

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2026 (2026. 01. 21)

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部
(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

＜注目記事＞

【FAO】 精密発酵から細胞性脂肪まで：食品安全保証のための基礎固め

国連食糧農業機関（FAO）は、2024年10月10日にカナダのトロントで開催された第3回 FAO 関係者会議の成果をまとめた報告書「食品技術に関するグローバルな対話：細胞性食品と精密発酵の食品安全に関する課題」を発表した。本報告書は、細胞性食品と精密発酵の食品安全に関する課題に焦点を当て、政府、学界、産業界、市民団体から 60名以上の専門家が参加した議論を反映している。本報告書によると、それら革新的な食品生産システムは食料安全保障と持続可能性への貢献の可能性から注目を集めているが、その一方で重要な食品安全上の問題が提起されいることを強調している。

* ポイント： 当該食品の技術革新が世界規模で急速に進んでいます。本報告書には、これまでに研究・開発された実例も複数紹介されています。今後必要とされることとして、開発者と規制当局との早期かつ透明性のある対話、細胞性食品や精密発酵の特性を踏まえた安全性確保の枠組みの構築や用語・製品分類の統一化、医薬品ではなく食品グレードとしての生産やその環境に関する共通認識の構築、知識を共有するためのプラットフォームの構築、消費者や学界も含めた幅広い関係者の関与などが指摘されています。

【EC】 飲料水中の PFAS に対する EU 全域での新たな保護措置が施行

EU では、飲料水指令 (Directive (EU) 2020/2184) のもと飲料水中のパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) に関する基準値 (parametric values) が 2026年1月12日より適用された。そのため、EU 加盟国は飲料水中の PFAS 濃度のモニタリングを実施し、欧州委員会へ報告するとともに、基準値を超過した場合には公衆衛生上の措置を講じなければならない。欧州委員会は、EU 全域での一貫したモニタリングを支援するため、飲料水中の PFAS を測定するための分析方法に関する技術ガイドラインを発表している。

* ポイント： EU 飲料水指令の対象になっているのは、ヒトによる消費を目的としているものとして、公共・私有施設における飲用、調理、食品処理、その他の生活目的や、食品事業において使用される水であり、ボトル等の容器に充填されているものも含みます。一方、汚染から保護されている地下水または堆積層に由来するミネラルウォーターは対象外です。ナチュラルミネラルウォーターは Directive 2009/54/EC のもと定義されています。

【MFDS】 関係省庁合同グローバル K-Food の輸出拡大戦略を発表

韓国政府は 2025年12月23日、K-Food グローバルビジョン宣言式において、グローバル K-Food 輸出拡大戦略を発表した。K-Food の輸出は同年11月末時点での歴代最高記録を更新した。主な成長要因としては、K-Food の伝統的、健康的な味とイメージ、現代のライフスタイルを反映したトレンド的な製品、そして K-カルチャーなどが考えられる。韓国政府はさらなる輸出拡大を目指して 2030 年までの輸出目標を設定し、関係省庁と合同で 5 大戦略を推進していく計画である。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[**【FAO】**](#)

1. 精密発酵から細胞性脂肪まで：食品安全保証のための基礎固め
2. 食品添加物規格の要約：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議第 100 回会合
3. FAO/WHO 共同報告書「農業食料システムにおける化学的な水質に関する食品安全問題の優先順位付け」発表ウェビナー — 2026 年 2 月 10 日
4. Codex

[**【EC】**](#)

1. 飲料水中の PFAS に対する EU 全域での新たな保護措置が施行
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[**【ECHA】**](#)

1. ECHA、欧州における化学物質の安全性強化のためのさらなる任務を引き受ける

[**【EFSA】**](#)

1. 欧州の食品に含まれる残留農薬の監視方法

[**【FSA】**](#)

1. POAO 国家モニタリング計画：2023-24 年度データ分析報告書
2. レストランにおける子供向けメニューの改善戦略：文献レビュー
3. 規制製品安全性評価

[**【BfR】**](#)

1. EDKAR 研究：エナジードリンクの慢性的な多量摂取は青年の心血管系にどのような影響を与えるか？

[**【FDA】**](#)

1. FDA は 2023 会計年度の残留農薬モニタリング報告書を公表する
2. FDA は公衆衛生イノベーション推進のための新たな契約アプローチを検討する
3. 2027 年会計年度 VQIP 申請を開始する
4. GRAS 申請通知
5. 警告文書
6. リコール情報

[**【EPA】**](#)

1. EPA は労働者と環境を保護するため、5 種類のフタル酸エステル類の数十の用途を規制する意向を発表する
2. EPA は絶滅危惧種保護法の審査を必要とする抗菌性農薬に関する最終ガイダンスを発表する
3. 飲料水中の過塩素酸塩

[**【USDA】**](#)

1. Kennedy と Rollins が米国の栄養政策の歴史的なリセットを発表、真の食品を健康の中心に戻す

[**【FSANZ】**](#)

1. 意見募集
2. 食品基準通知

[**【香港政府ニュース】**](#)

1. CFS が残留農薬に関する第 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
2. ニュースレター
3. 違反情報
4. 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. 炎症性腸疾患者用食品基準の新設：「食品の基準及び規格」告示改正案

3. 国民の安心を高め、事業者の不便を減らす：「食品衛生法」施行令・施行規則改正案
4. ペット同伴飲食店の施設基準の新設など、「食品衛生法施行規則」改正・公布
5. スマート HACCP で安心をプラス、グローバル HACCP で食品安全を強化
6. 下半期の二日酔い解消表示・広告の実証完了
7. 食薬処－農業振興庁、K-乳酸菌食品原料の登録推進
8. 関係省庁合同グローバル K-Food の輸出拡大戦略を発表
9. 食薬処、K-Food 輸出支援ための「米国食品表示基準総合情報集」発刊
10. 食薬処、中国輸出を希望する韓国食品業者の中国登録を一括推進、K-Food 輸出支援を強化
11. 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. 精密発酵から細胞性脂肪まで：食品安全保証のための基礎固め

From precision fermentation to cell-based fat: laying the groundwork for food safety assurance

14/01/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/from-precision-fermentation-to-cell-based-fat--laying-the-groundwork-for-food-safety-assurance/en>

FAO は、2024 年 10 月 10 日にカナダのトロントで開催された第 3 回 FAO 関係者会議の成果をまとめた報告書「食品技術に関するグローバルな対話：細胞性食品と精密発酵の食品安全に関する課題」を発表した。この報告書は、細胞性食品と精密発酵の食品安全に関する課題に焦点を当て、政府、学界、産業界、市民団体から 60 名以上の専門家が参加した議論を反映している。

本報告書は、革新的な食品生産システムが、食料安全保障と持続可能性への貢献の可能性から注目を集めている一方で、重要な食品安全の問題も提起していることを明らかにしている。参加者は、科学的根拠に基づく安全性評価には、生産工程、投入される材料、製品の特性を理解することが不可欠であると強調した。

技術セッションでは、精密発酵タンパク質や油 (oils)、培養脂肪 (cultivated fat)、バイオリアクター設計、 β -ラクトグロブリン、植物細胞発酵 (plant cell fermentation)、バイオプリンティングなど、幅広いトピックが取り上げられた。本報告書では、生産工程のどこに潜在的な危険性があるかが示されている。

本報告書では、安全性評価と規制当局の準備態勢を促進するためには、開発者と規制当局との間の早期の協力関係、データ共有における透明性、および一貫した用語使用が重要であると指摘している。また、世界的に統一された用語や定義がないことが、ラベル表示や国際貿易における継続的な課題であると指摘している。

*報告書

Global dialogue on food technologies: Food safety aspects of cell-based food and precision fermentation

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7836en>

*FAO の関連情報ウェブサイト : Cell-based food and precision fermentation

<https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/biotechnology--gmo-and-gm-foods/cell-based-food-and-precision-fermentation/en>

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

【FAO】トロントで細胞性食品と精密発酵に関する第3回関係者会議を開催

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

2. 食品添加物規格の要約 : FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議第 100 回会合

Compendium of food additive specifications

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives, One hundredth Meeting, Rome, 10–19 June 2025

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8076en>

本書は、2025 年 6 月 10~19 日にローマで開催された FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) 第 100 回会合で作成された食品添加物規格モノグラフ、分析法及びその他の情報を収載している。食品添加物規格モノグラフは、食品または食品製造に使用される食品添加物の同一性及び純度に関する情報を提供するものである。これらの規格の主な目的は、安全性試験を実施した食品添加物を特定すること、食品添加物が食品または加工に使用するために必要な品質であることを保証すること、そして適正製造規範 (GMP) を反映し奨励することである。

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

【WHO】出版物

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議第 100 回報告書 : 特定の食品添加物の評価

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

3. FAO/WHO 共同報告書「農業食料システムにおける化学的な水質に関する食品安全

問題の優先順位付け」発表ウェビナー – 2026 年 2 月 10 日

Webinar to launch the joint FAO/WHO report “Prioritizing food safety issues related to chemical water quality in agrifood systems” – 10 February 2026

06/01/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/webinar-to-launch-the-joint-fao-who-report->

[prioritizing-food-safety-issues-related-to-chemical-water-quality-in-agrifood-systems--10-february-2026/en](https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9580033/)

2025年12月、国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）は共同で、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する食品安全問題の優先順位付け」を発表した。このウェビナーでは、本報告書の主要な知見を紹介する。また、新たな食品安全問題の特定におけるフォーサイトの重要性を強調し、水不足、食料安全保障、及びヒト・動物・環境の健康との相互関連を認識した水の化学的リスク管理へのワンヘルスアプローチを提唱する。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2026（2026. 01. 07）

【FAO】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

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9580033/>

4. Codex

● コーデックス手続きマニュアル第31版

Codex Alimentarius Commission Procedural Manual Thirty-first edition
2025

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7978en>

コーデックス手続きマニュアルの最新版である第31版が公開された。この新版では、コーデックス委員会第48回総会（2025年11月10～14日）を受け、以下の更新が行われた。

- 「2.1. コーデックス規格及び関連文書の策定手続」は、手続きを明確にするために更新された。
- 「3. 部会のガイドライン」は、手続きの見直しに基づき更新された。
- 「3.4. 電子的なコミュニケーションのみによる部会（CWBC）の規準及び手続ガイドライン」は、意味と手続きを明確にするために文言が修正された。
- 「4.8. 残留農薬部会に適用されるリスク分析原則」は、文言を明確にし一貫性を確保するために更新された。
- 「5.1. 部会、文書参照先、業務内容の表」は、乳・乳製品部会（CCMMP）の再開、及び加工果実・野菜部会（CCPFV）における米国から韓国へのホスト国への引継ぎを反映するために更新された。
- 「7.2. コーデックス委員会の作業における国際非政府組織（NGO）の参加原則」は、コーデックスのオブザーバー資格を有するすべての国際NGOに適用されることを明確にするため、新しい見出しが追加された。

また、読みやすさを向上させるために用語の整合性をはかるなど、編集上の修正が行われた。

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

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

1. 飲料水中のPFASに対するEU全域での新たな保護措置が施行

New EU-wide protections against PFAS in drinking water come into effect

12 January 2026

https://environment.ec.europa.eu/news/new-eu-rules-limit-pfas-drinking-water-2026-01-12_en

2026年1月12日より適用された新しいルールにより、加盟国は、飲料水指令 (Directive (EU) 2020/2184) の下での EU の基準値 (parametric values) (総 PFAS “PFAS Total” として 500 ng/L、20 種の PFAS の合計 “Sum of PFAS” として 100 ng/L) への適合を確実にするため、飲料水中のパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) の濃度を調和された方法でモニタリングしなければならない。また、これらのモニタリング結果を欧州委員会に報告しなければならない。この報告には、基準値の超過、違反事例、適用除外に関するデータも含まれる。この新しい報告システムは、これまでより簡素化されており、報告すべきデータ量も削減されている。飲料水中の PFAS の体系的なモニタリングが EU で実施されるのはこれが初めてである。

基準値を超えた場合、加盟国は PFAS の濃度を下げ、公衆衛生を守るための措置を講じなければならない。これらの措置には、汚染された井戸の閉鎖、PFAS を除去するための処理工程の追加、あるいは超過が続く間は飲料水の使用を制限することなどが含まれる。

これは、欧州ウォーター・レジリエンス戦略 (Water Resilience Strategy) の主要目標である「安全な飲料水を得る権利」に貢献し、この戦略で求められている欧州の飲料水源を脅かす汚染物質への緊急対策に対応するものである。

現行の飲料水指令は 2020 年に改正・採択されたもので、加盟国は 2023 年 1 月までに国内法に移管することを求められた。2024 年、欧州委員会は、EU 全域での一貫したモニタリングを支援するため、飲料水中の総 PFAS (PFAS Total) 及び 20 種の PFAS の合計 (Sum of PFAS) を測定するための分析方法に関する技術ガイドラインを発表した。このガイドラインは技術的および社会経済的な評価に基づいており、飲料水指令のもとでの PFAS モニタリングのための最も適切な方法を定めたものである。

