

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2026 (2026. 02. 04)

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

＜注目記事＞

【EC】 食品安全に関する輸入管理強化のためのタスクフォースを立ち上げる

欧州委員会は、輸入品における EU 基準の遵守を確認する EU の能力を維持・強化するため、タスクフォースを設置した。このタスクフォースは、特に食品と飼料の安全性、残留農薬、特定の輸入製品に対する EU の協調的な監視活動に焦点を当て、EU 全域の輸入管理の調和、欧州委員会と加盟国間の協働に関する勧告、輸入管理強化のために行政・規制上の追加措置が必要な分野の特定を行うとしている。

* ポイント： このタスクフォースの設置は、EU が 2025 年 2 月に発表した「農業と食料に関するビジョン (Vision for Agriculture and Food)」の一環です。ビジョンは、EU の農業食料部門の長期的な競争力と持続可能性を確保することを目指した、2040 年までの欧州委員会の活動方針を示すものです。その一つとして、EU の野心的な基準 (ambitious standards) が競争上の不利を招かないように輸入品に対しても同一基準の適用を確保し、譲れない優先事項である食品の安全性を徹底して強化する方針を掲げています。その方針を受けてタスクフォースでは、欧州委員会と加盟国が協働して、輸入品に対する EU の食品安全規制（特に農薬と動物福祉について）が EU 全域で適切に執行されるよう、EU 域内及び輸出国（現地）における監視体制の強化を目標としています。

【FSA】 新年、新ガイダンス：FSA は消費者がフードサプリメントを安全に購入できるよう支援する

英国食品基準庁 (FSA) は、新年に健康増進を目指す人が増えるため、消費者が安心してフードサプリメントを購入・使用できることを目的とし、新しい消費者向けのオンラインガイダンスを立ち上げた。この新しいガイダンスのウェブページでは、消費者が十分な情報に基づいて選択し、起こりうるリスクを回避できるよう分かりやすく助言を提供している。

* ポイント： 諸外国でもサプリメントの摂取にともなう健康リスクは食品安全上の重要課題です。FSA が提示している実用的なヒントは、ラベルに記載された摂取量の指示を確認し推奨量を超えないようにすること、妊娠・授乳中の方や持病や併用薬の服用のある方は摂取する前に医師に相談すること、オンラインでの購入には特に注意すること、摂取後に気分が悪くなった場合は直ちに摂取を中止して医師の診断を受けること、サプリメントを多様な食事の代替として使用すべきでないことなど、日本の消費者にとっても大事な注意点だと思います。

【MFDS】 今後 5 年間の安全な食料供給のための「第 6 次食品安全管理基本計画(2026～2030)」を確定

韓国政府は関連部署合同で今後 5 年間 (2026～2030 年) の食品安全政策の方向性を盛り込んだ「第 6 次食品安全管理基本計画」を策定した。第 6 次基本計画は、「安全な食品、健康な国民、幸福な社会」というビジョンの下、「未来志向的なグローバル調和食品安全体系の確立」を目標に、5 大戦略、14 大課題を推進する。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[**【FAO】**](#)

1. 環境阻害剤に関する食品安全リスク評価に関する FAO の新しいガイダンス
2. 世界食料農業フォーラムが水政策の中心に農業を位置づけ、FAO のリーダーシップを評価

[**【EC】**](#)

1. 欧州委員会、食品安全に関する輸入管理強化のためのタスクフォースを立ち上げる
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

[**【EFSA】**](#)

1. 補完的ドコサヘキサエン酸の耐容上限摂取量に関する科学的意見
2. EFSA に通知されている、食品及び飼料に意図的に添加される安全性適格推定(QPS) が推奨する微生物のリストの更新 23 : 2025 年 9 月までに EFSA に通知された分類単位の適合性
3. 化学物質モニタリング報告ガイダンス : 2026 年データ収集
4. 低懸念有効成分及び用途の目的にかなったリスク評価
5. 食品添加物関連
6. 食品酵素関連
7. 遺伝子組換え関連
8. 香料グループ評価
9. 農薬関連
10. ポッドキャスト

[**【FSA】**](#)

1. 新年、新ガイダンス : FSA は消費者がフードサプリメントを安全に購入できるよう支援する
2. FSA は北アイルランドにおける不健康的な食品の宣伝規制を検討する
3. 規制製品安全性評価

[**【UKHSA】**](#)

1. 子供の鉛ばく露サーベイランスシステム年次報告書 2025

[**【FSAI】**](#)

1. 2025 年に食品事業者に出された 127 件の執行命令

[**【BfR】**](#)

1. ずっととどまる : 食品や環境中のパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)
2. フライパンに含まれる「永遠の化学物質」 PFAS : 簡潔な洞察 BfR は新しい短い形式のポッドキャストを開始
3. コーヒー、エナジードリンク、カフェインパウダー : 健康上のリスクのあるエネルギー供給剤？
4. 昆虫、藻類、細胞培養肉 : 将来のタンパク質源はどのようなものか？ 緑の週間 2026 に来場して、発見、参加、質問してほしい

[**【RIVM】**](#)

1. 食肉及び乳製品中における殺生物剤の最大残留基準値 (MRL) モニタリング対象成分の優先順位付け

[**【FDA】**](#)

1. FDA は化粧品に含まれる PFAS の安全性を判断するにはデータが不十分と判断する
2. FDA は食品業界リーダーに対し、リコールコンプライアンスの強化とリコールの有効性の確保を求める
3. リコール情報

[**【FSANZ】**](#)

1. 意見募集

2. 食品基準通知

【APVMA】

1. EPAC2026 をお見逃しなく：メルボルンで 2 月 19~20 日に開催

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 今後 5 年間の安全な食料供給のための「第 6 次食品安全管理基本計画(2026~2030)」を確定
3. 食卓の農林畜水産物の安全を守る
4. 人工知能(AI)技術を活用した国民の食の安全環境の構築
5. 食薬処、衛生・栄養管理支援の拡充で安全な食生活環境づくり
6. 食品用食器にポリプロピレン(PP)再生原料の使用が可能に
7. 食薬処、GMO 完全表示制度実施に向けた対話を本格化
8. 海外食品を購入する際は「海外直輸入食品正しく」で先に確認してください
9. 日常に響く食品安全全国のロゴソング
10. 回収措置

