はいずれのサンプルからも検出されなかった。

ビスフェノール A ジグリシジルエーテル（BADGE）

BADGE が検出されたのは 24 サンプル（7%）のみであった。ココナッツミルクでの検出率は 38%と最も高かった。BADGE の検出濃度範囲は 1.15～576ppb であり、平均濃度は 58.3 ppb であった。BADGE が検出されたサンプルのほとんど（24 件中 20 件）で BPA も検出された。

ビスフェノール F（BPF）

BPF が検出されたのは 6 サンプル（2%）のみで、そのうち 3 サンプルはスープであった。BPF の検出濃度範囲は 1.34～29 ppb であり、平均濃度は 8.2 ppb であった。BPF が検出された 6 サンプルのうち、3 サンプルでは BPA と BADGE の両方が検出され、1 サンプルでは BPA が検出された。

ビスフェノール S（BPS）

調査対象サンプルすべてで BPS の検査が実施されたが、いずれのサンプルでも BPS は検出されなかった。

考察

今回のターゲット調査で検査された製品の BPA 濃度は、過去の調査とほぼ同等であった。一部に観察された差異は、検査された製品の種類やサンプルサイズに起因している可能性がある。調査年及び製品間で観察された BPA の最大値及び平均値の差異は、BPA の食品への移行に影響を与える可能性のある様々な要因による可能性もある。例えば、加工温度や、塩化ナトリウム、植物油、砂糖の存在は、缶から食品への BPA の移行に影響を与えることが示されている。

一部の製品における BPA の平均濃度の低下は、製造業者が BPA フリーのエポキシ樹脂

の使用や加工温度の管理によって BPA を低減させるという決定を下したことによる可能性
がある。その結果、輸入品の BPA 平均濃度は国産品と比較して高くなった可能性がある
(2.15 ppb 対 0.51 ppb)。

3. 鶏肉製品に含まれる表示されていないアレルギー及びグルテン (2022 年 4 月 1 日～ 2023 年 3 月 31 日)

Undeclared allergens and gluten in chicken products : April 1, 2022, to March 31, 2023
2025-12-03

<https://open-science.canada.ca/items/01aec5e7-88fe-4c11-96df-81158187100f>

(ターゲット調査)

食物アレルギーは、アレルギー患者にとって深刻又は生命を脅かす健康リスクとなる。表
示されていないグルテンは、セリアック病又はグルテン過敏症の人にとって慢性的な健康
問題の原因となる可能性がある。このため、食品業界は、カナダの規則に従い、アレルギー
のレベルを可能な限り低く抑え、食品がヒトの消費に安全であることを保証する必要があ
る。

本調査の主な目的は、鶏肉製品に含まれる表示されていないアレルギーとグルテンの存
在と濃度に関するベースライン情報を得ることであった。陽性サンプルは CFIA の食品安
全リコール室(OFSR)に送られ、検出された濃度がアレルギー患者にとって健康上の懸念と
なるかどうかを判断された。この調査でサンプリングされた製品のうち 2 つは健康リスク
を示すことが判明し、リコールされた。

<調査結果>

サンプリングはカナダ 4 地域で、2022 年 4 月から 2023 年 3 月に実施された。国内外の
パン粉をまぶして揚げた製品 (Breaded products)、バーガーパテ、ブリトー/ロールパン、
ミートボール、パイ/キッシュ、ポケット (Pocket) /餃子/ワンタン、ソーセージ/ホットドッ
グが収集された。

調査した 345 のサンプルの鶏肉製品のうち、92%以上には検出可能な濃度のアレルギー
やグルテンは含まれていなかった。陽性であった 29 サンプルには、β-ラクトグロブリン
(BLG、乳清タンパク質)、カゼイン、卵、ゴマ、大豆のうち、少なくとも 1 つの表示され
ていないアレルギーが含まれていた。

乳

ブリトー/ロールパン 1 サンプル、パイ/キッシュ 1 サンプル、ポケット/餃子/ワンタン 1
サンプルで、表示されていない BLG とカゼインが検出された。本調査で検出された低濃度
の BLG およびカゼインは、製造ラインでの交差接触によって製品に混入した可能性もある。
ポケット/餃子/ワンタン 1 サンプル(チキンペリメニ: BLG 136.5 ppm、カゼイン 198 ppm)
は、消費者に健康リスクをもたらすと判断され、リコールされた。

卵

本調査で、ミートボール 2 サンプルとポケット/餃子/ワンタン 2 サンプルから、表示され

ていない卵が検出された。製品に低濃度の卵が含まれていたのは、誤表示されていた又は卵が混入していた原材料との交差接触による可能性がある。ポケット/餃子/ワンタン 1 サンプル（チキン&野菜ワンタン：卵 992 ppm）は、消費者に健康リスクをもたらすと判断され、リコールされた。

ゴマ

ソーセージ/ホットドッグ 1 サンプルから、表示されていないゴマが検出された(0.84 ppm)。検査対象製品中のゴマの濃度が低かった理由としては、共通生産ラインでの加工・取り扱いによる交差接触が考えられる。この製品は消費者へのリスクがないと判断されたため、製品リコールはされなかった。