*飲料水指令 : Directive (EU) 2020/2184

<https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2020/2184/oj>

*技術ガイドライン

Technical guidelines regarding methods of analysis for monitoring of per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) in water intended for human consumption

<https://eur-lex.europa.eu/eli/C/2024/4910>

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/>

01/04/2026～01/17/2026 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)

米国産各種スパイスミックスのエチレンオキシド及びミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)、ベルギー産小麦グルテンのオクラトキシン A、イタリア産水牛乳モツツアレラのアフラトキシン M1 存在の可能性、スペイン産スロバキア経由アボカドオイルのグリシジルエステル類、チェコ共和国産テトラヒドロカンナビノール(THC)ブラウニーの食中毒、イタリア産冷凍メカジキの水銀、アフガニスタン産乾燥種ありアブリコットの二酸化硫黄(E220)高含有及び非表示、フランス産オーガニックポップコーン用トウモロコシ粒のゼアラレノン、タイ産オランダ経由ハーブティーの禁止物質ダントロン、トルコ産フランス経由乾燥イチジクのアフラトキシン類及びテヌアゾン酸、リトアニア産ミニデニッシュマジパンツイスターのアヘンアルカロイド、エクアドル産ドラゴンフルーツのシペルメトリン・ラムダシハロトリン及びジメトエート、イタリア産バルサミコクリームの亜硫酸塩非表示、ベルギー産リーキのラムダシハロトリン、エクアドル産バナナのクロルピリホス、など。

注意喚起情報 (information for attention)

シリア産ザクロのシペルメトリン及びクロルピリホス、シリア産ビーツピクルスの未承認着色料ローダミン B、米国産シナモンロールの着色料二酸化チタン(E171)、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、米国産フードサプリメントのシルデナフィル、トルコ産サプリメントのシブトラミン及びシルデナフィル、中国産多機能フライパンからの一級芳香族アミンの溶出、スペイン産オレンジのクロルピリホスメチル、ウズベキスタン産生鮮ディルのペンコナゾール、スペイン産チキンバーガーの亜硫酸塩高含有、ベルギー産スペルト小麦のクロルピリホスメチル、中国産メラミン皿からのホルムアルデヒド及びメラミンの溶出、ナイジェリア産パーム油の未承認着色料スーダン IV、トルコ産イチジクのオクラトキシン A、中国産フードサプリメントの未知の薬用植物由来オイル、アルゼンチン産生ピーナッツのアフラトキシン類、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

インド産ビリヤニマサラのエチレンオキシド、インド産クミン粉末のトルフェンピラド、中国産英國経由緑茶デトックスのセトリモニウムクロリド、パキスタン産チキンティッカマサラのアフラトキシン B1、ロシア産高級焼菓子（ワッフル）の二酸化チタン(E171)、ウズベキスタン産アブリコットの二酸化硫黄(E220)非表示、トルコ産ナスのホルメタネート、ウクライナ産生パン酵母のシプロコナゾール及びエポキシコナゾール、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、中国産プラスチック製食器からの高総移行量、米国産フードサプリメントのビタミン類の不適切な単位表示及び不適切または未承認の健康栄養強調表示、米国産フードサプリメントの未承認ビンポセチン、米国産フードサプリメントの未承認健康強調表示・不適切な成分表示・ビタミン類とミネラル類の情報不十分・ゼラチンカプセルに使用された動物種の情報欠落、アラブ首長国連邦産ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン B1、米国産フードサプリメントのビタミンの種類と化学成分の不適切表示及び誤記載、米国産フードサプリメントの未承認成分ビンポセチン及び健康栄養強調表示の不適切かつ未承認使用、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、中国産トウガラシの塩素酸塩及びクロルフェナピル、ブラジル産アズキのアセフェート(複数あり)、米国産フードサプリメントの健康栄養強調表示の不適切または未承認使用及び不適切表示(複数あり)、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産オーガニック乾燥イチジクのペルメトリン及びテトラメトリン、中国産レーズンのクロルピリホス、コロンビア産菓子の着色料二酸化チタン(E171)(複数あり)、エジプト産ピーマンのクロルプロファム、エジプト産冷凍細切りピーマンのプロパルギット、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、米国産ピーナッツバターのアフラトキシン B1、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシン B1、米国産フードサプリメントの未承認新規食品ブチュ (*Agathosma betulina* (P.J.Bergius)) の葉抽出物・健康栄養強調表示の不適切かつ未承認使用及び不適切表示、など。

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

1. ECHA、欧州における化学物質の安全性強化のためのさらなる任務を引き受ける

ECHA takes on additional tasks to strengthen chemical safety in Europe

05 January 2026

<https://echa.europa.eu/-/echa-takes-on-additional-tasks-to-strengthen-chemical-safety-in-europe>

欧洲化学品庁 (ECHA) は、2026 年 1 月 1 日に発効した EU の「1 つの物質に 1 つの評価 (one substance, one assessment: OSOA)」パッケージの下で、このイニシアチブを推進し、透明性と効率性をもって新たな責務を担う。ECHA は、他の EU 機関などと緊密に協力しながら、化学物質の評価を合理化し、人の健康と環境をよりよく保護するための協力を強化するための取り組みを主導する。

化学物質に関する共通データプラットフォームの構築

OSOA パッケージには、化学物質に関する共通のデータプラットフォーム及びモニタリングとアウトロックの枠組みに関する規則が含まれている。ECHA は、欧州委員会が採択したガバナンススキームと実施計画の下、欧州環境庁 (EEA)、欧州食品安全機関 (EFSA)、欧州医薬品庁 (EMA)、欧州労働安全衛生機関 (EU-OSHA) などの EU 機関と緊密に協力して、このプラットフォームを管理する。

このプラットフォームは、複数の情報源からの情報を統合し、以下のようなサービスを提供する。これにより、化学物質データのワンストップショッピングが構築され、規制当局、産業界、一般市民にとっての透明性とアクセシビリティが向上する。

- 化学物質モニタリングのための情報プラットフォーム
- 参照値 (reference values) のリポジトリ
- 試験通知データベース
- 標準書式と用語集、規制プロセス、法的義務、製品に含まれる化学物質、懸念物質の代替物質、環境持続可能性関連データに関するデータベース

ECHA の新たな任務

データプラットフォーム以外にも、ECHA は以下の任務を担当する。

- モニタリングとアウトロックの枠組みを構築する。
- 早期警戒とリスク特定を支援する。
- 必要に応じて新しいデータを作成する。
- 化学物質の安全性を強化するための科学的研究の活用を促進する。

ECHA はまた、これまで他の機関が担当していた以下の科学的・規制的責務も担う。

- RoHS 指令 (電気・電子機器に含まれる有害物質に関する指令) の下での、規制提案の作成、及び適用除外申請の処理
- POPs 規則の下での、廃棄物中の残留性有機汚染物質 (POPs) の規制値の設定と見直し
- 医療機器規則の下での、医療機器に含まれる特定有害物質のベネフィット・リスク評価の実施方法に関するガイドラインの更新

*化学物質に関する共通のデータプラットフォーム及びモニタリングとアウトロックの枠組みに関する規則

Regulation (EU) 2025/2455

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

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2026 (2026. 01. 07)

【EC】EU の化学物質評価を合理化する新ルールが発効へ

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202601c.pdf>

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

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

1. 欧州の食品に含まれる残留農薬の監視方法

How Europe monitors pesticide residues in food

12 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/infographics/how-europe-monitors-pesticide-residues-food-0>

(インフォグラフィック)

2023 年には 133,000 のサンプルが収集された

農薬処理された作物には残留物が含まれる可能性がある。農薬が正しく使用され、その残留物が消費者にリスクをもたらさないことを保証するために、EU 法には法的基準値が設定されている。

食品に含まれる残留農薬のレベルが安全だとどうして分かるのか？

EU、アイスランド及びノルウェーの食品検査機関では、食品が法的基準値を遵守していることを検査するための監視プログラムが実施されている。2023 年のサンプルの 98% は、残留農薬を含まない、または含まれていた残留農薬が法的基準値以下だった。

分析

公的研究機関が 740 以上の農薬の残留物について食品サンプルを試験している。

データ

毎年約 2600 万件の残留農薬の試験結果が EFSA に報告され、年次報告書にまとめられている。

EU の意思決定者

EU の意思決定者は将来の監視プログラムを強化するために EFSA の結論や助言を使用している。

EFSA は食品及び飼料の安全性に関する EU リスク評価の要である。EFSA は、利害関係者との開かれた協議の中で各国当局と緊密に協力し、既存及び新興リスクに関する独立した科学的助言や明確なコミュニケーションを提供している。

*関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2025 (2025. 05. 28)

【EFSA】食品中の残留農薬：EU における状況は？

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

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

【EFSA】食品に含まれる農薬を詳しく見る

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

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

1. POAO 国家モニタリング計画 : 2023-24 年度データ分析報告書

National Monitoring Plan for POAO: Data Analysis Report 2023-24

22 December 2025

<https://www.food.gov.uk/local-authorities/national-monitoring-plan-for-poao-data-analysis-report-2023-24>

英国の国家モニタリング計画 (National Monitoring Plan : NMP) に基づき、2023 年 4 月から 2024 年 3 月の間に英国の国境検査所 (Border Inspection Posts : BCPs) で実施された輸入動物由来製品 (products of animal origin : POAO) のサンプリング結果の概要が公表された。

POAO の NMP データは、EU の TRACES (Trade Control and Expert System) に代わる英国のシステムである IPAFFS (Import of Products, Animals, Food and Feed System) から取得されている。

合計 2,062 サンプルが採取され、動物用医薬品残留物、微生物、重金属、バイオトキシン、化学汚染物質について検査された。採取されたサンプルのうち、不適合が判明したのは合計 6 件で、前回は合計 43 件であった。

動物用医薬品残留物について、22 カ国から 1,150 サンプルを採取し、検査した。不適合サンプルはなかった。動物用医薬品残留物のサンプルの原産国はインド (529 サンプル、46%)、ベトナム (110、10%)、ブラジル (94、8%)、中国 (86、7%)、タイ (86、7%)、他であった。検査対象となった動物用医薬品は、ニトロフラン (243 サンプル)、クロラムフェニコール (228)、テトラサイクリン (211)、アベルメクチン (55)、抗菌薬 (48)、抗コクシジウム薬(coccidiostats) (45)、マクロライド (29)、ベンゾイミダゾール (25)、他であった。

重金属について、21 カ国から 273 サンプルを採取し、検査した。不適合サンプルはなかった。重金属のサンプルの原産国はバングラデシュ (66 サンプル、24%)、スリランカ (54、20%)、インド (33、12%)、中国 (29、11%)、モロッコ (14、5%)、他であった。重金属のサンプルのうち、検査対象となった重金属は、鉛 (89 サンプル)、水銀 (88)、カドミウム (69)、ヒ素 (24)、他であった。

バイオトキシンについては、12 カ国から 50 サンプルを採取し、ヒスタミンについて検査した。ベトナム産の魚 1 サンプルが不適合であった。バイオトキシンのサンプルの原産国はインド (12 サンプル、24%)、中国 (8、16%)、エクアドル (6、12%)、タイ (6、12%)、他であった。

化学物質について、9 カ国から 29 サンプルを採取し、検査した。ウクライナ産の鶏肉の

1 サンプルが塩素酸塩に関して不適合であった。化学物質のサンプルの原産国はインド（6サンプル、21%）、ウクライナ（5、17%）、中国（4、14%）、トルコ（4、14%）、他であった。検査対象となった化学物質は、塩素酸塩（12サンプル）、ダイオキシン（6）、ポリリン酸塩 STPP（トリポリリン酸ナトリウム）（E452）（4）、二酸化硫黄（2）、その他、ベンゾ[a]ピレン、過酸化水素、PAH4（ベンゾ[a]ピレン、ベンゾ[a]アントラセン、ベンゾ[b]フルオランテン及びクリセンの4種の多環芳香族炭化水素の合計）、過塩素酸塩、SEM（セミカルバジド）がそれぞれ1サンプルであった。

2. レストランにおける子供向けメニューの改善戦略：文献レビュー

Strategies to Improve Children's Menu Offerings in Restaurant Settings: A Literature Review

December 22, 2025

<https://science.food.gov.uk/article/143909-strategies-to-improve-children-s-menu-offerings-in-restaurant-settings-a-literature-review>

（研究プロジェクト）

食品基準庁（FSA）の調査によると、北アイルランドのレストランにおける子供向けメニューは選択肢が限られており、健康的な選択肢もほとんどない。本研究の目的は、子供向けの食事の栄養価を向上させ、消費者（親と子供）が子供向けの食事を選ぶ際の行動変容を促進するためのレストランの取り組みの有効性を調査することである。

SCOPUS、PubMed、Cochrane Library を用いて 2014～2024 年の研究を検索し、合計 39 件の研究がレビューされた。

子供向けの食事の栄養価を向上させる取り組みについては、強制的な法律、自主的な認定制度、地域社会の取り組みに関する研究が特定された。消費者（親と子供）に、より健康的な子供向けの食事を注文するよう奨励する取り組みについては、カロリー表示、最適な選択肢、案内表示（signposting）、インセンティブ、ソーシャルマーケティングの影響に関する研究が特定された。