【SFA】

1. 食品安全を強化するための食品施設安全保証 (SAFE) の新たな枠組み

2. ハチミツに潜むリスクグラヤノトキシン

● 国連食糧農業機関 (FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations)

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

1. 環境阻害剤に関する食品安全リスク評価に関する FAO の新しいガイダンス

New FAO guidance on assessing food safety risks related to environmental inhibitors

19/01/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/new-fao-guidance-on-assessing-food-safety-risks-related-to-environmental-inhibitors/en>

農業分野からの温室効果ガス排出を抑制する方法の 1 つに、牛やその他の家畜からのメタン排出を抑制したり、農場で使用される肥料由来の窒素が失われるのを抑える環境阻害剤 (environmental inhibitors: EI) の使用がある。

国連食糧農業機関 (FAO) は、政策立案者やすべての利害関係者が食品安全リスクを評価する際の指針となるよう、報告書「農業食料システムにおける環境阻害剤－食品安全リスク評価のための考察」、及び Technical brief を作成した。本報告書では、残留 EI がフードチェーンに移行する可能性がある場合、ヒトの健康への有害影響や貿易の混乱を最小とするために、慎重な評価及び食品安全リスク評価が必要であるとしている。

報告書は 2 つの大きなカテゴリーに焦点を当てている。牛やその他の家畜に投与され、家畜からのメタン排出を減少させるメタン生成阻害剤 (methanogenesis inhibitors) と、土壤に適用され、作物生産における窒素損失及び亜酸化窒素排出を減少させる窒素阻害剤 (nitrogen inhibitors) である。

1月20日には、FAOの専門家が調査結果を概説し、環境阻害剤を使用に関する食品安全上の課題について議論するウェビナーが行われた。

現在、EIに関する規制の枠組みは断片的で、データ要件や評価スキームも地域によって異なっており、調和のとれたアプローチの必要性が指摘されている。本報告書は、農業食料システムにおける新たな食品安全課題の特定と監視を目指すFAO食品安全フォーサイトプログラムの一環である。

重要なポイント

世界のメタン排出量の58%、亜酸化窒素排出量の52%が農業由来であると推定されており、FAOは、緩和策がなければ、農業食料システムからの温室効果ガス排出量は2010年から2050年にかけて30%以上増加すると予測している。

メタン生成阻害剤は、反芻動物からのメタン排出を削減する戦略の1つである。これらの物質は、ある管轄区域では動物用医薬品に分類され、別の管轄区域では飼料添加物に分類されるため、リスク評価へのアプローチが異なっている。

窒素を肥料として施用した場合、その多くが揮発、溶出、流出などにより失われてしまう。窒素阻害剤は、窒素利用効率を改善するために設計されており、一般に土壌に施用される。そのため、人間や家畜が摂取する植物に移行したり、処理された土壌に生息する動物が直接摂取することによって、フードチェーンに入り込む可能性がある。

これらの環境阻害剤がどのように分類されるかにかかわらず、食品の安全性を確立するためにまず必要なのは、食品中の残留物の有無に関するデータである。

*報告書：<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7224en>

*Technical brief：

<https://openknowledge.fao.org/items/57ae13dc-610e-4429-b819-fdf9c040370b>

2. 世界食料農業フォーラムが水政策の中心に農業を位置づけ、FAOのリーダーシップを評価

Global Forum for Food and Agriculture puts agriculture at the center of water policy, recognizing FAO's leadership

19/01/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/global-forum-for-food-and-agriculture-puts-agriculture-at-the-center-of-water-policy--recognizing-fao-s-leadership/en>

ドイツ連邦食糧農業省が主催する世界食料農業フォーラム（GFFA）は、農業及び食料政策の優先順位が示されるハイレベルな世界的プラットフォームである。2026年大会（1月14～17日）は「水、収穫、我々の未来」をテーマとベルリンで開催された。参加した60カ国以上の農業担当大臣は、水不足及び競合する用途に対処するためには、水政策とガバナンスの中心に農業を位置づけることが必要であるとの認識で一致した。大臣たちは、FAOが、世界的な水と食料の安全保障に関するコミットメントを現場での行動に移すために各国を

支援してきたリーダーシップを評価した。

水と農業食料システムに関する政治的機運を高める

GFFA2026 の大臣会合や技術的議論において、FAO は、エビデンス、各国の経験、政策的解決策についての議論を主導し、持続可能な開発目標（SDGs）を達成するために、農業における持続可能な水利用、統合された土地や水の管理、包括的なガバナンスが重要であることを示した。

競合する水需要を食料安全保障の解決策に変える

1月 16 日に開催された FAO 主催の GFFA ハイレベル閣僚級パネル「競合する利用に対する建設的な解決策を見出す」では、競合する水利用のバランスが重要なテーマとなった。世界の淡水取水量の 70%以上を農業が占めており、パネリストは、一貫したガバナンスの枠組み、技術革新、分野横断的な協力に支えられた水・土地・土壤の統合された管理に向けて、個々の分断されたアプローチ (siloed approach) を越えて前進することを呼びかけた。

FAO はまた、2026 年の国連水会議に向け、水ガバナンスと農業食料システムとの一貫性を強化するための優先課題を明らかにした。

ブルーエコノミーはもう一つの焦点であり、FAO は、FAO の「持続可能な水産養殖のためのガイドライン」に沿った責任ある開発を強調しつつ、栄養、回復力、持続可能性の推進力としてのブルーフード、水生食料システム、水産養殖に関する議論に貢献した。

*GFFA ウェブサイト

https://www.bmleh.de/EN/topics/international-affairs/global-forum-for-food-and-agriculture/global-forum-for-food-and-agriculture_node.html

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2025（2025. 02. 05）

【FAO】ベルリンで食料と農業のための世界フォーラムが開催、FAO のリーダーシップを評価し、持続可能なバイオエコノミーを推進するためのマイルストーンとなる

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

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

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

1. 欧州委員会、食品安全に関する輸入管理強化のためのタスクフォースを立ち上げる

Commission launches task force to strengthen import controls on food safety

Jan 26, 2026

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_26_207

欧州委員会は、輸入品が EU の基準を満たしていることを確認する EU の能力を維持・強化するため、タスクフォースを設置した。このタスクフォースは、特に食品と飼料の安全