大豆

パン粉をまぶして揚げた製品 2 サンプル、ハンバーガーパテ 1 サンプル、ブリトー/ロールパン 7 サンプル、ミートボール 2 サンプル、パイ/キッシュ 3 サンプル、ポケット/餃子/ワンタン 2 サンプル、ソーセージ/ホットドッグ 5 サンプルから、表示されていない大豆が検出された(0.62 ppm～176.4 ppm)。検出された濃度が低かったのは、製造工程における交差接触が原因であるためと考えられる。検出された濃度は低く、消費者へのリスクはないと判断されたため、製品リコールはされなかった。

4. 加工した魚介類製品に含まれる表示されていないアレルギー及びグルテン（2021 年 4 月 1 日～2022 年 1 月 31 日）

Undeclared allergens and gluten in processed fish and seafood products (April 1, 2021, to January 31, 2022)

2025-12-03

<https://open-science.canada.ca/items/0cde3a43-4028-4b46-90ec-2b7e08b72ea1>

（ターゲット調査）

本調査の主な目的は、加工した魚介類製品における表示されていないアレルギーとグルテンの存在と濃度に関するベースライン情報を得ることである。これらの調査の過程で得られた陽性サンプルは、アレルギー患者に健康上の懸念をもたらすかどうかを判断するために CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られた。CFIA のフォローアップ活動の範囲は、カナダ保健省の健康リスク評価で定められているように、混入のレベルと結果として生じる健康上の懸念に基づいている。この調査でサンプリングされた製品のうち 3 つは健康リスクを示すことが判明し、リコールされた。今回の調査結果における陽性率（7.7%）は、CFIA が 2015 年に実施した同様の調査での陽性率（4.3%）よりも高かった。

<調査結果>

サンプリングは 2021 年 4 月から 2022 年 1 月の間に実施された。カナダ全土の主要 6 都市の食料品店から、国内外の缶詰、乾燥、冷凍冷蔵、酢漬けの魚介類製品が収集された。調べた 259 のサンプルのうち、92%以上には検出可能な濃度のアレルギーやグルテンは含まれていなかった。20 サンプルで、表示されていないグルテン、大豆、ゴマ、卵、乳タンパ

ク質（ β -ラクトグロブリン（BLG）、カゼイン）などのアレルゲンが含まれていることが判明した。

乳

冷凍/冷蔵製品（Sauerkraut fish）1 サンプルで表示されていない BLG とカゼインが検出され、冷凍/冷蔵製品 2 サンプルでは BLG のみが検出された。カゼインナトリウム等のカゼイン誘導体は加工食品の乳化剤や増粘剤として使用されている。BLG 等の乳清タンパク質も乳化・起泡特性があり加工食品に広く使用されている。また、今回の調査で検出された低濃度の BLG 及びカゼインは、製造ラインでの交差接触により製品に混入した可能性もある。冷凍/冷蔵製品 1 サンプル（Sauerkraut fish : BLG 0.39 ppm、カゼイン 4.84 ppm）は消費者に健康リスクをもたらすと判断され、リコールされた。

大豆

缶詰製品 3 サンプル、冷凍/冷蔵製品 6 サンプル、乾燥製品 2 サンプルで、表示されていない大豆が検出された（0.78 ppm～264.6 ppm）。検出された濃度は、製造工程における交差接触によるものと考えられる。検出された濃度は消費者にリスクをもたらさないと判断されたため、リコールはされなかった。

グルテン

乾燥製品 3 サンプルで、表示されていないグルテンが検出された（25 ppm～73 ppm）。製造工程における交差接触により、低濃度の表示されていないグルテンが検出されることがある。これらのサンプルは消費者へのリスクがないと評価されたため、リコールはされなかった。

卵

缶詰製品 2 サンプルから表示されていない卵が検出された。製品中の低濃度の卵の検出は、誤表示されていた又は卵が混入していた原材料との交差接触によるものである可能性がある。各工程間で共有されている加工設備や包装設備の洗浄が不十分だった場合、製品に低レベルのアレルゲンが混入する可能性がある。缶詰製品 1 サンプル（天然カクテルエビ、6.82 ppm）は消費者への健康リスクがあると評価され、リコールされた。

ゴマ

乾燥製品 3 サンプルから表示されていないゴマが検出された。サンプル中のゴマの濃度が低い場合は、共通生産ラインでの加工・取り扱いによる交差接触が原因と考えられる。乾燥製品 1 サンプル（ニンニククローストイカ、41.8 ppm）は消費者への健康リスクがあると判断され、リコールされた。別の乾燥製品 1 サンプル（ハーブ風味のクリスピーアンチョビ、17600 ppm）のパッケージでは目視で（visible）ゴマが確認された。この製品については、リコールは行われなかったものの、在庫品はすべて製造業者により自主的に廃棄された。

5. 穀類ベースの製品とビーガン製品に含まれる農薬及び金属：2021 年 4 月 1 日～2022 年 3 月 31 日

Pesticides and metals in grain-based products and vegan products: April 1, 2021, to

March 31, 2022

2025-12-09

<https://open-science.canada.ca/items/b4e1e12e-8960-4423-b187-98d3c9754d2d>

(ターゲット調査)