レストランが子供向けメニュー改訂の取り組みに参加する動機と障壁、又はそのような取り組みが収益性に与える影響に関するエビデンスはほとんど得られなかった。食品廃棄物への影響に関するエビデンスは得られなかった。

レストランのオーナーと介入チームが緊密に連携する地域の取り組みは、レストランが子供向けメニューを改訂する上で効果的であることが分かった。同様に、おもちゃの特典（インセンティブ）や最適な選択肢設定は、親子がレストランでより健康的な食事を注文するよう促す上で効果的であることが示された。強制的な法律、自主基準、消費者を誘導する戦略（案内表示、ソーシャルマーケティング）、又は情報提供（カロリー表示）は、事業者により健康的なメニューを作らせる効果や、消費者に健康的な食事を注文するよう促す効果が限られていることが分かった。全体として、エビデンスの質は限られており、特に英国においては、具体的な戦略や取り組みについてさらなる研究が必要である。

3. 規制製品安全性評価

- フードサプリメントを含む様々な食品カテゴリーに使用する新規食品としてのカンナビジオール(CBD)単離物の安全性評価(RP61)

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in a Range of Food Categories Including Food Supplements (RP61)

January 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/154501-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-a-range-of-food-categories-including-food-supplements-rp61>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。

- 申請企業 : Farmabios 社
- 申請用途 : Food Supplements (England) Regulations 2003 及び英国の他の国々における同等の法令において、18 歳以上を対象としたカプセル、チュアブル剤、液剤、又はドロップ剤と定義されるフードサプリメント (成人用)

この新規食品は、純度 98%以上の白色からオフホワイト色の結晶性粉末状の合成 CBD 単離物であり、妊娠中及び授乳中の女性、及びその他の特定の脆弱なグループを除く成人向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。FSA 及びスコットランド食品基準局 (FSS) の評価をサポートするため、新規食品及び製造工程に関する諮問委員会 (ACNFP) はレビューを依頼された。この新規食品は、提供されたデータに基づいて評価され、純度 98%以上の CBD の暫定許容一日摂取量 (ADI、10 mg/日) が評価において考慮された。さらに、規制薬物であるデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール ($\Delta 9$ -THC) の混入の可能性について 5 つのバッチを検査したところ、全て不検出であった (定量限界は 0.05%w/w)。提案されている総用量 10 mg/日 という CBD の使用を反映するように調整すると、この新規食品における $\Delta 9$ -THC のレベルは、欧州食品安全機関 (EFSA) が特定した安全上限摂取量 (safe upper intake level : SUL) である 1 μ g/kg 体重/日 (体重 70 kg の成人では 70 μ g/日) を下回り、提案された CBD の使用条件下で安全上の懸念はない。しかし、ACNFP は申請者が提出した科学的資料と、申請者がこの CBD 単離物の安全性を証明するために依拠したデータを審査した結果、この新規食品の安全性は証明されていないと勧告した。申請者は、主要な試験のデータの完全性と試験品質を保証するために必要なレベルのデータを提供しなかったため、新規食品の安全性は証明されなかった。FSA と FSS は、申請書 RP61 の合成 CBD 単離物である新規食品が提案された使用条件下で安全であることを保証するための情報が不十分であると結論付けた。

*関連情報 : ACNFP のポジションペーパー

Committee Advice on the safety of cannabidiol (CBD) isolate as a novel food for use in food supplements - RP61

<https://acnfp.food.gov.uk/CommitteeAdviceonthesafetyofcannabidiolCBDIsolateasanolfoodforuseinfoodsupplements-RP61>

- フードサプリメントに使用する新規食品としてのカンナビジオール(CBD)単離物の安全性評価(RP194)

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in Food Supplements (RP194)

January 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/154503-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements-rp194>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。

- 申請企業 : Dragonfly Biosciences Limited 社
- 申請用途 : 申請書 RP61 と同様

この新規食品は、産業用ヘンプからの純度 98%以上の白色からオフホワイト色の結晶性粉末状の CBD 単離物であり、妊娠中及び授乳中の女性、及びその他の特定の脆弱なグループを除く成人向けのフードサプリメントの成分として使用することを目的としている。

デルタ-9-テトラヒドロカンナビノール ($\Delta 9$ -THC) の混入の可能性について、5 つのバッチを検査したところ、全て定量限界以下 (<0.0050%) であった。

ただし、FSA と FSS は、申請書 RP61 と同様に、申請書 RP194 の CBD 単離物である新規食品が提案された使用条件下で安全であることを保証するための情報が不十分であると結論付けた。

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR : Bundesinstitut fur Risikobewertung)

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. EDKAR 研究 : エナジードリンクの慢性的な多量摂取は青年の心血管系にどのような影響を与えるか？

EDKAR study: How does chronic high consumption of energy drinks affect the cardiovascular system of adolescents?

08/12/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/edkar-study-how-does-chronic-high-consumption-of-energy-drinks-affect-the-cardiovascular-system-of-adolescents/>

エナジードリンクは、集中力や身体能力を高めると宣伝されることの多いカフェイン入りソフトドリンクである。これらの飲料は若者にとても人気がある。多量摂取に関連して起こりうる急性影響は、神経過敏や興奮の高まり、振戦、発汗、血圧上昇、動悸などがよく知

られている。EDKAR 研究は、BfR がシャリテベルリン医学大学と協力して主導し、エナジードリンクの長期的な多量摂取が青年の心臓の健康に有害かどうかを調査した。最初の結果の発表後に、BfR は厳選した Q&A リストをまとめた。

エナジードリンクとは何か？

エナジードリンクは、カフェインに加えて、タウリン、グルクロノラクトン、イノシトルなどの物質を 1 つ以上追加しているカフェイン入りソフトドリンクである。この飲料は様々なポーションサイズで入手でき、集中力や身体能力を高めると宣伝されることが多い。エナジードリンクは、運動中に失われたエネルギー、水分、電解質を補うことを意図した低張性又は等張性の炭水化物を含むスポーツ飲料と混同してはならない。

EDKAR は何の略語？

EDKAR は「エナジードリンクと心疾患リスク (Energy Drinks und Kardiologisches Risiko (Energy Drinks and Cardiological Risk))」の略語である。この研究は BfR がシャリテ大学病院と協力して 2022 年 3 月から 2024 年 5 月まで実施された。目的は、慢性的なエナジードリンクの多量摂取が青年（15～18 歳）の心血管系に与える健康影響を調査することであった。最初の研究結果の科学出版物は 2025 年に公表された（下記詳細情報参照）。更なる出版物は準備中である。

EDKAR 研究はどのように構成されているのか？

EDKAR 研究は 2 つの段階で構成されている。第 1 段階では、15～18 歳のベルリンの生徒 5,100 人のオンライン調査が実施され、その情報に基づき、慢性的に多量のエナジードリンクを摂取している青年と対照群を特定するためのスクリーニングが行われた。研究の第 2 段階では、特定された研究参加者的一部がシャリテ大学病院で総合的な心臓検査を受けた。

EDKAR 研究は観察研究である。その名が示すように、このような研究では、参加者と彼らの行動から起きた健康影響が観察され、説明されるだけである。欧州食品安全機関 (EFSA) が安全と見なすレベル (3 mg カフェイン/kg 体重/日) を超えるカフェインを含むエナジードリンクを長期にわたって青年に与えることは倫理的に正当化できないので、積極的な介入は計画されなかった。

EDKAR 研究では、慢性的な多量摂取者と対照群にどのような特徴があるのか？

EDKAR 研究では、エナジードリンクの慢性的な多量摂取者を、少なくとも 1 年間、週に少なくとも 4 日間エナジードリンクを飲み、これらの飲料を通じて 3 mg/kg 体重/日以上のカフェインを摂取した青年と定義した。欧州食品安全機関 (EFSA) は、このレベルのカフェイン摂取量 (3 mg/kg 体重/日) では子供と青年に有害な健康影響はない予想している。体重 50 kg の青年は、市販のエナジードリンクのカフェイン濃度が 32 mg/100 ml の場合、1 日当たり 500 ml を 1 缶または 250 ml を 2 缶摂取するとこの値を超える。EDKAR 研究 (研究の第 2 段階) において、エナジードリンクの慢性的な多量摂取者におけるエナジードリンクからのカフェイン摂取量の中央値は 4.5 mg/kg 体重/日であり、最小値は 3.02 mg/kg 体重/日、最大値は 14.55 mg/kg 体重/日だった。

対照群として特定された青年は、過去 12 ヶ月間エナジードリンクを全く摂取しておらず、

コーヒー、茶、コーラまたは特定のスポーツ飲料などのその他のカフェイン入り飲料から1週間当たり 80 mg 以上のカフェインを摂取していなかった。1 週間のカフェイン摂取量を計算するために、コーヒー飲料(90 mg カフェイン/カップ)、紅茶/緑茶(38 mg カフェイン/カップ)、チョコレート飲料(30 mg カフェイン/カップ)、コーラ/マテ飲料(31 mg カフェイン/グラス)、アイスティー(10 mg カフェイン/グラス)、スポーツ飲料(225 mg/1 回分)の摂取頻度を指標として使用した。

EDKAR 研究で何を調査したのか？

EDKAR 研究の第 1 段階では、オンラインアンケートを用いてベルリンの学校（職業訓練学校を含む）の 15~18 歳の 5,100 人の青年を最初に調査した。アンケートでは、参加者はエナジードリンクとその他のカフェイン入り飲料の摂取量や、レジャーと健康に関する行動に関する情報を提供した。喫煙や飲酒をするかどうか、する場合はどれくらいの量かなど、多くのライフスタイル要因についても調査された。この研究の第 1 段階の主な目的は、エナジードリンクを慢性的に多量摂取する青年と対照群を特定することだった。

第 1 段階で特定された、エナジードリンクを慢性的に多量摂取する青年 288 人と、対照群の青年 424 人が、シャリテ大学病院での心臓検査を含む研究の第 2 段階に参加するよう求められた。参加を呼びかけられた 288 人の多量摂取者のうち 99 人の若者が応じ、対照群では 424 人の若者のうち 160 人が応じた、つまり、合計 259 人の生徒が心臓検査を受けた。慢性的に多量摂取する若者のうち 97 人のデータを統計解析に含めることができたが、参加者の 1 人はエナジードリンクの摂取量が少ない(3 mg カフェイン/kg 体重/日以下)ため、もう 1 人は心臓疾患の既往症のため、除外しなければならなかった。対照群に関しては、検査を受けた 160 人の生徒全員を統計解析に含めることができた。

心臓検査の一環として、心電図パラメータ、血圧、心拍数を測定し、心エコー検査を用いて心臓の構造を詳細に分析した。全ての参加者について合計 27 の心臓学的パラメータが測定された。検査は盲検化されており、研究担当医師には、検査しているのが慢性的な多量摂取群の人が対照群の人が分からないように実施された。この研究では、2 群間で検査したパラメータに違いがあるかどうかが調べられた。

慢性的に多量のエナジードリンクを摂取する青年は、エナジードリンクの摂取量以外では対照群とどのような違いがあったのか？

分析された心血管系パラメータに加えて、年齢、性別、学校の種類、喫煙行動、身体活動、睡眠習慣など、検査した参加者のその他の広範な特性が記録された。年齢と性別に関しては 2 群間に違いはなかった。しかし、対照群と比較すると、慢性的に多量のエナジードリンクを摂取する青年は、BMI（体格指数）が高く、タバコ及び/又はマリファナを吸う頻度が高く、飲酒頻度が高かった。また、エナジードリンクを飲まない青年より平日の睡眠時間も短かった。多量摂取者の半数以上 (53.6%) は登校日の睡眠時間が 6 時間未満であったのに対し、対照群では著しく少なかった (12.7%)。週末も同じ状況だった。

調査したライフスタイル要因は心血管機能に影響を与える重要な要因で、「交絡因子」として知られている。従って、これらの要因は心血管系パラメータの統計解析において考慮さ

れた。研究者は最初に、多量摂取者と対照群との間の心臓学的パラメータの違いを特定するために単純な比較を行った。その後統計モデルで、年齢、性別、身体活動、喫煙、マリファナの使用、飲酒、学校の種類などの交絡因子の影響を考慮した。

EDKAR 研究における心臓検査の結果は？

この研究の第 2 段階のデータの評価から、交絡因子を考慮した場合、慢性的な多量摂取者（97 人）の心臓学的パラメータは、対照群（160 人）のパラメータと違いがないことが示された。収縮期血圧値及び拡張期血圧値に差はなく、心電図に異常は見られなかった。ほとんど全ての参加者の値は正常範囲内だった。評価には成人の正常値が使用された。心臓検査を受けた全ての EDKAR 参加者の体格（身長と体重）や、彼らの年齢が 15～18 歳であること、成人の値への近接性を考慮して、成人の基準値を使用することは妥当である。