性、残留農薬、特定の輸入製品に対する EU の協調的監視行動に焦点を当て、以下のことに貢献する。

- EU 全域における輸入管理のさらなる調和を図る。
- 欧州委員会と加盟国間の共同行動に関する勧告を作成する。
- 管理を強化するために行政上または規制上の追加措置が必要な分野を特定する。

食品と飼料の衛生、消費者の安全、及び動植物の健康状態に関する厳格な輸入管理は、すべての輸入品が EU 域内の製品と同じ高い基準を満たすことを保証することを目的としている。輸入管理は、食品および飼料製品が関連する要件に適合していることを確認する上で非常に重要である。EU の規則は、EU 域内生産品か輸入品かに関わらず、EU 域内で販売されるすべての製品に適用される。

背景

タスクフォースの設置は、昨年 12 月に開催された輸入管理に関する討論に基づいており、その場で欧州委員会が輸入管理の活動を強化すると発表した。

EU には、第三国から輸入される食品及び飼料が EU 消費者にとって安全であることを保証するための確固たる規則がある。各加盟国当局は、第三国から輸入される食品及び飼料が EU の規則を遵守しているかどうかを確認する責任を負っている。欧州委員会は、加盟国当局と緊密に協力しながら、第三国の制度とその信頼性を評価するための査察を実施している。

*参考：2025 年 12 月の討論会

Implementation dialogue on import controls with Commissioner Olivér Várhelyi
Public Debate: 9 December 2025

https://food.ec.europa.eu/events/implementation-dialogue-import-controls-commissioner-oliver-varhelyi-2025-12-09_en

2025 年 12 月 9 日ブリュッセルにおいて、企業や市民を代表する関係者が参加して輸入管理に関する討論会が開催された。この討論会では、輸入管理に関する EU 規則の実施で直面する主な課題に関する意見を集め、それらの課題についてヒト、動物、植物を高いレベルで保護しつつ解決できるアイディアを集めることが目的であった。討議では、EU へ輸入される食品、動物、植物が EU 域内の生産品と同じ安全要件を満たす必要があるという点について幅広い合意が得られた。参加者の大半が、第三国現地での管理について、特に動物福祉や禁止農薬・動物用医薬品の使用に関する EU 要件への遵守を検証するためには原産地でのより効果的な検査が必要であると強調した。加盟国全体で輸入管理に関する EU 規制の統一的かつ効果的な実施が、加盟国間の適性競争を確保する上で重要な要素であると認識された。その他、適切なリソース、迅速な手続き、より迅速かつ焦点を当てたリスクに基づいた輸入管理と、基準を満たす製品の国境通過を容易にし公的リソースのより効果的な分配を可能にするデジタル化の必要性についても強調した。

欧州委員会の Várhelyi 委員は結論として、2026 年初めにタスクフォースを設置する予

定であると述べた。その狙いは、第三国における現地検査を含めた輸入管理をさらに強化し、ハイレベルの食品安全と EU 生産者の世界での公平な競争を確保することである。

*参考：食品・飼料の輸入管理：Q&A

Import controls of food and feed - Questions and Answers

https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/official-controls-and-enforcement/import-controls-food-and-feed-qas_en

(一部抜粋)

Q：2025年12月9日の討論会後に欧州委員会が発表したことは？

A：欧州委員会は、EUでの輸入管理を増強し、より調和させ、既存の制度をより効率的かつ効果的にしつつリスクに基づいた的確なものにするために、次のような措置を発表した。

- 2026年から2027年にかけて、EU域外の国の監査件数を50%増加する。
- 2026年から2027年にかけて、EU国境管理所での監査を33%増加する。
- 不適合な製品と国をより厳密に監視し、必要に応じて検査頻度を増加する。
- 欧州委員会は加盟国に対して追加検査の実施を支援する。
- 輸入管理をより効率的にするためのEUタスクフォースを設置し、特に農薬残留物、食品・飼料の安全性、動物福祉に焦点を当てるとともに、特定の輸入製品に関する協調的なEU監視活動の可能性を検討する。
- 専用のEUプログラムを通じて、公的管理に関する当局職員数百名のトレーニングを行う。
- 最近更新された国際基準に準じて、EUで禁止されている特に危険な農薬を痕跡程度に含む製品の輸入許可に関する規制を更新する。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No.5/2025（2025.03.05）

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

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

（「農業と食料に関するビジョン（Vision for Agriculture and Food）」発表に関するプレスリリース）

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/>

01/18/2026～01/31/2026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)