穀類ベースの製品及びビーガン製品は農産物製品であり、環境から持ち込まれた残留農薬や、昆虫、かび、その他の害虫による被害を防ぐための畑、輸送中及び又は保管中の農薬処理に由来する残留農薬が含まれている可能性がある。また、これらの製品には、環境由来の金属も含まれている可能性がある。ヒ素、カドミウム、鉛、水銀などの金属は食品に添加することが許可されておらず、製造業者はこれらの元素が食品に偶発的に混入することを減らすための対策を講じる責任があるが、主に環境中に自然に存在するため、食品に非常に低レベルで存在すると予想される。

本調査の主な目的は、カナダ市場で入手可能な穀類ベースの製品とビーガン製品の残留農薬と金属のレベルに関する追加のベースライン調査データを作成すること、及び本調査における食品中の農薬の検出率を以前の調査の検出率と比較することであった。調査の結果はリスク評価のためにカナダ保健省に転送され、ヒトの健康への懸念がないと判断された。

サンプル

2021年4月1日から2022年3月21日までの間に、カナダ全土の主要11都市にある小売店から、穀類ベースの製品とビーガン製品として、国産及び輸入の焼き菓子（パン、ベーグル、イングリッシュマフィン、ケーキ、クッキー、マフィン、パンケーキ、パイ、スコーン、ワッフルなど）、朝食用シリアル（成人用、子供用、幼児用）、プレッツェル、ビーガン製品（乳製品代替品及び肉代替品）、合計2,048サンプルを収集した。

農薬

480種類以上の農薬について検査を行った。残留農薬は773サンプル（38%）で検出されなかった。残留農薬が検出された1,275サンプルのうち、94.9%では1サンプルあたり1〜3種類の残留農薬が含まれていた。ミューズリーシリアルとレーズンティービスケットでは、サンプルあたり最大となる8種類の残留農薬が検出された。残留農薬が検出されたサンプルの割合は、プレッツェルの77%からビーガン製品の27%の範囲であった。ビーガン製品のグリホサートの検査は実施されていないが、それ以外の製品で最も高い検出率を示した農薬はグリホサートであった。2番目に高い検出率を示したのはピペロニルブトキシドであった。これらの農薬の調査結果はすべて適合（最大残留基準値（MRL）未満）であった。全体的な適合率は99.4%であった。13サンプルが不適合であり、その結果はすべて、一般的なMRLである0.1 ppmを超える値であった。不適合サンプルで検出された残留農薬の平均濃度は0.16 ppmであった。検査対象となった2,048サンプルのうち、1,799サンプルは従来の一般的な方法で栽培されたものであり、249サンプルは「オーガニック」とラベル表示されていた（サンプルがオーガニックかどうかの判断は、製品ラベルの情報のみに基づく）。一般的な方法で栽培された製品とオーガニック製品の残留農薬検出率はそれぞれ62%

と 81%、検出された残留農薬の平均値はそれぞれ 0.062 ppm と 0.018 ppm であった。13 件の不適合サンプルの中にオーガニック製品のサンプルはなかった。本調査の全ての不適合結果は、CFIA の食品安全リコール室(OFSR)と CFIA オーガニック室に転送され、フォローアップ活動が行われた。

本調査における残留農薬の不適合率は、過去の調査年で観察された範囲内であった。グリホサートは世界的にもカナダでも広く使用されており、穀類ベース製品の陽性結果の 85% を占めた。過去の調査と同様、グリホサートとピペロニルブトキシドが最も検出頻度が高い農薬であった。残留農薬の平均検出濃度が最も高かったのはビーガン製品であった。

金属

19 種類の金属について検査を行った。本報告書では、ヒトへの影響が最も大きい金属であるヒ素、カドミウム、鉛、水銀の結果のみを示す。調査サンプルの 64%では 1 種類以上の金属が含まれていた。最低検出率（陽性率）はビーガン製品のヒ素で 0.2%、最高検出率は焼き菓子のカドミウムで 21%であった。焼き菓子と朝食用シリアルでは、少なくとも 1 種類の有害金属が検出されることが最も多かったが、金属の平均検出濃度はすべての食品でほぼ同程度であった（ヒ素：0.025～0.079 ppm、カドミウム：0.019～0.034 ppm、鉛：0.023～0.047 ppm、水銀：0.0006～0.0020 ppm）。4 種類の有害金属すべてが検出されたのは 4 サンプルであった。朝食用シリアルとビーガン製品では、サンプルあたり 2～4 種類の金属が検出されることが最も多かった（それぞれの陽性サンプルのうち 36%及び 32%）。カナダでは、検査した製品中の金属濃度の最大基準値(ML)は設定されていない。カナダ保健省は、いずれの製品も消費者に健康リスクを及ぼさないと判断した。

6. 缶詰シーフード中のメチル水銀及び無機水銀：2015 年 4 月 1 日～2016 年 3 月 31 日 Methylmercury and inorganic mercury in canned seafood : April 1, 2015, to March 31, 2016