心臓の構造を詳細に分析できる心エコー検査では、研究者は最初に、検査した 21 のパラメータの 1 つで、エナジードリンクの慢性的な多量摂取者と対照群との間に統計的に有意な差があることを発見した。心臓の左右を隔てる壁である中隔が、多量摂取者の方が対照群より厚かった。ただし、年齢、性別、喫煙行動、飲酒量などの交絡因子を統計評価において考慮しなかった場合だけである（「慢性的に大量のエナジードリンクを摂取する青年は、エナジードリンクの摂取量以外では対照群とどのような違いがあったのか？」を参照）。この解析に様々な交絡因子を含めると、この違いは統計的に有意ではなくなつた。

さらに、このような多くの比較（心エコー検査だけで 21 のパラメータ）には、いわゆる「偽陽性結果」の統計的コントロールが必要である。これは、多くの検査が行われる場合、偶然だけで有意な結果が出る確率が高くなるためである。適切な統計的補正を適用した結果、交絡因子を考慮しなくとも 2 群間で心臓学的パラメータに違いがないことが分かった。慢性的にエナジードリンクを多量摂取する全ての青年が心臓検査を受けなかつた理由は？

5,100 人の参加者のうち、特定された慢性的な多量摂取者と対照群には、研究の第 2 段階で、教職員からこの研究の第 2 段階への招請状が（書簡で）渡された。生徒は BfR の研究センターに対し、電話、電子メール、または同封の返信用紙で、個別にこの招請に返信した。エナジードリンクの慢性的な多量摂取者 288 人と対照群の 424 人（エナジードリンクを摂取せず、その他のカフェイン入り飲料によるカフェイン摂取量が 1 週間当たり 80 mg 未満）が、シャリテ大学病院で心臓検査に参加するよう招請された。

招請された 288 人の多量摂取者のうち 99 人の青年が応じ、心臓検査を受けることに同意した。1 人の参加者はエナジードリンク摂取量が実際には少なく（3 mg カフェイン/kg 体重/日以下）、もう一人は心臓疾患の既往症があり、統計解析から除外しなければならなかつたため、最終的に統計評価に含めることができたのは、シャリテ大学病院で心臓検査を受けた青年男女 97 人のデータであった。招請された対照群の 424 人の青年については、160 人が招請に応じて心臓検査を受けた。未成年者（18 歳未満）の場合、両群とも両親の承諾を得て心臓検査が実施された。

心臓検査を受けることに同意した研究参加者と同意しなかつた研究参加者に違いはあるのか？

全部で 288 人の慢性的な多量摂取者が心臓検査を受けるよう招請されたが、実際に検査を受けたのはそのうちの 1/3 のみであり、残りの参加者は招請に応じなかった（「慢性的にエナジードリンクを多量摂取する全ての青年が心臓検査を受けなかった理由は？」を参照）。検査結果に影響を与える可能性のあるグループ間の違いを排除するために、研究者は参加者の特性を詳細に比較した。多量摂取者のうち、検査を受けた参加者と受けなかった参加者との間で、性別、年齢、教育、BMI、身体活動、飲酒量に関して違いは見られなかった。

対照群（424 人、心臓検査を受けたのは 160 人）では、性別、教育、飲酒量に関してのみ統計的な差が見られ、男性、職業訓練学校の生徒、飲酒量が多い参加者は招請に応じる傾向が弱かった。

エナジードリンクの多量摂取が心臓に及ぼしうる長期的な影響についてこの研究から何が言えるか？

この研究結果は、心臓への健康影響が後年現れないことを意味するものではない。EDKAR 研究では、少なくとも 12 ヶ月間エナジードリンクを定期的に大量に摂取すると回答した青年を調査した（「EDKAR 研究では、慢性的な多量摂取者と対照群にどのような特徴があるのか？」を参照）。この特定の期間中、研究者が実施した心臓検査では、エナジードリンク摂取が 15～18 歳の青年の心臓の健康に与える有害影響を特定できなかった。15～18 歳の青年の心血管系は、エナジードリンクの慢性的な多量摂取に十分に適応し、その影響を緩和できる可能性がある。EDKAR 研究は横断研究として実施された。この観察研究において、参加者は 1 回だけエナジードリンク摂取について尋ねられ、心臓検査を受けた。従って、EDKAR 研究では、エナジードリンクの多量摂取が後年の健康に与える影響について何の結論も出せない。これは、調査したその他のリスク要因やエナジードリンクとアルコールの複合摂取にも当たる。

エナジードリンクの多量摂取による急性有害影響は、EDKAR 研究では調査されなかった。これらは既に 2019 年に BfR の以前の意見で評価されている。

エナジードリンクの摂取は青年の健康リスクに関連しているか？

BfR は、エナジードリンクの多量摂取は健康に急性の有害影響を及ぼす可能性があると繰り返し述べている。エナジードリンクを過剰摂取すると、カフェインの多量摂取による一時的な動悸、息切れ、筋肉の振戦、ひどい吐き気、不安、神経過敏、心電図の変化につながる可能性がある。

特に、大量のアルコール及び/又は激しい運動との同時摂取は、影響が互いに増強される可能性があるため、心血管系に更なる有害影響を及ぼす可能性がある。

事例報告*では、エナジードリンクの多量摂取と大量のアルコールやその他の医薬品の同時摂取、又は同時に激しい運動をした後に、不整脈などの深刻な健康障害が起り、場合によっては死に至ると報告されている。1 つの要因がこれらの結果の原因となっているのか、又は全てのパラメータの相互作用であるかどうかは、事例報告からは判断できない。さらに、既往症も関与している可能性がある。

多くのエナジードリンクは比較的砂糖含有量が多い。短時間で多くのエネルギーを供給

するが、砂糖含有量が多いと消化管からの水分吸収が遅くなる可能性がある。

*Ali, F. et al., Energy drinks and their adverse health effects: A systematic review of the current evidence.

Postgraduate Medicine, 127(3), 308–322 (2015).

<https://doi.org/10.1080/00325481.2015.1001712>

ベルリンの青年から得た結果は他の地域にも当てはまるのだろうか？

EDKAR 研究はベルリンの青年のみを対象とした。従って、摂取行動やその他のライフスタイル要因について異なる可能性があるため、その結果は、例えば農村地域やその他の都市など、他の地域の青年にそのまま当てはめることはできない。

*エナジードリンクに関する詳細情報

青年におけるエナジードリンクの慢性的な大量摂取は、初期は心臓機能低下と関係ない
—EDKAR 研究のデータを評価

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/chronic-high-consumption-of-energy-drinks-is-not-initially-associated-with-cardiological-impairment-in-adolescents/>

(EDKAR 研究の最初の結果発表 (2025 年))

エナジードリンクの過剰摂取は子供や青年の健康リスクを高める

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/excessive-consumption-of-energy-drinks-increases-health-risk-for-children-and-adolescents/>

(急性有害影響に関する BfR の意見 (2019 年))

*上記詳細情報についての関連記事

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

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

食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2019 (2019. 09. 04)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201918c.pdf>

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

1. FDA は 2023 会計年度の残留農薬モニタリング報告書を公表する

FDA Releases FY 2023 Pesticide Residue Monitoring Report

December 22, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-fy-2023-pesticide-residue-monitoring-report>

FDA は Pesticide Residue Monitoring Program for Fiscal Year 2023 Pesticide Report (2023 会計年度の残留農薬モニタリングプログラム年次報告書) を公表した。この報告書

は、2022年10月1日から2023年9月30日までの期間にFDAが実施した、ヒト及び動物用食品における781種類の農薬及び特定の工業化合物の調査結果をまとめたものである。

FDAは、2023年度報告書とともに、新しいデータ視覚化ツール「FDA農薬報告書データダッシュボード」も公開した。これは、ユーザーが報告書に掲載されている図表を操作し、要約の根拠となるデータをより直接的に確認できる新しいデータ視覚化ツールである。このダッシュボードの目的は、食品化学物質安全プログラムの透明性と強化に向けたFDAの取り組みを支援することである。

FDAの残留農薬モニタリングプログラムは、公衆衛生を守るために、州間取引で出荷されるFDA規制食品を検査し、EPAが設定したトレランス（最大残留基準値）に準拠しているかどうかを判断する。食品に含まれる残留濃度がトレランスを超過、もしくはトレランスが未設定の農薬の残留が確認された場合、FDAは規制措置を講じる。

2023年度の調査結果によると、米国のフードサプライにおける残留農薬は、EPAのトレランスに概ね準拠している。

全体的な調査結果

ヒト用食品サンプル：合計3,577サンプル（45州からの国産品1,003サンプル、84か国/経済圏からの輸入品2,574サンプル）。

- 国産品の39%、輸入品の39.2%で残留農薬は検出されなかった。
- 国産品の97.2%と輸入品の86.5%が連邦規則を遵守（EPAトレランス未満）。

動物用食品サンプル：合計224サンプル（23州からの国産品101サンプル、14か国からの輸入品123サンプル）。

- 国産品の50.5%、輸入品の56.1%で残留農薬は検出されなかった。
- 国産品の97%、輸入品の97.6%が連邦規則を遵守（EPAトレランス未満）。

集中サンプリング

2023年度、FDAは「国内で生産された動物由来食品」を課題に農薬分析を実施した。乳38サンプル、殻付き卵30サンプル、蜂蜜16サンプル、狩猟肉（game meat）11サンプルからなる、選択された動物由来の国産品95サンプルを収集して分析した。動物由来食品のいずれにも違反残留農薬は検出されず、サンプルの87.4%には残留農薬は含まれていなかった。

*ダッシュボード：FDA Pesticide Report Data Dashboard

<https://www.fda.gov/food/pesticides/fda-pesticide-report-data-dashboard>

*報告書全文：

Pesticide Residue Monitoring Program Fiscal Year 2023 Pesticide Report

<https://www.fda.gov/media/190315/download>

*過去の報告書及びデータ：Pesticide Residue Monitoring Program Reports and Data

<https://www.fda.gov/food/pesticides/pesticide-residue-monitoring-program-reports-and-data>

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2024（2024. 09. 18）

【FDA】FDAは2022会計年度残留農薬モニタリング報告書を公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202419c.pdf>

2. FDAは公衆衛生イノベーション推進のための新たな契約アプローチを検討する

FDA Explores New Contracting Approach to Advance Public Health Innovation

December 19, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-explores-new-contracting-approach-advance-public-health-innovation>

米国食品医薬品局（FDA）は、FDAと米国で最も革新的な企業との連携を強化するための新たな契約アプローチの開発について、ベンチャーキャピタル企業からの意見を求める情報提供依頼（RFI）を発出した。

人工知能、バイオテクノロジー、医療機器、規制技術など、公衆衛生ミッションに関連する多くの画期的な技術と革新的なソリューションが、ベンチャーキャピタルの投資先企業（ポートフォリオ）によって開発されているが、FDAとそれらの企業との連携は限定的である。政府の既存の契約メカニズムの多くは、拡張性の高い技術よりも労働ベースの業務に重点を置く大規模なシステムインテグレーターや仲介業者を優遇している。さらに、中小企業向け割り当てプログラム（small business set-aside programs）は、初期段階の企業にとっては利用が困難であり、不正に使用される懸念もある。

今回FDAは、適格なベンチャーキャピタル企業と直接的な関係を築く契約モデルの提案について意見を求めている。これは、承認されたベンチャーキャピタル企業のポートフォリオが競争して業務を受注できるようにする提案である。このような契約は、研究、技術導入、規制改革など、FDAの幅広い活動を支援する可能性がある。今回のRFIでは、参加企業の資格基準、財務及び管理上の考慮事項、知的財産保護、規制遵守の枠組みなどについて、意見を求める。意見募集期間は2026年1月18日まで。

*RFI : Foundational Innovation and RAPID Engagement (FIRE)

<https://sam.gov/workspace/contract/opp/b9feb7a7a1ee45d0ac96fbb5ea1628b5/view>

3. 2027年会計年度VQIP申請を開始する

FDA Opens VQIP Application Portal for FY2027

December 31, 2025

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-opens-vqip-application-portal-fy2027>

2026年1月1日、FDAは2027会計年度(FY)の任意適格輸入業者プログラム(VQIP)申請ポータルを開設する。VQIPは、サプライチェーンの安全(safety)及び安全保障(security)の管理を実現・維持する輸入業者に、米国へのヒト・動物用食品の迅速な審査と輸入のメリ

ットを提供する、自主的な有償プログラムである。VQIPに参加するためには、食品輸入業者は、海外のサプライヤーの施設がFDAの第三者認証プログラムによって認証されていることを確認するなど、一定の資格要件を満たす必要がある。今期申請のポータル開設は2026年9月1日まで。

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

【FDA】2026年会計年度VQIP申請を開始する

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

4. GRAS申請通知

GRAS Notices

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

米国食品医薬品局(FDA)が受理したGRAS（Generally Recognized as Safe：一般的に安全と認められる）申請通知の一覧。新たにFDAによる評価、回答が終了したGRAS申請通知は次の通り。GRASは意図する使用(Intended Use)が決められているため、詳細は各通知のリンク先を参照のこと。

- FDAの回答が「疑問はない(FDA has no questions)」であった申請通知

- 2'-fucosyllactose (GRN No. 1274)

Dec 8, 2025

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1274>

- *Saccharomyces cerevisiae* "BY-1532" (GRN No. 1265)