イタリア産クミン粉末のピロリジジンアルカロイド、レバノン産スウェーデン経由乾燥ディル種子のクロルピリホス、インド産オランダ経由バスマティ米のミネラルオイル成分(ミネラルオイル飽和炭化水素類(MOSH)/ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH))、オーストリア産アロマオイルのテトラヒドロカンナビノール(THC)及び未承認新規食品成分カンナビジオール(CBD)、ベルギー産カリフラワーのフロニカミド、チェコ共和国産グミのTHC、オランダ産マテ茶のアントラキノン、ウクライナ産ポーランド経由亜麻仁のシアン化物高含有、米国産棒付きキャンディのMOAH、オーストリア産フレーバーオイルの未承認新規食品成分CBD及びTHC、中国産ターメリック抽出物のエチレンオキシド、イタリア産穀付きキビのトロパンアルカロイド類、オーストリア産フレーバーオイルの未承認新規食品成分CBD及びTHC、モロッコ産パースニップのクロルピリホス及びジチオカルバメート、オランダ産CBDグミのCBD、フランス産乾燥イチジクのアフラトキシン類、モロッコ産バーベナのピロリジジンアルカロイド、インド産精製米ぬか油のグリシジルエステル類、ペルー産ピーマンのアセタミブリド・カルボフラン・クロルフェナピル・クロチアニジン及びフィプロニル、チェコ共和国産クッキーのTHC(複数あり)、オランダ産大麻クッキー及びプラウニーのTHC及び未承認新規食品CBD、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産ネクタリンのアセタミブリド、ペルー産ブドウのメソミル、中国産フードサプリメントの未知の成分、原産国不明フードサプリメントの未承認筋肉増強剤、アルゼンチン産ピーナツカーネルのアフラトキシン類、アルメニア産ブドウの葉のクロルピリホス・ペンコナゾール・テトラコナゾール・メタラキシル及びジチオカルバメート、中国産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、チュニジア産オリーブ油漬イワシのヒスタミン、インドネシア産クラトム粉末の新規食品クラトム、メキシコ産イタリア経由ヘチマの未承認物質オキサミル、ロシア産各種キャンディの未承認着色料二酸化チタン(E171)、中国産イチゴの未承認物質オメトエート、イタリア産イヌ用ペットフードのアフラトキシンB1、インド産飼料用ステアリン酸カルシウムのダイオキシン類、ウズベキスタン産生鮮ディルのプロピコナゾール、中国産未承認新規食品冬虫夏草、ポーランド産タマネギのカドミウム、ポーランド産飼料用カメリナ種子のグリホサート、ベラルーシ産カニカマのポリリン酸高含有、オランダ産フードサプリメントの未承認新規食品成分、タイ産茶の未承認食品添加物(サンセットイエローFCF(E110), タートラジン(E102), ブリリアントブルーFCF(E133))、ベトナム産シソクサのクロルピリホス・ルフェヌロン・プロピコナゾール・チアクロブリド及びクロルフェナピル、トルコ産ヘラからの一級芳香族アミンの溶出、原産国不明オンライン販売されている各種フードサプリメントの未承認新規食品、英國産ダイエタリーサプリメントの未承認新規食品 L- α -グリセリルホスホリルコリン (L- α -GPC)、インド産皮をむ

いたゴマ種子のクロルピリホス、フランス産モチのジチオカルバメート、ケニア産バジルのスピロジクロフェン、エクアドル産米のカドミウム、など。

通関拒否通知（Border Rejections）

トルコ産生鮮ザクロのアセタミプリド、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類(複数あり)、カナダ産フードサプリメントの未承認新規食品成分セラチオペプチダーゼ、ケニア産インゲンマメのヘキサコナゾール、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシンA(複数あり)、エクアドル原産ボスニア・ヘルツェゴビナから輸入したバナナのクロルピリホス、インド産バスマティ米のクロルピリホス及びフェノブカルブ、エジプト産ブドウの葉のカルベンダジム・フルシラゾール・イミダクロプリド・ルフェヌロン・プロクロラズ・テブコナゾール・チアメトキサム・チオファネートメチル・クロルピリホス・ラムダシハロトリル・ピリプロキシフェン・アセタミプリド・アゾキシストロビン及びボスカリド、エジプト産ブドウの葉のクロルフェナピル・クロルピリホス・スピロジクロフェン・アバメクチン・アセタミプリド・ボスカリド・ジフェノコナゾール・エマメクチン・イミダクロプリド・プロピコナゾール及びピラクロストロビン、中国産キャンディの未承認二酸化チタン、ウクライナ産リンゴ風味炭酸飲料の未承認新規食品エキナセア抽出物、中国産ミートスライサーからのクロムの溶出、エジプト産ピーマンのクロルフェナピル・クロルピリホス及びアセタミプリド、エジプト産ピーマンのピコキシストロビン、英國産浸出茶の未承認新規食品成分アサの花(CBD)、米国産トルコ経由ピスタチオのアフラトキシン類、パキスタン産米の未承認物質チアメトキサム及びイミダクロプリド、エジプト産オレンジのクロルプロファム、インド産オクラのフロニカミド、スリランカ産ササゲのクロロタロニル、インド産グアバのチアメトキサム・フルオピラム及びクロチアニジン、パキスタン産玄米のアフラトキシン類、インド産ゴマ種子のクロルピリホス、バングラデシュ産フジマメのベノミル/カルベンダジム・オメトエート及びジメトエート、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類及びオクラトキシンA(複数あり)、アゼルバイジャン産殻付きヘーゼルナッツのアフラトキシン類、セルビア産発酵キャベツのニッケル、エジプト産冷凍イチゴのオキサミル、トルコ産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類(複数あり)、アラブ首長国連邦産殻付きピスタチオのアフラトキシン類(複数あり)、ペルー産インゲンマメのシロマジン、イラン産ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、エジプト産生食用オリーブのクロルピリホス、など。

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

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

1. 補完的ドコサヘキサエン酸の耐容上限摂取量に関する科学的意見

Scientific Opinion on the tolerable upper intake level for supplemental docosahexaenoic acid

14 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9858>

(科学的意見)

欧州委員会からの要請を受けて、栄養・新規食品及び食物アレルゲンに関するパネル(NDA パネル)は、補完的ドコサヘキサエン酸(DHA)の安全摂取量の改訂に関する科学的意見を提出するよう求められた。科学的文献のシステムティックレビューを実施し、対象集団や結果に制限を設けず、少なくとも 8 週間、エイコサペントエン酸(EPA)/DHA 比が 0.3 未満の供給源からの DHA を補完的に投与するヒト介入試験を特定した。ハザードの特定では、出血性合併症(出血時間、血小板機能、血液凝固パラメーターなどを含む)、グルコース恒常性、血中脂質プロファイル、脂質過酸化マーカー、免疫機能、妊娠エンドポイント、安全性、耐容性、有害イベントに焦点を当てた。DHA のみを補完的に摂取した場合の耐容上限摂取量(UL) / 安全摂取量の根拠となる重大な影響として、自然出血のリスクが選択された。用量-反応関係を特徴づけ、基準点(reference point)を導出するための適切なデータがないため、あらゆる集団に対して DHA のみを補完的に摂取した場合の UL を特定することはできない。従ってパネルは、UL とは異なり、有害影響が観察されない最大摂取量に基づいている安全摂取量を導出した。パネルは、入手可能な根拠に基づき、全ての集団(すなわち、乳児、子供、青年及び妊婦と授乳中の女性を含む成人)に対して、2012 年に設定された DHA のみを補完的に摂取した場合の安全摂取量 1 g/日を維持する。この安全摂取量は、DHA のみを含む、または大部分が DHA である(すなわち EPA/DHA 比が 0.3 未満)供給源(魚油濃縮物、藻類油、クリルオイルなど)由来の、あらゆる化学形態(トリアシルグリセロール、エチルエステル、リン脂質など)で食品に添加されたりフードサプリメントとして摂取される DHA に適用される。