2025-12-09

<https://open-science.canada.ca/items/58787337-f2b1-46c0-b9f4-23bf2e0da0fa>

（ターゲット調査）

水銀は、火山、土壌、海底熱水噴出孔、水銀を多く含む地質帯などの天然の供給源を通じて環境中に存在する可能性がある金属である。また、燃焼や産業プロセス（石炭火力発電、採鉱、製錬、廃棄物焼却など）などの人為的活動によっても放出される可能性がある。電池、蛍光灯、体温計、その他の製造品における水銀の使用も、環境への水銀放出源である。水銀は、毒性、環境中での残留性、そして大気中で長距離移動する性質から、地球規模の汚染物質と考えられている。メチル水銀へのばく露は、特に子供や胎児において、消化器系、免疫系、神経系に有害な影響を及ぼす可能性がある。無機水銀は皮膚や眼に対して腐食性があり、腎臓に対する毒性もある。本調査の主な目的は、シーフード製品中のメチル水銀の濃度及び総水銀に対する割合を測定することである。本調査では、ヒトの食事由来の水銀摂取の主な原因である、魚 (fish) 及び魚介類(shellfish)に焦点を当てた。調査の結果、カナダ保健省

は、分析されたサンプルのいずれもヒトへの健康影響を及ぼさないと判断し、製品リコールは行われなかった。

CFIA は、2015 年 4 月 1 日から 2016 年 3 月 31 日の間にカナダ全土 6 都市の小売店から収集した国産及び輸入缶詰の魚及び魚介類（甲殻類及び軟体動物）のサンプル（魚 207 サンプル、魚介類 93 サンプル（甲殻類 31 サンプル、軟体動物 62 サンプル）、合計 300 サンプル）について、メチル水銀及び無機水銀の分析を行った。サンプルの 38% でメチル水銀が検出され、23% で無機水銀が検出された。本調査で分析されたビンナガマグロ（albacore tuna）缶詰 50 サンプルのうち、メチル水銀濃度が、カナダの小売の魚における総水銀の最大基準値（ML）0.5 ppm を超えていたのは、わずか 2 サンプル（0.74 ppm 及び 0.67 ppm）であった。サンプルの総水銀がメチル水銀と無機水銀の合計に相当すると仮定した場合は、さらに 2 サンプルのツナ（tuna）缶詰（ライトツナ缶詰とビンナガマグロ缶詰）で、総水銀がそれぞれ 0.53 ppm 及び 0.54 ppm であり、ML をわずかに上回った。

水銀が検出されたすべてのサンプルについて、総水銀（メチル水銀と無機水銀の合計と仮定）に対するメチル水銀の割合が計算され、魚では平均 82%、魚介類では平均 56% であった。サンプル数が魚種ごとに異なっていたため、完全な比較はできないが、捕食魚であるツナでは、総水銀に対するメチル水銀の割合が平均して高かった（87%、80 サンプル中 66 サンプルの陽性サンプルで 62%～100% の範囲）。この調査で報告された魚及び魚介類におけるメチル水銀の平均値、最大値、最小値は、過去の調査及び科学研究と比較して、概ね同等であった。メチル水銀と無機水銀について、平均濃度を超えたサンプルのほとんどは、ツナとサバであった。メチル水銀の最高濃度は、ビンナガマグロ 2 サンプルの 0.74 ppm と 0.67 ppm であった。本調査で報告された平均濃度は、検出限界（LOD）の違いにより低濃度が記録される頻度が異なるため、類似の研究で報告された濃度よりも高い。カナダの以前の調査で判明したように、缶詰の魚（特にツナ）は、生鮮又は冷凍の魚の切り身よりも水銀濃度が低いと予想される。魚介類では、魚よりもメチル水銀及び総水銀の濃度が低いことが示された。これは、類似の科学研究でも観察されている。濃度の範囲も、科学文献での報告とほぼ一致している。今回の調査では軟体動物サンプルからはメチル水銀が検出されなかったが、文献で報告されている濃度は今回使用した検出方法の LOD よりも低いため、この結果は予想外ではない。甲殻類では、メチル水銀が陽性であったサンプルのほとんどはカニの身であった。無機水銀は他の種類の魚介類からも検出されたが、その濃度は 0.03～0.06 ppm と非常に低かった。文献で報告されている魚介類サンプル中の水銀の平均濃度は、成長速度、体長、生息地の特性などの違いにより変動があるが、カニの身については中央値よりも高い濃度が報告されている研究もある。

-
- オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ : Food Standards Australia New Zealand）<https://www.foodstandards.gov.au/Pages/default.aspx>

1. 食品基準通知

Notification Circular 373-25

18 December 2025

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-373-25>

承認－食品閣僚会議通知

- 油脂の脱ガム工程における加工助剤としての遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* 由来ホスホリパーゼ C
- 油脂の脱ガム工程における加工助剤としての遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* 由来ホスホイノシチドホスホリパーゼ C (PLC)
- タンパク質や酵母の加工及び香料生産における加工助剤としての遺伝子組換え *Trichoderma reesei* 由来アミノペプチダーゼ Y