Dec 11, 2025

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1265>

- *Lacticaseibacillus rhamnosus* CGMCC18639 (GRN No. 1264)

Dec 09, 2025

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1264>

- Rebaudioside M produced by enzymatic treatment of steviol glycosides purified from the leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni (GRN No. 1260)

Nov 18, 2025

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1260>

- Fungal oil (>40% arachidonic acid (ARA)) from *Mortierella alpina* strain TKA-1 (GRN No. 1259)

Jan 7, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1259>

- Mycelial biomass of *Fusarium compactum* CGMCC 41312 (fungal protein) (GRN No. 1255)

Nov 18, 2025

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1255>

- 申請者の求めに応じ、FDA が評価を中止した申請通知
 - β -glucanase enzyme preparation produced by *Talaromyces versatilis* (GRN No. 1237)

Sep 22, 2025

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1237>

申請者への回答書において FDA は、*Talaromyces versatilis* 由来の endo-1,3(4)- β -glucanase 酵素製剤が意図された使用条件下で安全であるという根拠となるデータと情報を公開する必要があり、さらに、酵素に関する具体的な情報を安全性説明書に含める必要があると指摘している。

5. 警告文書

- オンラインで販売されている未承認の医薬品の問題

December 12, 2025

下記の製品に選択的アンドロゲン受容体モジュレーター (SARM) が含まれる。

- Pinnacle Professional Research dba Pinnacle Peptides

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pinnacle-professional-research-dba-pinnacle-peptides-719337-12122025>

- TITAN SARMS LLC

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/titan-sarms-llc-719645-12122025>

- Dynamic Health Group dba SARMS AMERICA

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/dynamic-health-group-dba-sarms-america-719257-12122025>

- Atomix LLC

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/atomix-llc-719111-12122025>

- Prime Sports Nutrition

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/prime-sports-nutrition-719433-12122025>

- King Farm

December 04, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/king-farm-713276-12042025>

動物用飼料の CGMP 違反、異物混入の問題。完成飼料に過剰なフモニシンが検出された（元の分析及びチェックのためのコンポジット分析での濃度：18.0 ppm～36.1 ppm）。カビ毒であるフモニシンに汚染された同社の動物用飼料製品の摂取後に、少なくとも 30 頭の馬と、おそらく 1 頭のヤギが死亡したことを受け、FDA は査察を実施した。

● **Agebox Inc.**

December 19, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/agebox-inc-718252-12192025>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ウェブサイトで販売されている「iKids-Growth IGF-1 Support Day Formula」及び「iKids-Growth IGF-1 Support Night Formula」（子供向け成長促進フォーミュラ製品）に表示されていない成分であるイブタモレンメシル酸塩が確認された。FDA はイブタモレン（別名 MK-677）を認可しておらず、安全性と有効性が確立されていない。

6. リコール情報

● **Direct Source Seafood** 社は、セシウム 137 (Cs-137) に汚染された可能性があるため、
Frozen Raw Shrimp をリコールする

Direct Source Seafood LLC is Recalling Frozen Raw Shrimp Because Product May Have Become Contaminated with Cesium-137 (Cs-137)

December 19, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/direct-source-seafood-llc-recalling-frozen-raw-shrimp-because-product-may-have-become-contaminated>

インドネシアから輸入したセシウム 137 による汚染の可能性がある冷凍エビ製品のリコール。現在までに、健康被害の報告はない。

● **Handelnine Global** 社 (Navafresh) は、高濃度の鉛のため、**Virgo UAP Pharma** 社の **Rheumacare** カプセルの全国的なリコールを実施する

Handelnine Global Limited d/b/a as Navafresh Issues Nationwide Recall of Rheumacare Capsules by Virgo UAP Pharma Pvt. Ltd. (Virgo), Due to Elevated Lead Levels

December 22, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/handelnine-global-limited-dba-navafresh-issues-nationwide-recall-rheumacare-capsules-virgo-uap>

FDA の検査で、本製品には許容濃度を超える 11,100 ppm の鉛が含まれていることが判明した。本製品は関節の痛みの軽減のために Rheumacare Capsules として全国的に販売された。製品写真あり。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2025（2025. 12. 24）

【FDA】FDA は未承認のアーユルベーダ医薬品に関する重金属中毒について警告を発する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202526c.pdf>

- **Gold Star Distribution** 社は 3 州で医薬品、医療機器、化粧品、ヒト用食品、ペットフードを含む FDA 規制対象製品のリコールを発表する

Gold Star Distribution Inc., Issues Recall of Certain FDA-Regulated Products in Three States Including Drugs, Devices, Cosmetics, Human Foods, and Pet Foods

December 26, 2025

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gold-star-distribution-inc-issues-recall-certain-fda-regulated-products-three-states-including-drugs>

サルモネラ菌汚染の可能性、げっ歯類及び鳥類による汚染、ならびに保管工程における不衛生な環境のため、医薬品、医療機器、化粧品、ダイエタリーサプリメント、ヒト用食品、ペットフードを含む、施設で保管されているすべての FDA 規制対象製品をリコール。

- **Modern Warrior** 社は FDA によりサプリメントとして認可されていない、表示されていない成分である 1,4-DMAA、アニラセタム、及びチアネプチジンのため、**Modern Warrior Ready** ダイエタリーサプリメントをリコール

Modern Warrior Recalls “Modern Warrior Ready” Dietary Supplement Due to Undeclared 1,4-DMAA and Aniracetam, as Well as Tianeptine, Which has Not Been Approved for Supplement Use by the FDA.

January 09, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/modern-warrior-recalls-modern-warrior-ready-dietary-supplement-due-undeclared-14-dmaa-and-aniracetam>

Modern Warrior Ready 製品は代謝促進、脳機能改善、食欲抑制を目的としたダイエタリーサプリメントとして、オンラインで販売されていた。FDA の検査により、チアネプチジン、1,4-ジメチルアミルアミン (1,4-DMAA)、アニラセタムなどの表示されていない成分が含まれていることが判明したため、リコール。

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

1. EPA は労働者と環境を保護するため、5 種類のフタル酸エステル類の数十の用途を規制する意向を発表する

EPA Announces Intent to Regulate Dozens of Uses of Five Phthalate Chemicals to Protect Workers and Environment

December 31, 2025

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-announces-intent-regulate-dozens-uses-five-phthalate-chemicals-protect-workers-and>

米国環境保護庁（EPA）は、環境及び職場のリスクに対処するため、広く使用されている5種類のフタル酸エステル類の数十種類の用途を規制する措置を取ると発表した。この決定は、各フタル酸エステル類の最終的なリスク評価に基づいている。対象となるフタル酸エステル類は、建築材料から工業用途まで、プラスチックをより柔軟にするために広く使用されている、フタル酸ブチルベンジル (BBP)、フタル酸ジブチル (DBP)、フタル酸ジシクロヘキシル (DCHP)、フタル酸ジエチルヘキシル (DEHP) 及びフタル酸ジイソブチル (DIBP) である。EPA は、ゴールドスタンダードの科学を用い、独立した査読者を起用して、調査した5種類のフタル酸エステル類すべてが労働者及び環境に不合理なリスクをもたらすという結論に達した。EPA の規制は、労働者に危害を及ぼしたり環境を脅かしたりする特定の用途に的を絞る。フタル酸エステル類は、ホルモン欠乏症や内分泌かく乱など、EPA が深刻な懸念を抱いているヒトへの健康影響を引き起こす可能性がある。

EPA の TSCA(有害物質規制法) リスク評価は、FDA 又は消費者製品安全委員会 (CPSC) の管轄下にある食品、食品添加物、食品包装、医療機器、化粧品、その他の消費者製品からのばく露は分析していない。この TSCA リスク評価の対象となる消費者用途において、一般の人々に不合理なリスクを引き起こすようなばく露レベルの製品は見つからなかった。

* フタル酸エステル類のリスク評価

<https://www.epa.gov/assessing-and-managing-chemicals-under-tsca/phthalates>

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2025 (2025. 01. 22)

【EPA】EPA は、DCHP の TSCA リスク評価案、フタル酸エステルの累積リスク分析案、DIBP、DBP、DEHP、BBP のハザード技術支援文書案を発表

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

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

【EPA】EPA はフタル酸エステル DBP 及び DEHP の TSCA リスク評価案を公表し、パブリックコメント募集とピアレビューを行う

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

食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2025 (2025. 08. 20)

【EPA】EPA はフタル酸エステル DIBP 及び BBP の TSCA リスク評価案を公表し、パブリックコメントを募集

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

2. EPA は絶滅危惧種保護法の審査を必要とする抗菌性農薬に関する最終ガイダンスを発表する

EPA Releases Final Guidance for Antimicrobial Pesticides that Require Endangered Species Act Reviews

December 31, 2025

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-releases-final-guidance-antimicrobial-pesticides-require-endangered-species-act>

EPA は、抗菌性農薬の新規有効成分、新規用途及び登録審査における絶滅危惧種評価の実施方法に関する最終ガイダンスを発表した。このガイダンスは、Pesticide Registration Improvement Act of 2022 (PRIA 5) に定められた要件を満たすものであり、農薬へのばく露により、連邦政府のリストに掲載されている種やその重要な生息地にリスクをもたらさないために、追加のプロセスと環境保護策を導入するものである。本ガイダンスは、抗菌性農薬の新規有効成分、新規用途、登録審査における絶滅危惧種保護法 (ESA) の検討事項の効率化を目的とする。本ガイダンスは、リスト掲載種や指定重要生息域にばく露する可能性のあるすべての抗菌性農薬の使用を対象とし、リスト掲載種への影響低減措置に関する申請者の自主的な提案の実施に焦点を当てている。申請者に対する新たな要件を定めるものではないが、申請者がリスト掲載種に対する潜在的影響に対処するのに役立つものである。

*ガイダンス

Final Guidance to Registrants on Activities to Improve the Efficiency of Endangered Species Act Considerations for New Active Ingredient and New Use Registrations and Registration Review for Antimicrobial Pesticides

<https://www.regulations.gov/document/EPA-HQ-OPP-2023-0281-0045>

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

【EPA】EPA、絶滅危惧種法のレビューが必要な抗菌性農薬に関するガイダンス案を発表

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

3. 飲料水中の過塩素酸塩

Perchlorate in Drinking Water

January 6, 2026

<https://www.epa.gov/sdwa/perchlorate-drinking-water>

米国環境保護庁（EPA）は、過塩素酸塩に関する第一種飲料水規則（NPDWR）及び最大汚染レベル目標*（MCLG : Maximum Contaminant Level Goals）を公表した。

2026年過塩素酸塩規制案として、2026年1月2日、EPAは、NRDC（自然資源保護協議会）対Regan事件におけるワシントンD.C. Circuit's decision（裁判所判決）を受け、過塩素酸塩に関するNPDWR及びMCLGの提案に署名した。EPAは、安全飲料水法(SDWA)のもと、また裁判所の命令に従って、化学汚染物質である過塩素酸塩に対する第一種飲料水規則（NPDWR）を策定している。

EPAは、健康への影響を考慮したMCLGとして0.02 mg/L (20 µg/L)を提案している。また、20 µg/L、40 µg/L、又は80 µg/Lという法的拘束力のある過塩素酸塩の最大汚染レベル** (MCL : Maximum Contaminant Levels)を同時に提案している。EPAはまた、水道システムに対し、飲料水中の過塩素酸塩のモニタリングを実施し、濃度がMCLを超えた場合に低減措置を講じ、公示及び消費者信頼レポートを通じて消費者に過塩素酸塩に関する情報を提供し、主要機関へ報告することも提案している。EPAは、2025年11月までに過塩素酸塩のNPDWR案を、2027年5月までに最終規則を出すことを約束している。今回の提案に関する意見募集期間は2026年3月9日まで。

* 最大汚染レベル目標 (Maximum Contaminant Level Goals) : 法的拘束力のない、健康影響に基づく飲料水中の汚染の目標レベル

** 最大汚染レベル (Maximum Contaminant Levels) : 法的拘束力のある、飲料水中に許容される汚染の最大レベル

*官報

National Primary Drinking Water Regulation for Perchlorate

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/01/06/2026-00021/national-primary-drinking-water-regulation-for-perchlorate>

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

【EPA】EPAは過塩素酸塩の第一種飲料水規則について意見を募集

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

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

1. KennedyとRollinsが米国の栄養政策の歴史的なリセットを発表、真の食品を健康の中心に戻す

Kennedy, Rollins Unveil Historic Reset of U.S. Nutrition Policy, Put Real Food Back at Center of Health

JANUARY 7, 2026

<https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2026/01/07/kennedy-rollins-unveil-historic-reset-us-nutrition-policy-put-real-food-back-center-health>

米国保健福祉省（HHS）と米国農務省（USDA）は、栄養政策の重要なリセットとなる「アメリカ人のための食事ガイドライン 2025-2030」を発表した。

米国では、医療費の 90%近くが慢性疾患の治療に費やされており、その多くは食生活や生活習慣に関連している。米国の成人の 70%以上が過体重または肥満であり、青年の約 3 人に 1 人が 糖尿病予備軍である。2025-2030 年版ガイドラインでは、健康の基盤として医薬品ではなく食品を復活させ、栄養と教育のためのツールとしてフードピラミッドを再び活用する。