* 関連記事：食品安全情報(化学物質) No. 16/ 2012 (2012. 08. 08)

【EFSA】エイコサペントエン酸(EPA)、ドコサヘキサエン酸(DHA)、ドコサペントエン酸(DPA)の耐容上限摂取量についての科学的意見

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201216c.pdf>

2. EFSA に通知されている、食品及び飼料に意図的に添加される安全性適格推定(QPS)が推奨する微生物のリストの更新 23 : 2025 年 9 月までに EFSA に通知された分類単位の適合性

Update of the list of qualified presumption of safety (QPS) recommended microbiological agents intentionally added to food or feed as notified to EFSA 23: Suitability of taxonomic units notified to EFSA until September 2025

22 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9824>

(声明)

安全性適格推定(QPS)プロセスは、EFSA の科学パネル及びユニットを支援するための調

和された安全性評価アプローチを提供するために開発された。QPS アプローチ*は、フードチェーンや飼料チェーンに意図的に添加される微生物の分類学的同一性、関連する知識体系、安全性を評価する。分類単位(TU)について特定された安全上の懸念は、可能であれば、EFSA の科学パネルによって株レベルで評価する必要のある「適格性 (qualification)」に反映される。この声明の対象期間中に、以前推奨された QPS TU のステータスの変更を正当化するような新たな情報はなかった。QPS リストは、名前の正確さや同義語の完全性を確認するために更新された。2025 年 4 月から 9 月までの間に EFSA に通知された 47 種類の微生物（飼料添加物として 28 種類、食品用酵素や添加物として 11 種類、新規食品として 6 種類、植物保護製品として 0、食品接触物質として 2 種類）のうち、43 種類は評価されなかった。これらは、9 種類の糸状菌と 9 種類の *Escherichia coli* (全て QPS 評価から除外)、及び既に QPS リストに掲載されている 25 種類であった。その他の 4 つの通知の 1 つである *Heyndrickxia faecalis* (以前は *Weizmannia faecalis* として知られていた) は、この 3 年間の QPS サイクルの中で最近評価されたものであった。残りの 3 つは QPS ステータスの可能性について評価された。*Microchloropsis gaditana*、*Bacillus thermoamylovorans* (どちらも初めて通知された)、及び追加の TU である *Aurantiochytrium acetophilum* (以前評価されておらず、内部要請に応えて追加された) である。*B. thermoamylovorans* は、知識体系の不足により QPS ステータスを付与できない。*A. acetophilum* は知識体系が限られているため、QPS ステータスを付与できない。*M. gaditana* は「生産目的のみ」という適格性の条件付きで QPS ステータスを付与できる。

* (Introduction より抜粋) QPS アプローチは、食品及び飼料チェーンに意図的に添加される微生物に対するリスク評価のための一般的な概念を提供するために、EFSA 科学委員会によって開発されたもので、安全性評価及び認可の要件に関する EFSA の科学パネル及びユニットを支援するものである。QPS リストは 2007 年に初めて作成されたもので、QPS ステータスを付与された微生物が掲載されおり、継続的に更新されている。約 6 ヶ月ごとに、QPS ステータスを有する TU に関する新しい科学論文の評価結果や EFSA の各ユニットに新たに提出された TU の評価などを含むパネル声明が発表され、3 年ごとに、その期間に発表されたパネル声明をまとめた QPS に関する意見 (QPS opinion) が発表される。

3. 化学物質モニタリング報告ガイダンス：2026 年データ収集

Chemical monitoring reporting guidance: 2026 data collection

28 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9911>

(技術的報告書)

本文書は、化学物質を分析したサンプルを EFSA に報告する際に使用される。農薬や動物用医薬品の残留物、汚染物質、食品添加物、食品香料をモニタリングするための管理活動

中に採取した食品及び飼料サンプルの分析結果を EU に提出するための標準試料概要(SSD2)データモデルの利用方法に関するガイダンスを提供するものである。この文書は一般的な EFSA の SSD2 に関するガイダンス及びデータ交換に関するガイダンス(GDE2)に置き換わるものではなく、その一部を補完し更新するものである。特定の技術的・法的要件及び国や EU レベルでの化学物質モニタリング(ChemMon)データのデータ品質検証の明確性に関するガイダンスを提供することを目的とする。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2025 (2025. 02. 19)

【EFSA】化学物質モニタリング報告ガイダンス：2025 年データ収集

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

4. 低懸念有効成分及び用途の目的にかなったリスク評価

Fit - for - purpose risk assessment for low - concern active substances and uses
21 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9791>

(外部科学報告書)

本報告書では、EFSA の要請 GP/EFSA/PLANTS/2023/04 に応えて開発された、低懸念有効成分(LCAsSs)の目的にかなったリスク評価のための調和された段階的方法論について説明している。LCAsSs には、情報化学物質(semiochemicals)、植物性、無機物、ペプチド、二本鎖 RNA(dsRNA)などの物質があり、一般的に従来の有効成分よりもリスクプロファイルが低い。しかし、主に従来の物質用にデザインされている現在のリスク評価の枠組みは、LCAsSs に適切に対処するために必要な柔軟性が欠けていることが多い。ここで説明されているアプローチは、危害への一般的な経路を用いる問題の定式化に基づいている。個々の LCAsSs の特定の特性に基づき、ケースバイケースの評価を調和させることを目的とした構造化方法論を提供している。このアプローチは定性的評価及び定量的評価の両方を支援し、窒息、乾燥及び RNA 干渉などの従来の毒性以外のハザードを対象としている。このアプローチを実際に適用するために、3 つの主な要素で構成される問題定式化ツールボックスが提供されている。