新規申請と提案

- ショ糖含有食品におけるオリゴ糖の in situ 生産の加工助剤としての *Bacillus subtilis* 由来デキストランスクラーゼ

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

1. APVMA は抗凝血性殺鼠剤の使用に関する抜本的な変更を提案

APVMA proposes sweeping changes to anticoagulant rodenticide use

16 December 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-proposes-sweeping-changes-anticoagulant-rodenticide-use>

詳細なレビューの結果、オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、抗凝血性殺鼠剤のリスク評価を最終化し、ヒトや環境、特に在来の鳥類と哺乳類の安全を守るために、このカテゴリーの製品に関する抜本的な変更を提案している。これらの変更案は 2 つの異なる規制のメカニズムを通じて対処される。

使用停止案

APVMA は、第二世代抗凝血性殺鼠剤(SGAR)*を含む製品の現在の使用方法が、在来の野生動物などの非標的動物**に現在のリスクをもたらしていると結論づけた。この結論を受けて、APVMA は、使用に関するより厳格な管理が迅速に実施されるよう、SGAR 製品の使用停止を提案した。

使用停止中に実施される可能性のある使用管理は、すべての検討が終了するまでの間リスクを管理するために、在来の野生動物がばく露される可能性が最も高い経路を取り除くようデザインされている。

使用停止が決定した場合は、製品登録保持者と州及び準州政府との 6 週間の協議終了後、できるだけ速やかに SGAR の使用が停止される。使用停止が実施された場合、SGAR 製品は、全国的に適用される強制力のある新しい指示、条件、使用パターンに従う場合のみ、引き続き使用できる。

再審議決定案

再審議決定案には、第一世代製品を含む全ての抗凝血性殺鼠剤製品の使用方法と使用場所に関する広範な制限が含まれている。これらの制限は、ヒトや在来の野生動物を含む非標的動物へのリスクを防ぐことを目的としている。APVMA はまた、許容できないリスクをもたらす特定製品の取り消しも提案している。

オーストラリアで使用登録されている全ての抗凝血性殺鼠剤（第一及び第二世代の両方）に関する APVMA のレビューには、168 製品と 26 の活性成分（active constituents）に含まれる 8 種類の化学物質が含まれていた。APVMA はレビュー中に 1500 以上の科学研究について検討した。

発表された措置案は、同等の国際規制当局の措置に匹敵する、又はより強力なものである。

再審議決定案に関するパブリックコメントは 2026 年 3 月 16 日まで募集される。

APVMA が低減する必要のあるさらに差し迫ったリスクを特定する提出物を受け取った場合、必要に応じて追加の規制措置を講じることができる。

再審議決定案についての詳細情報は、抗凝血性殺鼠剤レビューの技術的報告書、及び 2025 年 12 月 16 日の APVMA 特別官報に掲載されている。

*第二世代抗凝血性殺鼠剤(SGAR)：有効成分ブロジファクム、ブロマジオロン、ジフェナクム、ジフェチアロン及びフロクマフェンを含む製品

**非標的動物には、鳥類や有袋類などの在来の野生動物、ペット、家畜が含まれている。

*Anticoagulant rodenticides Review Technical Report

<https://www.apvma.gov.au/chemicals-and-products/chemical-review/listing/anticoagulant-rodenticides/anticoagulant-rodenticides-review-technical-report>

*Special Gazette, 16 December 2025

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/publications/gazette/special-gazette-16-dec-25>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2025（2025. 12. 10）

【APVMA】化学物質の再検討に関する決定のタイムライン

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202525c.pdf>

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. CFS が過塩素酸塩に関する第 2 回香港トータルダイエットスタディの結果を公表する

CFS announces Second Hong Kong Total Diet Study findings on perchlorate

December 5, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20251205_12018.html

食品安全センター（CFS）は、第 2 回香港トータルダイエットスタディ（Second Hong Kong Total Diet Study : HKTDS）に基づく第 3 報を公表した。本報告書では、食品中の過塩素酸塩（perchlorate）の濃度とそれに関連する食事からの総ばく露量を初めて評価した。調査結果によると、香港の成人全体と若年層（6～17 歳）における過塩素酸塩の食事からの推定ばく露量は、国際機関が設定した健康影響に基づく指標値*をはるかに下回っており、健康リスクをもたらさないことが示された。

* FAO/WHO の合同食品添加物専門家会議（JECFA）は、過塩素酸塩の暫定最大耐容一日摂取量（PMTDI）を 10 µg/kg 体重/日と設定している。

過塩素酸塩は環境中に存在し、また人間の活動に起因する環境汚染物質でもある。過塩素酸塩は、野菜、果物、乳及び乳製品など、幅広い食品に含まれている。過塩素酸塩は動物実験における急性経口毒性が低く、国際がん研究機関（IARC）は過塩素酸塩を発がん物質に分類していない。過塩素酸塩への過剰なばく露は、甲状腺によるヨウ素の取り込みを低下させることにより甲状腺機能を阻害し、甲状腺機能低下症を引き起こす可能性がある。

CFS は、過塩素酸塩が近年海外で注目を集めていることを踏まえ、香港の状況を評価し、香港住民の過塩素酸塩への食事によるばく露を評価するため、第 2 回香港トータルダイエットスタディの調査項目の一つとして過塩素酸塩を選択した。