ガイドラインは、現代の栄養科学に基づいたシンプルで柔軟なガイダンスを強調している。

- 毎食、タンパク質を優先する。
- 糖類無添加の全脂肪乳製品を摂取する。
- 1 日を通して野菜と果物を食べる（丸ごと食べるようとする）。
- 肉類、魚介類、卵、ナッツ類、種子類（seeds）、オリーブ、アボカドなど、食品全体から健康的な脂肪を摂取する。
- 精製された炭水化物を大幅に減らし、全粒穀物に重点を置く。
- 高度に加工された食品、添加糖類、合成添加物を制限する。
- 年齢、性別、体格、活動レベルに応じて、適切な量を食べる。
- 水分補給のために水や無糖の飲料を選ぶ。
- 総合的な健康のためにアルコール摂取を制限する

本ガイドラインはまた、乳児や子供、青年、妊娠中及び授乳中の女性、高齢者、慢性疾患のある人、ベジタリアンやビーガンなど、すべてのライフステージに応じて適切な栄養を摂取するための推奨事項も示している。

*アメリカ人のための食事ガイドライン 2025-2030

<https://cdn.realfood.gov/DGA.pdf>

*RealFood ウェブサイト : <https://realfood.gov/>

* HHS のプレスリリース : <https://www.hhs.gov/press-room/historic-reset-federal-nutrition-policy.html>

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2025（2025. 01. 08）

【USDA】食事ガイドライン助言委員会の 2025 年版科学的報告がオンラインで入手可能に

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

-
- 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. 意見募集

- 加工助剤としての α -アミラーゼに関する意見募集

Call for comment on alpha-amylase as a processing aid

8 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-alpha-amylase-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。

α -アミラーゼ(EC 3.2.1.1)は、 α -アミラーゼ変異体(ANZ105)の遺伝子を含む *Bacillus licheniformis* を用いて生産された。この申請はデンプン加工及びアルコール生産における α -アミラーゼの使用許可を求めるものである。安全性評価では、この酵素の使用案に伴う公衆衛生又は安全上の懸念は見つかなかった。

この申請に関する意見提出期限は 2026 年 2 月 19 日である。

* 関連情報：食品基準通知

Notification Circular 374-26

8 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-374-26>

意見募集 (2026 年 2 月 19 日まで)

- デンプン加水分解物の生産及び飲料用アルコールの生産における、*Bacillus licheniformis* 由来食品用酵素 α -アミラーゼ (遺伝子変異体 ANZ105 由来 α -アミラーゼの遺伝子を含む) の加工助剤としての使用許可

- 加工助剤としての架橋ポリエステル樹脂に関する意見募集

Call for comment on cross-linked polyester resins as a processing aid

13 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-cross-linked-polyester-resins-processing-aid>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、加工助剤としての架橋ポリエステル樹脂の使用許可申請に関する意見を募集している。

この申請は、オーストラリアでのワイン、スパークリングワイン、酒精強化ワインの生産における架橋ポリエステル樹脂の使用許可を求めている。架橋ポリエステル樹脂は加工中の吸着剤として機能し、最終的なワインでは全く機能しない。架橋ポリエステル樹脂には、

加工中に特定の分子（山火事などによる煙汚染（smoke taint）に関連する化合物など）を選択的に結合し、ワインから除去するようデザインされている分子インプリント吸着樹脂が含まれている。安全性評価では、この目的のための架橋ポリエステル樹脂の使用に関連する公衆衛生又は安全上の懸念は見つからなかった。

この申請への意見提出期限は 2026 年 2 月 24 日である。

* 関連情報：食品基準通知

Notification Circular 375-26

13 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-375-26>

意見募集（2026 年 2 月 24 日まで）

- オーストラリアでのワイン生産における加工助剤としての、架橋ポリエステル樹脂の一種である分子インプリント吸着樹脂（分子インプリントポリマー、MIPs）の使用許可

2. 食品基準通知

- Notification Circular 374-26

8 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-374-26>

新規申請と提案

- 幼児用の調製補完食品（formulated supplementary foods）における補助的な栄養物質としての乳脂肪球膜強化乳清タンパク濃縮物の使用許可

-
- 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. CFS が残留農薬に関する第 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 pesticide residues

December 29, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20251229_12074.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 4 報を公表した。本報告書では、残留農薬又はその代謝物の食事からのばく露と関連する健康リスクを評価した。本報告書は、ネオニコ

チノイド系農薬、有機リン系農薬（OPP）、カーバメート系農薬、ジチオカーバメート系農薬（DTC）の代謝物という4つの農薬群及びその代謝物、ならびにその他26種類の農薬に対する食事ばく露評価を示している。

調査結果によると、香港の成人及び若年層における分析対象となった農薬又は代謝物の残留物の食事からの推定ばく露量は、平均的摂取者及び高摂取者の両方とも、国際機関等が設定した健康影響に基づく指標値*（HBGV）を下回っており、香港住民に健康リスクをもたらす可能性は低いことが示された。さらに、これらの推定ばく露量は、第1回香港トータルダイエットスタディで報告された値と同等かそれ以下であった。

* 本調査で分析された農薬及び代謝物の HBGV については、FAO/WHO の合同食品添加物専門家会議（JECFA）や合同残留農薬専門家会議（JMPR）、中国あるいはその他の国々の当局により設定されている（Appendix A 参照）。

農薬などの化学物質の使用は、作物の収穫量の向上、食品の栄養価の維持、年間を通じた供給を確保するための食品貯蔵の促進、そして魅力的な食品の提供に役立っている。農薬は適切に使用すれば、毒素産生菌などの有害微生物から作物を守り、公衆衛生に貢献する。適正農業規範（GAP）を厳格に遵守すれば、作物、あるいは関連する動物由来の食品に残留する農薬は許容量以下に抑えられる。農薬によるヒトの健康への有害影響は、その毒性だけでなく、残留農薬へのばく露量と期間にも依存する。

OPP系農薬とカーバメート系農薬は、神経毒性の兆候を引き起こす可能性があるが、一般的に人体に蓄積することはない。ネオニコチノイド系農薬は、一般的にOPPやカーバメートよりもヒトに対する毒性が低いと考えられている。DTC代謝物は、甲状腺毒性のため、それぞれの親化合物よりも懸念が大きい。ピラゾール、アミド、複素環、ホスホネート、イミダゾリノンなどの分類に属する様々な殺虫剤、殺菌剤、除草剤、植物成長調整剤を含む他の26種類の農薬は、慢性的な過剰ばく露によって健康リスクをもたらす可能性がある。このようなばく露は、実験動物において、肝毒性及び甲状腺毒性、体重増加抑制、発達毒性及び生殖毒性、尿毒性、神経毒性と関連する可能性がある。

本調査では、187種類のトータルダイエットスタディ（TDS）食品を含む374のサンプル中の農薬又はその代謝物101種類（ネオニコチノイド系農薬11種類、OPP系農薬45種類、カーバメート系農薬16種類、DTC代謝物3種類の4群75種類と、他の農薬26種類）を分析した。全体として、39種類の農薬又はその代謝物（39%）はいずれのサンプルでも検出されず、残りの62種類の農薬又はその代謝物（61%）は、単独又は組み合わせでサンプル中に低濃度で検出された。4群の農薬又は代謝物のうち、ネオニコチノイド系農薬が最も多く検出された（全サンプルの49%で検出され、最大平均濃度は460 µg/kg（上限（upper bound））。次いで、OPP（37%、180 µg/kg）、カーバメート（26%、850 µg/kg）であった。

本研究で検出されたジスルホトン、フィプロニル、グルホシネートアンモニウム、ホレート、プロピレンチオ尿素（PTU）の5種類の残留物については、それぞれの HBGVへの寄与（推定ばく露量の上限に関して）は、成人及び若年層の平均的摂取者でそれぞれ3.0～20%

及び 4.3~28%、高摂取者でそれぞれ 4.2~28%及び 6.6~43%であった。それ以外の残留農薬又は代謝物への推定ばく露量は HBGV の 5%未満であった。

本調査で検出された農薬又は代謝物の残留物は、主に野菜や果物などの植物性食品に含まれていた。この調査結果から、健康的な食生活に関する基本的な食事アドバイス、すなわち、様々な果物や野菜を含むバランスの取れた多様な食事を摂ることの安全性が再確認された。

*調査報告書

Report of the Second Hong Kong Total Diet Study: Pesticide Residues

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

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2026（2026. 01. 07）

【香港政府ニュース】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202601c.pdf>

（第 2 回香港トータルダイエットスタディに基づく第 3 報）

2. ニュースレター

Food Safety Focus

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf.html

● 食品中の過塩素酸塩を理解する

Understanding Perchlorate in Food

17 Dec 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_233_02.html

過塩素酸塩 (Perchlorate) は、自然界と人為的活動の両方に存在する化学物質である。大気中や特定の鉱物中に自然に生成され、ロケット燃料、花火、農業用肥料などの工業製品にも含まれる。適切に保管又は廃棄されない場合、過塩素酸塩は環境中に放出される可能性がある。

過塩素酸塩は、地下水、河川、湖沼を通じて長距離を迅速に移動する。化学的に安定であり、蒸発しにくく、水系に長期間残留する傾向がある。また、汚染された土壤や灌漑用水で育つ植物は、根から過塩素酸塩を吸収し、葉物野菜や果物などの作物に蓄積する。動物も汚染された水や飼料を介して過塩素酸塩を摂取し、乳などの製品に移行する可能性がある。ヒトへの主なばく露源は、汚染された食品（野菜、果物、穀類、乳、茶など）や飲料水である。

過塩素酸塩の過剰摂取は、特に妊婦、乳児、ヨウ素が不足した食事を摂取している人などの脆弱な集団に重大な健康リスクをもたらす可能性がある。大きな懸念の一つは、過塩素酸

塩が甲状腺細胞におけるヨウ素の吸収を一時的に阻害する可能性があることである。この阻害により血中の甲状腺ホルモン濃度が低下し、甲状腺機能低下症と呼ばれる状態を引き起こす可能性がある。甲状腺ホルモンは正常な脳の発育や身体的成长に不可欠であるため、甲状腺ホルモンの産生不足は、乳児や幼児にとって特に深刻な問題となる可能性がある。成人の場合は、甲状腺ホルモンのレベルの低下は代謝を阻害し、心臓、消化器系、筋肉、生殖器など、様々な身体機能に有害影響を及ぼす可能性がある。

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) や欧州食品安全機関 (EFSA) などの国際機関は、過塩素酸塩の安全性を評価し、ヒトにおけるヨウ素吸収阻害に基づき、過塩素酸塩の健康影響に基づく指標値 (HBGV) を設定している。(訳注: JECFA は暫定最大耐容一日摂取量 (PMTDI) を $10 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、EFSA は耐容一日摂取量 (TDI) を $1.4 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日と設定している。)

香港では、食品安全センター (CFS) が以前、茶葉及び茶飲料に含まれる過塩素酸塩に関するリスク評価を実施し、これらを介した過塩素酸塩へのばく露による健康リスクは無視できると結論付けた。CFS は第 2 回香港トータルダイエットスタディの検査項目の一つとして過塩素酸塩を選択した。調査結果によると、香港の成人及び若年層の食事由来の過塩素酸塩ばく露量は、国際機関が定める HBGV をはるかに下回っており、健康リスクはないことが示されている。

過塩素酸塩ばく露によるリスクを低減するために、バランスの取れた多様な食事を摂ることが推奨されている。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2026 (2026. 01. 07)

【香港政府ニュース】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202601c.pdf>

3. 違反情報

- ダイコンのサンプル中の残留農薬が基準値を超える

Pesticide residue exceeds legal limit in white radish sample

ダイコンサンプルから基準値 $0.01 \text{ mg}/\text{kg}$ を超えるシハロトリンが検出された。

- Dec 17, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251217_12051.html

$0.036 \text{ mg}/\text{kg}$ のシハロトリンが検出された。

- Dec 19, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251219_12061.html

$0.033 \text{ mg}/\text{kg}$ のシハロトリンが検出された。

- Dec 23, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251223_12068.html

0.057 mg/kg のシハロトリンが検出された。

- 包装済みチョコレートのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged chocolate sample not in compliance with nutrition label rules

December 18, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251218_12055.html

ポーランド産チョコレート製品のサンプルが、ナトリウム 8 mg/100 g という表示のところ、16 mg/100 g の検出結果であった。

- 包装済み餅製品のサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged rice cake sample not in compliance with nutrition label rules

December 24, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251224_12069.html

韓国産餅製品のサンプルが、ナトリウム 135 mg/100 g という表示のところ、230 mg/100 g の検出結果であった。

- 包装済み穀類シリアルのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged grains cereal sample not in compliance with nutrition label rules

December, 30 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20251230_12077.html

台湾産シリアル製品のサンプルが、総脂肪 2.7 g /25 g (10.8 g/100 g) という表示のところ、17.2 g/100 g の検出結果であった。

- 台湾当局 – ベトナムから台湾に輸入された彩虹胡椒粒 (コショウ製品)に、許可されていない着色料のスーダン IV が含まれていた件に関する通知

The authority of Taiwan reported that a batch of 彩虹胡椒粒(ASSORTED PEPPER) imported from Vietnam to Taiwan was found to contain Sudan IV which is not permitted for use in Taiwan.