1. 危害への一般的な経路
2. 分析計画ツールなどの一般的な分析計画
3. 可能性評価に関するガイダンス

5. 食品添加物関連

● 食品添加物としての植物炭末色素(E 153)の規格改定に関する科学的意見

Scientific opinion on the amendment of the specifications for vegetable carbon (E 153) as a food additive

28 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9855>

(科学的意見)

食品添加物である植物炭末色素(E 153)は、2012 年に EFSA の ANS パネルによって再評価された。再評価中に、特に不純物と粒子の特性評価に関するデータのギャップが確認された。これらのギャップに対処するための欧州委員会のデータ要請を受けて、関連事業者(IVO)1 社が、E 153 の市販サンプルの有害元素、多環芳香族炭化水素類(PAHs)及び粒度分布に関する分析データを提出した。本意見書では、欧州委員会の要請に応えて IVO が提出したデータの評価を扱う。提出された分析データに基づき、パネルは、有害元素に関する情報は、ヒ素、カドミウム、水銀及び鉛の現在の EU 規格の基準値の改訂、及びアルミニウムの基準値の導入を支持すると結論した。PAHs に関しては、パネルはいくつかのシナリオの下で、ベンゾ(a)ピレン及び 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合計) に関するリスクを評価し、結果として得られたばく露マージン(MOE)は懸念されるレベルより大きいと結論付けたが、E 153 の EU 規格について、ベンゾ(a)ピレンの現在の基準値を引き下げ、PAH4 の基準値を導入するよう助言した。粒度分布及び形態に関するデータに関しては、方法論的限界により、これらのデータでは食品添加物として使用される物質の完全な特性評価ができず、粒子特性に関する規格の修正を適切に支持することはできないとパネルは判断した。しかしながら、パネルは、ナノ粒子などの小さな粒子の画分が植物炭末色素(E 153)に存在すると結論し、この物質は水不溶性であると指摘した。そのため、粒子-TR に関する EFSA のガイダンス (EFSA Guidance on Particle – Technical Requirements) に従って、パネルは、2012 年に EFSA の ANS パネルが実施した E 153 のリスク評価は、ナノスケールの検討で補完される必要があると結論した。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2012 (2012. 05. 02)

【EFSA】食品添加物としての植物炭末色素(E 153)の再評価についての科学的意見

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2012/foodinfo201209c.pdf>

- 食品添加物としてのアラビカコーヒーノキ由来のペクチンに富む抽出物の安全性評価
Safety evaluation of pectin-rich extract derived from *Coffea arabica* as food additive
27 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9852>

(科学的意見)

EFSA の食品添加物及び香料に関するパネル(FAF パネル)は、食品添加物としてのアラビカコーヒーノキ由来のペクチンに富む抽出物の使用案の安全性評価に関する科学的意見を提出した。提案されている食品添加物は、70%~85%食物繊維(その大部分はペクチン)、4%~6.5%タンパク質、及びカフェイン、クロロゲン酸、■■■■■、カフェ酸、■■■■■、トリゴネリンなどの潜在的な懸念物質で構成されている。パネルは、ペクチンやコーヒーノキ果

肉に関する既存の EFSA の評価を含む全ての入手可能な情報を統合し、潜在的な懸念物質の新しい定量的構造活性相関(QSAR)分析を実施した。科学的文献による研究から、ペクチンはそのまま吸収されず、腸内細菌叢によって十分に発酵されることが確認された。2つのラット 90 日間毒性試験（最大用量 7.8 g/kg 体重/日）と、テンサイペクチンに関する 4 週間のヒト研究（0.2 g/kg 体重/日）において、有害影響は報告されなかった。■■■■について算出されたばく露マージン（MOE）により、公衆衛生の観点から懸念が低いことが示された。パネルは、提案された食品添加物の使用によるカフェイン、カフェ酸、■■■■、クロロゲン酸、■■■■及びトリゴネリンへのばく露は、既存の食事ばく露量に対するごくわずかな増加にしか寄与せず、安全上の懸念とはならないと判断した。提案された食品添加物の組成、その成分に遺伝毒性の懸念がないこと、主要成分（すなわちペクチン）の有害影響がないことを考慮して、パネルは、許容一日摂取量の数値の必要性はないと判断した。パネルは、新たな食品添加物としてアラビカコーヒノキ由来のペクチンに富む抽出物を使用することは、提案された用途や使用レベルで安全上の懸念を生じないと結論した。

6. 食品酵素関連

- パパイヤの乳液由来システインエンドペプチダーゼ複合体である食品用酵素パパインの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme papain, a cysteine endopeptidase complex from the latex of *Carica papaya* L.

14 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsjournal/pub/9842>

(科学的意見)

この食品用酵素は、Tropilandis 社が未熟なパパイヤの乳液から得た、パパイン(EC 3.4.22.2)、キモパパイン(EC 3.4.22.6)、カリカイン(EC 3.4.22.30)及びグリシルエンドペプチダーゼ(EC 3.4.22.25)を含むシステインエンドペプチダーゼ複合体である。7つの食品製造工程についての食事ばく露量が評価され、最大 6.104 mg TOS/kg 体重/日と推定された。このばく露量は未熟なパパイヤ乳液からの相当する画分の摂取量と同程度である。現在のガイダンスによると、毒性試験は必要なかった。システインエンドペプチダーゼ複合体に含まれる 4 種類のタンパク質のうち、パパインとキモパパインは既知の食物アレルゲンである。この複合体に含まれる 4 種類のタンパク質のアミノ酸配列の既知のアレルゲンに対する相同性調査から、6 つの食物アレルゲンと 8 つの吸入アレルゲンで一致が確認された。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないと判断した。提出されたデータ、この食品用酵素の起源が食用植物であること、及び推定食事ばく露量に基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。しかし、パネルは、全ての食品用酵素のバッチに複数のカビ毒が存在し、品質保証システムの欠陥を示していると指摘している。

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* CCTCC M 2023234 株由来食品用酵素アスペルギロペプシン I の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme abstract aspergillopepsin I from the non - genetically modified *Aspergillus niger* strain CCTCC M 2023234

22 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsjournal/pub/9831>

(科学的意見)