本調査では、過塩素酸塩について検査した合計 187 品目の食品のうち、144 品目（77%）に過塩素酸塩が検出された。これらの食品の中で、過塩素酸塩の平均濃度が最も高かったのはカボチャであり（上限(upper bound) : 310 µg/kg）、次いでアマランサス(120 µg/kg)、コリアンダー(Chinese parsley、67 µg/kg)の順であった。

成人の過塩素酸塩の推定食事ばく露量は、平均的摂取者で 0.16～0.17 µg/kg 体重/日（下限(lower bound)～上限）、高摂取者（90 パーセンタイル）で 0.26～0.27 µg/kg 体重/日であった。若年層の推定食事ばく露量は、平均的摂取者で 0.21～0.23 µg/kg 体重/日、高摂取者で 0.36～0.38 µg/kg 体重/日であった。

特定された過塩素酸塩の主な食事ばく露源は「野菜及びその製品」で、成人では総食事ばく露量の 49%、若年層では 41%であった。次いで「ノンアルコール飲料」が 26%（成人）及び 21%（若年層）、「ミックス料理」が 7.6%（成人）及び 9.9%（若年層）であった。注目すべきは、「乳製品」、「砂糖・菓子類」、「スナック食品」の 3 つの食品群が総食事ばく露量に占める割合に関して、成人と若年層の間で約 3～5 倍の差があることである。この顕著

な差は、成人と若年層の食行動や必要とする栄養の違いに起因すると考えられる。また、若年層は体重が軽いいため、ばく露量の比率が高くなる。

＊調査報告書

Report of the Second Hong Kong Total Diet Study: Perchlorate

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/2nd_HKTDS_Perchlorate_20251203_final_e.pdf

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2025（2025. 06. 25）

【香港政府ニュース】CFS は硝酸塩と亜硝酸塩に関する第 2 回香港トータルダイエツトスタヂの結果を公表する

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

（第 2 回香港トータルダイエツトスタヂに基づく第 2 報）

● 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

- 2025.12.12～2025.12.18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43473

- 2025.12.5～2025.12.11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43472

2. 食薬処、消費者と共にオンライン食品の不当広告など 280 件を摘発・措置

サイバー調査チーム 2025-12-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49580

食品医薬品安全処は消費者食品衛生監視員と共に、オンラインショッピングモール、SNS などで食品を広告・販売するオンライン広告投稿を特別点検した結果、280 件の違反行為を摘発し、管轄機関などにアクセス停止、投稿を削除するよう要請した。

主な不当広告の内容は、一般食品を「栄養剤」など健康機能食品と誤認・混同させる広告（90 件）、「がん予防」など疾病予防・治療の効能・効果があるように広告（77 件）、体験談など消費者を欺く広告（7 件）、「背が伸びる薬」など食品を医薬品と誤認・混同させる広告（5 件）、「足のむくみ」など虚偽・誇大広告（3 件）である。

また、メラトニンなど国内搬入阻止原料・成分を含む海外直輸入食品を広告・販売した広告投稿 97 件を摘発した。

食薬処は、消費者にオンライン上で健康機能食品を購入する場合、製品に表示された「健康機能食品認証マーク」を確認して購入するよう求めた。なお、食品安全国(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)で健康機能食品情報を確認できるので、購入前に検索すれば参考になる。

<添付>

1. オンライン不当広告の摘発事例
2. オンライン違法流通の摘発事例

3. 食薬処、オンライン食品不当広告業者 16 社を摘発

食品管理総括課 2025-12-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49557

食品医薬品安全処は、オンライン上で AI によって生成された医師などの専門家が食品を広告したり、一般食品を医薬品と誤認・混同させる広告について集中点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した食品販売業者 16 社を摘発し、管轄機関に行政処分の要請・捜査依頼を行うとともに、該当投稿はアクセス停止するよう措置した。

今回の点検は、10 月 28 日から 12 月 12 日まで、オンラインショッピングモールや SNS などで食品を不当に広告する投稿をモニタリングした後、該当業者に対する現地調査も実施した。

点検の結果、AI で生成した専門家映像などを活用して不当広告を行ったのは 12 業者で、約 84 億ウォン相当の食品を販売したことが確認された。主な違反内容は、「膀胱炎完治」、「前立腺肥大症回復可能」など疾病予防・治療効果があるように広告（5 業者）、一般食品を「ウゴービ（肥満症治療薬（GLP-1 受容体作動薬））と同様の作用機序」、「炎症性脂肪から先に溶解」など医薬品又は健康機能食品と誤認・混同させる広告（3 業者）、「細胞自体の回復能力を高める」、「肌がきれいになる」など虚偽・誇大広告（4 業者）などである。

なお、一般食品を医薬品のように不当広告を行った 4 業者は、約 30 億ウォン相当の食品を販売したことが確認された。主な違反内容は、「ウゴービ」と類似した名称の製品に対して「GLP-1 刺激」と表現、ADHD 治療薬「コンサータ」と類似した名称の製品に対して「没入感向上」「脳活性化」などと広告、ニキビ治療薬「イソトレチノイン」と類似した名称の製品を「for acne、ニキビ用」と表現した広告などである。