16 November 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251216_3.pdf

- 台湾当局 – イタリアから台湾に輸入された新鮮白松露(FRESH WHITE ALBA TRUFFLE) (トリュフ製品)の一部に、台湾の基準を満たさないレベルのカドミウムが含まれていた件に関する通知

The authority of Taiwan reported that a batch of 「新鮮白松露(FRESH WHITE ALBA TRUFFLE)」 imported from Italy to Taiwan was found to contain cadmium at a level which is not complying with the Taiwan standard.

24 December 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251224_2.pdf

- 台湾当局 – ベトナムから台湾に輸入された「速食麺 (CD インスタントラーメン - 酸蝦麺)」の一部に、台湾の基準を満たさないレベルのエチレンオキシドが含まれていた件に関する通知

The authority of Taiwan reported that a batch of 「速食麺 (CD Instant Noodle - Hot & Sour Shrimp)」 imported from Vietnam to Taiwan was found to contain ethylene oxide at a level which is not complying with the Taiwan standard.

30 December 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251230_4.pdf

4. リコール情報

- Rappel Conso of France – フランスの最大許容基準値を超える麦角アルカロイドのため、METRO CHEF ブランドの FARINE DE BLE T65 25KG（小麦粉製品）のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of METRO CHEF brand FARINE DE BLE T65 25KG flour product because the ergot alkaloid content has exceeded the relevant maximum permitted level of France.

22 December 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251222_1.pdf

- Rappel Conso of France – フランスの規制基準を超える親油性毒素が検出されたため、フランスの zone 13.08 Etang de Berre 及び zone 13.08.01 Cordon du Jaï で採取されたグループ 2 の二枚貝 (clams, tellins, cockles) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of burrowing bivalve mollusks of group 2 (clams, tellins, cockles) in zone 13.08 Etang de Berre and in zone 13.08.01 Cordon du Jaï of France because samples were detected with lipophilic toxin levels exceeding the regulatory threshold of France.

5 January 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260105_1.pdf

- Rappel Conso of France – ヒスタミンのため、Zarotti ブランドの Pasta di acciughe (pâte d'anchois) (アンチョビ入りパスタ製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France issued a notice regarding a recall of Zarotti brand Pasta di acciughe (pâte d'anchois) anchovy paste product due to the presence of histamine.

8 January 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260108_1.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 – 基準値超過のオクラトキシン A のため、ベルギーにおける Holland & Barrett Farine de Banane (バナナ粉製品) のリコールに関する通知

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Holland & Barrett Farine de Banane Plantain flour product in Belgium due to excessively high ochratoxin A content.

19 December 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20251219_3.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 – 基準値超過のオクラトキシン A のため、ベルギーにおける Carrefour Bio ブランドの Raisins Secs and Mendiant (乾燥レーズンチョコレート製品) のリコールに関する通知 (更新)

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Carrefour Bio brand Raisins Secs and Mendiant in Belgium due to excessive ochratoxin A content. (Update to Food Incident Post issued on 2 January 2026)

6 January 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260106_1.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 – 基準値超過のゼアラレノンのため、ベルギーにおける Priméal ブランドの Maïs biologique pour popcorn (ポップコーン用トウモロコシ製品) 500g 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 Priméal brand Maïs biologique pour popcorn 500 g in Belgium due to excessive zearalenone content.

6 January 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260106_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

- 2025.12.26～2026.1.1

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43475

- 2025.12.19～2025.12.25

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43474

2. 炎症性腸疾患患者用食品基準の新設：「食品の基準及び規格」告示改正案

食品基準課 2025-12-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49585

食品医薬品安全処は、炎症性腸疾患患者用栄養補助食品*の食品タイプ及び標準製造基準**の新設などを主な内容とする「食品の基準及び規格」告示改正案を 12 月 23 日に行政予告した。

* 炎症性腸疾患患者用栄養補助食品：クローン病、潰瘍性大腸炎などによる栄養素欠乏を予防・補充し、適正な体重を維持するため、栄養成分を調整して製造した特定医療用食品

** 標準製造基準：臨床栄養ガイドラインなどに基づいて定めた疾患別・製品別の栄養成分などの配合基準

今回の改正は、炎症性腸疾患患者のための栄養成分基準を設けると共に、液卵使用製品の製造基準、農薬の残留許容基準などを新設・改正し、国民に安全な食品を供給することを目的とする。

＜主な改正内容＞

① 炎症性腸疾患患者用栄養補助食品の食品タイプ及び標準製造基準の新設

疾患特化型患者用食品がより多様に開発され、消費者の選択権が拡大されるよう、「炎症性腸疾患患者用栄養補助食品」の食品タイプと標準製造基準を新設する。炎症性腸疾患患者用栄養補助食品は、適正レベルのタンパク質、セレンなどミネラル類 4 種、ビタミン K などビタミン類 10 種などを配合し、クローン病、潰瘍性大腸炎などの炎症性腸疾患患者の食事の一部又は全部を代替できる。

② 非殺菌液卵を原料として使用する場合の殺菌又は滅菌工程の義務化

加熱処理せず摂取する加工食品に非殺菌液卵を原料として使用する場合、最終製品を完成させる前に必ず殺菌又は滅菌処理を行うよう製造・加工基準を設ける。

③ 亜熱帯作物などの食品における農薬の残留許容基準の新設・改正及び同時多成分試験対象の拡大

気候温暖化により韓国でも亜熱帯作物の栽培地が増加していることを受け、マンゴーなど 6 品目*の栽培に必要な農薬 22 種類**の食品中の残留許容基準を新設し、安全な農産物の生産・流通環境を整備すると共に、農家の所得向上を支援する。

* マンゴー、バナナ、キウイ、オクラ、ドラゴンフルーツ、パッションフルーツ

** ブロフラニリド、シエノピラフェン、アフィドピロペンなど 22 種類

また、輸入農産物に使用されるスピロキサミンなど農薬 7 種の残留許容基準を新設・改正して輸入食品の安全管理を強化し、米に対するテブフェノジドなど農薬 3 種の残留許容基準を Codex 基準を参考に改正する。その他、国内外の農産物栽培に使用されるジメトエ

ートなど 125 種類の農薬の食品中残留許容基準も新設・改正する。

また、同時多成分試験対象に国内外で使用中の農薬 26 種*を追加し、合計 540 種の農薬の同時分析が可能となる。

* ジメトエートなど国内外使用農薬 20 種、テブフェノジドなど外国使用農薬 6 種

<添付> 新規同時多成分分析残留農薬 (26 種)

	対象成分	用途	国内/国外 使用	機器分析
1	Desmedipham	除草剤	国外	LC-MS/MS
2	Dimesulfazet	除草剤	国内/国外	LC-MS/MS
3	Dimpropyridaz	殺虫剤	国内/国外	LC-MS/MS
4	Beflubutamid	除草剤	国内/国外	LC-MS/MS
5	Broflanilide	殺虫剤	国内/国外	LC-MS/MS
6	Biphenyl	殺菌剤	国外	GC-MS/MS
7	Cyclobutirifluram	殺虫剤	国内/国外	LC-MS/MS
8	Spiropidion (Spiropidion-enol を含む)	殺虫剤	国内/国外	LC-MS/MS
9	Isocycloseram	殺虫剤	国内/国外	LC-MS/MS
10	Azinphos-ethyl	殺虫剤	国外	GC-MS/MS
11	Ethiprole	殺虫剤	国内/国外	LC-MS/MS
12	Ipflufenquin	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS
13	Inpyrfluxam	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS
14	Cloquintocet-mexyl	補助剤	国外	LC-MS/MS
15	Tolpyralate	除草剤	国内/国外	LC-MS/MS
16	Fenoxasulfone	除草剤	国内/国外	LC-MS/MS
17	Formetanate	殺虫剤	国外	LC-MS/MS
18	Prothioconazole (Prothioconazole-desthio を含む)	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS
19	Florylpicoxamid (代謝物 X12485649 を含む)	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS
20	Flometoquin	殺虫剤	国内/国外	GC-MS/MS
21	Fluoxastrobin(E, Z)	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS
22	Fluoxapiprolin	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS
23	Fluindapyr	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS
24	Flupyrimin	殺虫剤	国内/国外	LC-MS/MS
25	Pyridachlometyl	殺菌剤	国内/国外	LC-MS/MS

26	Hexachlorobenzene	殺菌剤	国外	GC-MS/MS
----	-------------------	-----	----	----------

3. 国民の安心を高め、事業者の不便を減らす：「食品衛生法」施行令・施行規則改正案 食品安全政策課 2025-12-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49586

食品医薬品安全処は、衛生等級制を飲食店から集団給食施設まで拡大する手続き・詳細を主な内容とする「食品衛生法」施行令・施行規則改正案を 12 月 23 日に立法予告した。

今回の改正案は、国民に安全な給食を提供し、各種許可申請手続きと手数料を現実に合わせて改善することを目的としている。

< 主な改正（案）内容 >

①「食品衛生法」の改正（2025 年 4 月 1 日）により、従来飲食店のみに適用していた衛生等級を、2028 年 7 月 1 日から集団給食施設（委託給食営業を含む）にも適用できるようになることから、政令などの下位法令に委任した事項を具体的に定めた。

集団給食施設又は委託給食事業者が衛生等級の指定を受けるには、衛生等級指定申請書を作成し、韓国食品安全管理認証院に提出しなければならない。この際、従来必ず提出が必要だった営業届出書を提出しなくてもよいように改善し、事業者の負担を軽減した。更に、受付から指定までの各手続きを韓国食品安全管理認証院が一括して行うようにし、行政効率と事業者の利便性を高めた。

②事業者が営業許可・届出・登録事項又は品目製造報告事項などを変更申請する場合の手続きについて、事業者の営業許可証等の提出義務を削除し、行政機関が直接電子的に確認できるように改善した。

③営業者が届出済みの営業所以外の地域（祭り会場など）で 1 カ月以内の期間限定営業を行う場合は、食薬処が 2024 年 11 月 5 日に発表した「食品医薬品安心 50 大課題」の一環として、期間限定営業に対し統一された届出手数料（9,300 ウォン）を適用するよう改善する。

④食品、食品添加物などの一時的な基準・規格などの審査手数料を現実に対応した金額にする。科学技術の発達により審査内容が高度化しているため、審査手数料の見直しを通じて専門人材の確保及び専門家諮詢など円滑な審査が行われるよう改善する。

* 例示

食品原料（細胞・微生物培養等を除く）一時的認定審査：

（現行）10 万ウォン → （改正）300 万ウォン

食品添加物等一時的認定審査：（現行）3 万ウォン → （改正）300 万ウォン

4. ペット同伴飲食店の施設基準の新設など、「食品衛生法施行規則」改正・公布

食品安全政策課 2026-01-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49606

食品医薬品安全処は 1 月 2 日、ペット（犬、猫）の同伴が可能な飲食店の施設基準、営業者遵守事項などを定めた「食品衛生法施行規則」を改正・公布し、3 月 1 日から施行する。

主な改正内容は、以下の通りである。

①ペット同伴可能飲食店の衛生・安全管理基準の新設

「食品衛生法施行令」第21条に基づく一般飲食店、休憩飲食店、製菓店を運営している、又は運営しようとする事業者は、営業施設基準、事業者遵守事項などの衛生・安全管理基準を遵守する場合、ペット同伴可能飲食店の運営が可能となる。

②フードトラックの営業範囲を一般飲食店まで拡大

これまで休憩飲食店又は製菓店（茶類・アイスクリーム類・軽食・パン・餅・菓子など）に限定されていたフードトラック（食品販売車）の営業範囲が、一般飲食店営業も可能となるよう拡大され、より多様な種類の食品を販売できるようになる。

<別添> ペット同伴可能飲食店の衛生・安全管理基準

5. スマート HACCP で安心をプラス、グローバル HACCP で食品安全を強化

食品安全認証課 2026-01-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49607

食品医薬品安全処は、「製造から消費までのスマートセーフティーネット構築」という2026年の主要業務の一環として、食品製造段階におけるリスク要因の安全管理を強化するため、スマート HACCP とグローバル HACCP を拡大すると発表した。スマート HACCP とグローバル HACCP は、食品安全管理に人工知能（AI）及びスマート技術を導入し、国内外の環境変化に応じた製造工程の制御だけでなく、食品テロや偽原料使用など意図的な食品安全事故まで包括的に管理するための制度である。

①スマート HACCP の普及による生産工程の効率化及び不注意による食品安全事故の予防

食薬処は、スマート HACCP 登録企業を2026年は650社まで、2030年には最大1,050社まで拡大する計画である（2025年までの登録企業は560社）。食薬処は、専門人材不足や費用負担の問題でスマート HACCP 導入が困難な小規模事業者50社を対象に、重要管理点（CCP）モニタリング自動化設備などの施設構築費用を支援する。