食品用酵素アスペルギロペプシン I (EC 3.4.23.18)は、Suntaq International 社が非遺伝子組換え *Aspergillus niger* CCTCC M 2023234 株で生産した。この食品用酵素には生産菌の生きた細胞は含まれていなかった。この食品用酵素は 8 つの食品製造工程で使用することを意図している。食品用酵素－総有機固形物(TOS)の残留量は 1 工程で除去されるため、食事ばく露量は残りの 7 つの食品製造工程について算出された。欧州人で最大 6.664 mg TOS/kg 体重/日と推定された。遺伝毒性試験は安全上の懸念を示さなかった。全身毒性はラットの 90 日間反復経口投与毒性試験で評価された。パネルは無毒性量を試験した最大用量である 2000 mg TOS/kg 体重/日とし、その値を推定食事ばく露量と比較した場合、ばく露マージンは少なくとも 300 となった。既知のアレルゲンに対するアスペルギロペプシン I のアミノ酸配列の相同性を調査したところ、2 つ吸入アレルゲンと 1 つの注入アレルゲン (injected allergen) で一致が見つかった。パネルは、この食品用酵素への食事ばく露上のアレルギー反応のリスクは除外できないが、その可能性は低いと判断した。提出されたデータに基づき、パネルは、この食品用酵素は意図した使用条件下で安全上の懸念を生じないと結論した。

7. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換えダイズ MON 87769 の認可更新のための評価

Assessment of genetically modified soybean MON 87769 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (dossier GMFF - 2023 - 21253)

19 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsjournal/pub/9845>

(科学的意見)

規則(EC) No 1829/2003 に基づき、Bayer CropScience 社から文書 GMFF - 2023 - 21253 の提出を受けて、欧州食品安全機関 (EFSA) の遺伝子組換え生物に関するパネル (GMO パネル) は、EU 内での栽培を除く、食品及び飼料用途としての、ステアリドン酸を产生する遺伝子組換えダイズ MON 87769 の認可申請の更新のために提出されたデータに関する科学的リスク評価を提出するよう求められた。受け取ったデータには、市販後環境モニタリング報告書、市販後モニタリング報告書、スコーピングレビューで検索した科学的文献の評価、申請者または代理人が実施した追加試験の調査、及び更新したバイオインフォマティクス解析が含まれていた。GMO パネルは、認可期間中に確認された、当初の申請で

は評価されなかった新しいハザードの可能性、ばく露状況の変化、又は新たな科学的不確実性について、これらのデータを評価した。更新を検討中のダイズ MON 87769 のイベントの DNA 配列が、当初評価されたイベントの配列と同じだと仮定して、GMO パネルは、更新文書 GMFF - 2023 - 21253 に、ダイズ MON 87769 の当初のリスク評価の結論を変えるような、新たなハザード、ばく露状況の変化、又は科学的不確実性の根拠はないと結論した。

● 遺伝子組換えダイズ MON 94313 の評価

Assessment of genetically modified soybean MON 94313 (application GMFF - 2022 - 6595)

21 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsjournal/pub/9843>

(科学的意見)

遺伝子組換えダイズ MON 94313 は、ジカンバ、グルホシネート、2,4 - D 及びメソトリオン系除草剤に対する耐性を付与するために開発された。これらの特性は、dmo、pat、ft_t.1 及び tdo 発現カセットを導入することで達成された。分子特性データとバイオインフォマティクス解析から食品/飼料の安全性評価を必要とする問題は特定されていない。ダイズ MON 94313 とその従来の比較種の間で試験した農学的/表現型的及び組成の特性に確認された違いは、メチオニン及び Gly m Bd 28K を除き、更なる評価を必要としなかった。メチオニン及び Gly m Bd 28K は更なる評価を受け、安全性または栄養上の懸念を生じないことが示された。GMO パネルは、ダイズ MON 94313 に発現する DMO、PAT、FT_T.1 及び TDO タンパク質の毒性及びアレルギー誘発性に関する安全上の懸念を確認しておらず、この遺伝子組換えがダイズ MON 94313 の全体的な安全性を変えるような根拠を見つけていない。この申請に関連して、ダイズ MON 94313 由来食品及び飼料の摂取は、ヒトや動物の栄養上の懸念を示さず、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと考えられる。加工されたダイズ MON 94313 が放出されたり、生存可能な GM ダイズ種子が環境に偶然流出した場合でも、環境の安全上の懸念を生じない。市販後環境モニタリング計画と報告間隔はダイズ MON 94313 の用途に合致している。GMO パネルは、ダイズ MON 94313 は、ヒトや動物の健康及び環境への起こりうる影響に関して、従来の比較種や試験した非 GM ダイズ種と同様に安全だと結論した。

● 遺伝子組換えダイズ GMB151 × DAS-44406-6 の評価

Assessment of genetically modified soybean GMB151 × DAS-44406-6 (application GMFF-2024-21774, EFSA-Q-2024-00330)

27 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsjournal/pub/9844>

(科学的意見)

遺伝子組換えダイズ GMB151 × DAS-44406-6 は、2 つのシングルイベント GMB151 と

DAS-44406-6 を組み合わせるために交配して開発された。この 2 イベントスタックダイズは、Cry14Ab-1、HPPD-4、PAT、AAD-12、2mEPSPS タンパク質を発現し、除草剤耐性と植物寄生線虫への耐性を付与されている。GMO パネルは、以前この 2 種のシングルイベントダイズを評価し、安全上の懸念を特定しなかった。今回、これらのシングルイベントダイズについては、安全性に関する以前の結論の変更につながる可能性のある新たなデータは確認されなかった。分子特性評価、比較分析（農業的特性、表現型特性、組成特性）及び毒性評価、アレルギー誘発性評価、栄養学的評価の結果から、シングルイベントダイズと 2 イベントスタックダイズに新たに発現したタンパク質の組み合わせは、食品及び飼料の安全性や栄養上の懸念を生じないことが示された。GMO パネルは、本申請書に記載されている 2 イベントスタックダイズは、試験した比較種や非 GM 参照ダイズ種と同様に安全で、食品/飼料の市販後モニタリングは必要ないと考えられると結論した。GM 2 イベントスタックダイズの成分が環境に偶然放出された場合でも、環境の安全上の懸念は生じない。市販後環境モニタリング計画と報告間隔は、ダイズ GMB151×DAS-44406-6 の用途に従っている。GMO パネルは、2 イベントスタックダイズは、ヒトや動物の健康及び環境への起こりうる影響に関して、比較種及び試験した非 GM 参照種と同様に安全だと結論している。