<添付>

1. 違反業者の詳細内容
2. 違反製品別不当広告

4. 呼吸器・アレルギー疾患の改善を謳う、海外直輸入食品への注意喚起

輸入流通安全課 2025-12-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49579

食品医薬品安全処は、国内外のオンラインショッピングモールなどで販売する海外直輸

入食品のうち、消費者の関心が高い 30 製品に対して企画検査を実施した結果、10 製品から国内搬入阻止対象の原料・成分（以下、有害成分）が確認され、国内搬入を阻止する措置を実施した。

今回の検査は、風邪や鼻炎などの疾患に関心が高い消費者の被害を予防するため、呼吸器疾患症状緩和、ヒスタミンブロックなどの効能・効果を標榜する製品を検査対象に選定した。

検査項目は、呼吸器疾患改善・治療関連の医薬品成分（テオブロミン、テオフィリンなど 12 種）、アレルギー疾患関連の抗ヒスタミン成分（アクリバスチン、アゼラスチンなど 35 種）であり、有害成分が製品に表示されているかどうかを確認した。

検査の結果、呼吸器又はアレルギー疾患関連成分は検出されなかったが、10 製品に有害成分の表示が確認された。特に、製品に表示された成分のうち、エキナセア、N・アセチルシステイン、半夏は、咳や気管支炎の治療・症状緩和などに使用される医薬品成分で、誤用・乱用した場合、腹痛、吐き気、下痢などの副作用を引き起こす可能性がある。

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

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

<添付>

1. 国内搬入阻止対象原料・成分確認製品（10 製品）
2. 確認成分の有害性
3. 海外直輸入食品正しく利用するサイトの案内

5. 畜産物自主品質検査を直接実施する業者を集中点検、4 カ所摘発

畜産物安全政策課 2025-12-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49564

食品医薬品安全処は、畜産物の自主品質検査を直接実施する 107 業者を対象に、8 月 25 日から 11 月 28 日まで、地方自治体と共同で適正な検査実施状況を集中点検した結果、「畜産物衛生管理法」に違反した 4 業者を摘発し、管轄地方自治体に行政処分などの措置を要請した。

今回の点検は、「食品医薬品検査法」に基づく試験・検査機関に検査を委託せず直接実施する畜産物加工業者及び食肉包装処理業者を対象に、自主品質検査の頻度・項目などの遵守状況、検査室及び設備・器具・試薬などの保有・管理、不適合製品の適正処理状況、検査方法の適正性及び検査成績書の虚偽作成の有無などを重点的に点検した。

点検の結果、主な違反事項は、自主品質検査の一部未実施（2 カ所）、検査に関する記録書の保管義務（2 年間）不遵守（1 カ所）、偽造・変造防止記録管理システムの未運用（1 カ所）であった。

なお、検査と併せて畜産物 64 件を収去検査した結果、1 製品で大腸菌群が基準値を超え

て検出されたため、流通を停止し廃棄処分した。

6. 山羊肉加工業者など点検結果、9 カ所摘発

畜産物安全政策課 2025-12-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49552

食品医薬品安全処は、滋養食市場における山羊肉への消費者の関心の高まりを見込み、山羊関連製品を生産する 1,035 業者を対象に特別点検をした結果、「畜産物衛生管理法」「食品衛生法」などに違反した 9 業者を摘発し管轄官庁に行政処分などの措置を要請した。今回の特別点検は、17 の地方自治体と共に 11 月 10 日から 28 日まで実施した。

主な違反内容は、営業者遵守事項違反（3 業者）、消費期限未表示など表示基準違反（2 業者）、健康診断未実施（2 業者）、自主品質検査一部未実施（1 業者）、品目製造報告の変更報告未実施（1 業者）などである。違反業者に対しては管轄自治体が行政処分後、6 カ月以内に再点検して改善状況を確認する予定である。

<添付> 違反業者などの詳細状況

7. 消費期限参考値の提供により消費期限表示制度の定着を支援

食品基準課 2025-12-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49568

食品医薬品安全処は、消費期限表示制度の定着に向け、2022 年から 2025 年にかけて 204 食品タイプ 2,037 品目の消費期限参考値を整備し、食品業者向けに提供したと明らかにした。

消費期限参考値は、食薬処が消費期限表示を準備する食品事業者を支援するため、食品別に消費期限の設定実験を実施した後、適正な水準を定めて提示する暫定消費期限である。事業者は自社の製造・販売する製品の特性、包装方法、流通環境などを考慮し、消費期限設定報告書に提示された品目のうち最も類似した品目の消費期限参考値を自社製品の消費期限を定める際に参考にすることができる。

*「食品、食品添加物、畜産物及び健康機能食品の消費期限設定基準」（食薬処告示）に基づき、消費期限を設定する際は消費期限設定実験を実施しなければならないが、実験の代わりに消費期限設定に関する研究報告書を引用して消費期限を設定できる。

食薬処は、事業者が食品の特性（食品タイプ、包装方法、保存・流通温度など）に合った消費期限参考値を簡単に確認できるように、「消費期限設定報告書」と「消費期限参考値検索サービス」を提供している。