また、国民の多消費食品である飲料類を対象にスマート HACCP 先導モデル*を開発し、業界に普及させる。（食薬処はこれまでにパン類、キムチ類、菓子類、冷凍食品を対象とするモデルを開発し普及させている。）

* 原材料入荷から販売までの全工程をデジタル化し、リアルタイムデータ連動・制御が可能なスマート HACCP と生産管理を組み合わせたプログラム。

②グローバル HACCP の基盤拡大と早期定着の推進

食薬処は2025年8月、国際基準に適合するグローバル HACCP を導入した。2026年はグローバル HACCP の基盤拡大と早期定着のため、専門審査・指導人材の育成、事業者向け教育プログラムの開発・普及、HACCP 認証有効期間延長審査時の加点付与などを推進する。

また、韓国のグローバル HACCP が国際食品安全イニシアチブ（GFSI）の国際認証制度と同等性を認められるように官民推進団を構成・運営し、アジア太平洋食品規制当局サミット

(APFRAS)加盟国及び主要輸出国の在外公館を対象に説明会を開催するなど、様々な政策を推進する。

<添付>

1. スマート HACCP 普及のための支援戦略
2. グローバル HACCP 登録状況
3. グローバル HACCP 制度案内

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

【MFDS】食薬処、HACCP 導入 30 年の成果を基盤として国際水準の「グローバル HACCP」への跳躍！

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

6. 下半期の二日酔い解消表示・広告の実証完了

食品表示広告政策課 2025-12-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49597

食品医薬品安全処は、二日酔い解消関連の表現を用いて表示・広告している 28 品目について、人体適用試験などの実証資料を審査した結果、25 品目で二日酔い解消効果が確認されたと発表した。これは上半期の実証において資料が不十分であったため補足資料を提出した 4 品目と、2025 年 6 月時点で新たに二日酔い解消製品として生産した（生産予定であった）24 品目を対象に、実証資料の客観性・妥当性を確認した結果である。

食薬処は実証のために、人体適用試験設計の客観的手順・方法遵守の有無、二日酔いの程度に関するアンケート、血中アルコール分解濃度、血中アセトアルデヒド分解濃度の有意な改善の有無などを検討し、医学・食品栄養分野の専門家と共に資料の客観性・妥当性を判断した。

実証資料が客観性・妥当性を備えていないと判断された 3 品目については、2026 年から当該製品の二日酔い解消表示・広告が禁止される。

<添付>

1. 下半期の二日酔い解消表示・広告の実証結果
2. 主な質疑応答

7. 食薬処 - 農業振興庁、K - 乳酸菌食品原料の登録推進

食品基準課 2025-12-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49600

食品医薬品安全処は、農村振興庁（以下、農振庁）と共に、キムチ、醤類など韓国の伝統発酵食品に由来する乳酸菌 2 種 (*Leuconostoc lactis*、*Pediococcus inopinatus*) を食品原料リストに登録し、多様な発酵食品の開発を支援すると発表した。

食薬処と農振庁は 2025 年、関係機関・学界などの専門家で構成された「伝統発酵食品微

生物産学官協議体」を通じ、伝統発酵食品に分布する乳酸菌の食用根拠と安全性、国内外の研究及び管理状況などを総合的に検討した。その結果、*L. lactis* と *P. inopinatus* は、韓国国民が長期間にわたり伝統発酵食品を通じて摂取してきた点、バイオセーフティーレベル、病原性、毒素生成、抗生物質耐性の有無などが食品原料として使用するのに安全な水準である点、国際酪農連盟、欧州食品安全機関（EFSA）など国際的に公認された機関で食品原料として認められている点などを考慮し、食品原料登録を推進することとなった。

L. lactis は、キムチをはじめ味噌、豆板醤、醤油などに分布する乳酸菌であり、発酵過程で乳酸のほか酢酸、二酸化炭素などを生成し、発酵食品特有の風味を高める役割を果たす。*P. inopinatus* は、キムチやカレイの酢漬けなどに分布する発酵微生物で乳酸を生成する。特に熟成された古キムチに多く分布し、風味を決定づける微生物として知られている。これらの乳酸菌は、今後、伝統発酵食品だけでなく、チーズ、バター、ビール、ワインなど様々な発酵食品の開発に活用できる在来微生物資源としての意義がある。

8. 関係省庁合同グローバル K-Food の輸出拡大戦略を発表

食品安全政策課 2025-12-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49590

政府は 2025 年 12 月 23 日、K-Food グローバルビジョン宣言式において、グローバル K-Food 輸出拡大戦略を発表した。K-Food の輸出は、11 月末時点で 123 億 4000 万ドルと歴代最高記録を更新した。主な成長要因としては、K-Food の伝統的、健康的な味とイメージ、現代のライフスタイルを反映したトレンドィな製品、そして K-カルチャーなどが考えられる

政府は 2030 年の輸出目標を 210 億ドルに設定し、関係省庁と合同で「A-B-C-D-E の 5 大戦略」を推進していく計画である。

本物の魅力ある製品の発掘・育成 (Attractive authenticity)

海外の嗜好、商品の競争力、農業との共生成長などを考慮し、戦略品目を選定し支援していく。輸出主力市場である米国・中国・日本などでは、肉料理に合うバーベキューソース類、伝統酒、柚子・五味子などの果実濃縮液などを基本とし、潜在品目なども拡大支援する計画である。中東市場では、2024 年 10 月に初進出したハラール韓牛とブドウ・イチゴなどの生鮮果物を集中的に育成し、EU では高付加価値健康食品と熟処理加工肉などを戦略品目に選定する計画である。

これに伴い政府は民間と共同でプロジェクトを企画し、企業のニーズに応じて製品開発、流通、マーケティングなどを積極的に支援していく。また、甘柿（对中国）、濟州産韓牛・豚肉（対シンガポール）、ブドウ（対フィリピン）など、最近、検疫合意が成立した品目が市場に定着するよう、輸出農家の安全・衛生管理、バイヤー発掘、マーケティングなどを積極的に支援する

グローバル K-Food ブームが海外消費者の持続的な消費につながるよう、オープンラボ型教育プログラム「スラ（食事、御膳）学校」を開設し、Culinary Institute of America (CIA、

米国)、ル・コルドン・ブルー(フランス)、アルマ(イタリア)などの海外の料理学校に対しても韓食教育課程を開設・運営する予定である。

ワンストップでの課題解決 (Business-friendly)

政府は分野別の課題解決支援のため、「K-Food ワンストップ輸出支援ハブ」を新設し、輸出企業の非関税障壁を地域(国)・タイプ別に分析・整理し、外交ネットワークを活用して課題解決に取り組む方針である。食薬処・関税庁と連携し、海外の食品添加物規制など食品安全規制・法令改正動向などを共有していく計画である。また、海外における偽造・模倣品の流通に対応するため、知的財産権確保支援と現地取締りの強化に向け、在外公館及び現地機関との連携も強化する。

K-イニシアチブとの融合 (Convergence with K-Initiative)

政府はK-観光、コンテンツ、カルチャー、消費財などのK-イニシアチブとの融合を通じて、インバウンド観光客が海外のK-Food消費層となるよう支援する。

第一に、地域観光資源を組み合わせた体験プログラムでK-美食ベルトを高度化し、インバウンド観光客がK-Food消費者へと拡大するよう計画している。第二に、文化体育観光部などと連携し、K-Foodを題材とした芸能番組などのコンテンツ制作やグローバル動画配信サービス(OTT)を活用したマーケティングを推進すると共に、関連するK-Food製品の企画・開発も支援する。第三に、省庁横断的に韓流・スポーツイベント及び在外公館事業などと連携し、K-FoodをPRすると共に、韓流スター・インフルエンサーなどをK-Food大使に任命し、ポジティブなイメージを拡散していく。最後に、ビューティ・ファッション・ライフなどの主要消費財と連携し、例えば、フルーツマスクパック、脱毛防止豆乳などの美容・健康・生活用品などK-消費財と連携したオンライン／オフラインの広報を強化する。

デジタル・技術革新 (Digital·Technology & Innovation)

政府は人工知能(AI)や情報通信技術(ICT)などの先端技術適用を通じ、フードテック産業の育成など未来の輸出成長動力確保と、気候変動などに対応したスマート工場及び輸出専門団地を積極的に育成する。

第一に、ハンガソーラーメン機械、3Dフードプリンター、揚げ物ロボットなどのフードテックまでK-Food輸出の領域を拡大し、K-Food製品とのパッケージ輸出戦略を策定すると共に、認可取得支援や海外での体験型プロモーションイベントなども推進していく。第二に、中小ベンチャー企業部との協業を通じて中小食品製造業の輸出競争力を強化し、生産性向上のためのスマート工場構築を支援する。第三に、気候変動に対応し新鮮農産物の輸出規格物量及び品質を安定的に確保するため、スマート輸出専門団地を新たに造成(2026年、20カ所)し、段階的に拡大していく。最後に、輸出向け国産新品種を育成・普及させ、第二のシャインマスカットを発掘すると共に、通関上の問題防止のため、2030年までに輸入国農薬残留許容基準(IT; Import Tolerance)の設定拡大(86から108成分)に必要な科学的根拠データの確保と研究を強化する。

中東など有望市場への進出拡大 (Expand global market reach)

政府はUAEを拠点に中東・アフリカなどへ輸出市場を多様化し、ハラール・ビーガン・

コーチャなど認証が必須とされる特殊市場への攻略も進めていく。

第一に、中東などの市場へ進出を拡大するため、「ハラール食品輸出協議体」を国内認証機関に加え輸出企業まで参加させるよう拡大・改編し、国家食品クラスター内に「海外輸出支援センター」を新設(2025年12月)し、「事前診断－技術検証－現地認証－市場参入」などの支援体制を構築していく。第二に、中東・アフリカ地域への進出拡大のため、大韓貿易投資振興公社（KOTRA）農食品重点貿易館の指定を拡大し、ハラール・ビーガン・コーチャなどの海外食品認証予算と支援比率の拡大及び現地専門家コンサルティングなどを通じて企業の負担を軽減していく計画である。

<添付>

1. インフォグラフィック
2. グローバル K-Food 輸出拡大戦略（別添）

9. 食薬処、K-Food 輸出支援ための「米国食品表示基準総合情報集」発刊

グローバル輸出戦略担当官 2025-12-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49599

食品医薬品安全処は、韓国の食品輸出企業が米国の食品表示基準を容易に理解できるよう支援するための「米国食品表示基準総合情報集」を2025年12月30日に発刊した。

この総合情報集は、米国への輸出企業からの質問が多い規制を選別してまとめたものであり、米国における食品表示基準に関する業界ガイドライン、栄養成分表示のための小規模企業遵守ガイドライン、食物アレルゲン表示、動物性食品の代替食品*の表示など、米国へ食品を輸出しようとする企業が遵守すべき事項に関する主要情報が含まれている。

* 例：大豆で作ったハンバーガーパティ、ナッツで作ったクリームチーズなど

10. 食薬処、中国輸出を希望する韓国食品業者の中国登録を一括推進、K-Food 輸出支援を強化

食品安全政策課 2026-01-05

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49609

食品医薬品安全処は1月5日の首脳会談において、中国税関総署*と「食品安全協力」及び「天然水産物輸出入衛生」に関する覚書（MOU）2件を締結した。

* 中国税関総署：中国の税関であり輸出入の関門を統括する政府機関で、関税、輸入食品衛生管理、検疫業務を遂行

今回のMOU締結は、両国間の食品貿易拡大と共に輸出入食品の安全管理を強化すると同時に、食品安全規制分野における相互協力を確固たるものにする意義がある。

食品安全協力に関するMOUには、食品安全に関する法律・規制などの情報交換、輸入食品の不適合情報の提供及び現地実地調査への協力、輸出食品の製造・加工業者名簿登録、食品安全管理の経験共有及び技術支援などが含まれており、毎年局長級会議を開催するなど協力体制を構築する内容も含む。特に、食薬処が中国政府に対し輸出を希望する食品業者を

一括登録要請できるようになる。これにより、複雑な工場登録手続きが簡素化され、円滑なK-Foodの輸出が可能となる。

天然水産物輸出入衛生に関するMOUには、水産物輸出施設の管理・登録、輸出水産物に対する検査及び検疫衛生証明書の発行、不適合製品に対する輸入停止・回収・情報提供など、両国間の輸出入水産物の安全確保のための相互協力事項が盛り込まれている。これにより、韓国の天然水産物の新規輸出登録時に衛生評価が免除されるなど、輸出手続きが簡素化され、K-水産物の中国市場への進出を拡大できる。

1.1. 回収措置

- ベンゾピレンが超過検出された「香味油」の回収措置

食品管理総括課 2025-12-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49591

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「サルサマチャソース（食品タイプ:香味油）」から、ベンゾピレンが基準値（2.0 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 以下）を超過して検出（8.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ ）されたため、該当製品を販売中止して回収措置した。

- 残留農薬基準を超過した輸入「冷凍ライチ」の回収措置

輸入流通安全課 2025-12-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49589

食品医薬品安全処は、輸入食品などの輸入・販売業者が輸入・販売した「冷凍ライチ」から、残留農薬（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（0.05 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