これと共に、事業者が直接消費期限を設定できるよう、加速試験の結果算出プログラムと使用ガイドも食品安全国と韓国食品産業協会ホームページを通じて提供する。このプログラムは加速試験データを入力すると、消費期限算定に必要な品質安全限界期間などの情報を自動的に算出する。

食薬処は、消費期限に対する消費者の理解を高めるため、消費期限の科学的設定方法、正

しい食品保存の重要性を案内する広報動画を、食薬処と韓国消費者団体協議会の YouTube に公開した。

<添付>

1. 「消費期限参考値検索サービス」、「加速実験結果算出プログラム」画面
2. 広報動画（消費期限はどのように決まるのでしょうか？）

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

【MFDS】チョングッジャン（韓国味噌）、ヒマワリ油など消費期限の参考値を追加公開
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202515c.pdf>

8. 中国と食品安全協力強化で K-Food 輸出支援を模索

食品安全政策課 2025-12-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49543

食品医薬品安全処は、中国と食品安全協力方案を議論するための「第 15 回韓中食品安全協力委員会」を、12 月 10 日に開催すると発表した。

食薬処は、韓中食品安全協力委員会において、両機関の協力強化のための了解覚書改正、中国輸出向け二日酔い解消飲料に対する機能性表示許可、非売品及び見本に対する海外生産企業登録の免除などを提案する。

中国の主要議題は、韓中食品安全有害情報交換協力の強化、2026 年 APEC（ホスト国：中国）食品安全協力フォーラムへの招待などである。

また 12 月 11 日には、中国代表団として参加した通関担当職員が韓国食品企業を対象に中国の食品輸入規制を直接説明し、業界の輸出上の課題を聴取する懇談会も開催する。

<添付> 行事概要

9. 「AI ベース輸入食品リスク予測検査システム」が、公共 AI 大転換チャレンジで最優秀賞を受賞

デジタル輸入安全企画チーム 2025-12-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49537

食品医薬品安全処は、国民の食卓の安全のための「AI ベース輸入食品リスク予測検査システム」が、「2025 年公共 AI 大転換チャレンジ優秀事例王中王戦」で、最優秀賞を受賞したと発表した。

公共 AI 大転換チャレンジは、行政安全省が公共分野の全面的な AI 転換のために、AI とデータで社会問題を解決する革新的な事例を選抜・表彰する行事である。今回の大会では、行政現場で既に成果を実証した 9 つの事例が発表され、食薬処の AI ベース輸入食品リスク予測検査システムは、輸入食品検査業務の効率性を向上させた優秀事例として評価された。

食薬処の AI ベース輸入食品リスク予測検査システムは、蓄積された過去の不適合の内容、原材料などの輸入食品検査情報と海外の環境・有害情報を融合したビッグデータを AI が学

習し、不適合の可能性が高い輸入食品を、通関段階で無作為検査*の対象として自動で選定するモデルである。

* 標本抽出計画に基づき物理・化学・微生物学的方法で実施する検査（書類・現場検査を含む）

食薬処は食品安全情報院と共に、品目別*のリスク要因の特徴を反映した予測モデルを開発しており、対象品目を拡大**することで、輸入食品検査の正確性と効率性を高めている。

* 加工食品、健康機能食品、食品添加物、器具及び容器・包装、農産物、畜産物、水産物

** 菓子類、調味食品（2024 年）→ 農産加工食品類、水産加工食品類（2025 年）

<添付> AI リスク予測モデル

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2025（2025. 12. 10）

【MFDS】人工知能(AI)予測でリスクの高い輸入食品を選別

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202525c.pdf>

10. 回収措置

● アフラトキシンが超過検出された輸入「ピーナッツバター」の回収措置

輸入流通安全課 2025-12-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49562

食品医薬品安全処は、輸入食品等の輸入・販売業者が輸入・販売した「100%ピーナッツバタークリーミー（食品タイプ：ピーナッツバター）」から、アフラトキシンが基準値（総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2 の合計）15.0 µg/kg 以下（ただし、B1 は 10.0 µg/kg 以下））を超過して検出（30.6 µg/kg（B1 は 25.6 µg/kg））されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 残留農薬基準を超過した輸入農産物の回収措置

輸入流通安全課 2025-12-12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49556

食品医薬品安全処は、輸入食品などの輸入・販売業者 3 社が輸入・販売した「乾燥黒キクラゲ」、「冷凍ランブータン」、「冷凍ライチ」から、残留農薬（メトミル、オメトエート、ジメトエート、ジフェノコナゾール）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 乾燥黒キクラゲ：メトミル 0.04 mg/kg 検出
- 冷凍ランブータン：オメトエート 0.04 mg/kg、ジメトエート 0.03 mg/kg 検出
- 冷凍ライチ：ジフェノコナゾール 0.03 mg/kg 検出

- 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

16 Dec 2025

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/two-food-products-found-to-be-adulterated-with-substances-not-permitted-for-use-in-food-161225>

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 e コマースで販売される 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。性機能増強剤として販売されている原産国表示のない Ferrari Candy (キャンディー) からはタダラフィルが、減量効果のある製品として販売されている米国産 TK Premium Coffee からは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