8. 香料グループ評価

- 香料グループ評価 87 改訂 3 (FGE.87Rev3) : FGE.47Rev1 で評価された二環式二級アルコール、ケトン及び関連エステルと構造的に関連する JECFA (第 63 回会合)で評価された二環式二級アルコール、ケトン及び関連エステル

Flavouring Group Evaluation 87, Revision 3 (FGE.87Rev3): Consideration of bicyclic secondary alcohols, ketones and related esters evaluated by JECFA (63rd meeting) structurally related to bicyclic secondary alcohols, ketones and related esters evaluated in FGE.47Rev1

22 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9853>

(科学的意見)

EFSA の食品添加物及び香料(FAF)に関するパネルは、委員会規則(EC) No. 1565/2000 の規定通りに、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)が 2000 年以降評価した香料物質の評価を検討し、更なる評価が必要かどうか判断するよう要請された。本検討事項は、第 63 回会合で JECFA が評価した 19 種類の二環式二級アルコール、ケトン及び関連エステル類に関するものである。年間生産量に関する新たな情報により 4,4a,5,6 - テトラヒドロ - 7 - メチルナフタレン - 2(3H) - オン [FL - no: 07.136] の MSDI (maximised survey-derived daily intake)を算出できるようになり、FGE.87 の改訂が行われた。さらに、[FL - no: 07.089、07.0136、07.153、07.159]の用途と使用レベルに関する新たなデータが提供され、ばく露の推定のために考慮された(mTAMDI (modified theoretical added maximum daily intake)アプローチ)。[FL - no: 07.136]に関しては、パネルは、JECFA が適用した手

順と、MSDI アプローチに基づく場合の「香料物質としての推定摂取レベルで安全上の懸念はない」という JECFA の結論に同意する。FGE.87Rev3 で検討されたその他の 18 物質に関しては、FGE.87Rev2 で既に同じ結論が導出されていた。[FL - no: 07.136]に関しては、mTAMDI による推定ばく露量は構造クラス II 物質の TTC (Threshold of Toxicological Concern : 毒性学的懸念の閾値) 未満である。従って、現在の評価プログラムの観点から更なるデータは必要ない。[FL - no: 07.089、07.153、07.159]に関しては、mTAMDI による推定ばく露量は構造クラス II 物質の TTC を超えている。そのため、ばく露評価を精緻化し安全性評価を最終化するために、用途と使用レベルに関するより信頼できるデータが必要である。残りの 15 物質に関しては、より精緻化されたばく露評価を必要とする香料物質を特定して評価を最終化するために、mTAMDI を算出するための使用レベルが必要である。市販の物質の規格に関する情報は 19 物質全てで適切と見なされた。

9. 農薬関連

● アメトクトラジンの MRL 第 12 条レビュー後の確認データの評価

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for ametoctradin
19 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9829>

(理由付き科学的意見)

輪作作物の残留物の寄与を含め、アメトクトラジンの消費者リスク評価の改訂も行われ、消費者の健康上の懸念は示されなかった。しかし、代謝物 M650F01 及び M650F06 に関する毒性情報が得られるまでは、動物由来製品の長期消費者リスク評価はおおよそその目安と見なされる。EFSA は、これらの代謝物に遺伝毒性はありそうになく、その毒性は親化合物の毒性でカバーできると仮定して消費者リスク評価を実施した。

● 各種作物のプロチオコナゾールの既存 MRLs 改定

Modification of the existing maximum residue levels for prothioconazole in various crops
20 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9817>

(理由付き科学的意見)

10. ポッドキャスト

● エピソード 36 – Nice to m-eat you : 代替タンパク質とは何か？

Episode 36 – Nice to m-eat you: what are alternative proteins?

14 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-36-nice-m-eat-you-what-are-alternative-proteins>

豆類、ミールワーム粉末、研究室で生産されるアヒル細胞バイオマスは、別世界のことの

ように思えるかもしれないが、それらは全て我々の食料システムがどのように進化しているかについての会話に登場する。いわゆる代替タンパク質が世界中でこれほど多くの関心を集め、その将来がとてもホットな話題である理由を考察する。ゲストの Ermolaos Ververis 氏と共に、安全性の評価方法について議論し、これまでのよくある誤解を解く。一緒に、食品のイノベーションが我々のタンパク質の選択をどのように形作るかを探ろう。

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

1. 新年、新ガイダンス：FSA は消費者がフードサプリメントを安全に購入できるよう支援する

New year, new guidance: FSA helps consumers navigate food supplements safely

12 January, 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/new-year-new-guidance-fsa-helps-consumers-navigate-food-supplements-safely>

FSA は、新年に健康増進を目指す人が増えるため、消費者が安心してフードサプリメントを購入し、使用できることを目的とし、新しい消費者向けのオンラインガイダンスを立ち上げた。この新しいガイダンスのウェブページでは、消費者が十分な情報に基づいて選択し、起こりうるリスクを回避できるよう分かりやすく助言を提供している。フードサプリメントとは何か、どのような種類があるのかを説明し、それらを安全に購入して摂取するための次のような実用的なヒントを紹介する。

- ラベルに記載されている摂取量の指示を確認し、推奨量を超えないようにすること。
- NHS（国民保健サービス）のウェブサイトでフードサプリメントの安全量を確認すること。高用量のサプリメントの摂取については、本当に必要かどうか、またどのくらいの期間摂取すべきかについて、医師に相談すること。
- 妊娠中、授乳中、持病がある、処方薬を服用している場合は、サプリメントを摂取する前に医師又は薬剤師に相談すること。
- オンラインでのバーゲン品には注意すること。異常に安い製品は偽物の可能性がある。
- 信頼できる販売者からのみ購入し、オンラインでの購入には特に注意すること。
- サプリメントを摂取した後に気分が悪くなった場合は、直ちに摂取を中止し、医師の診察を受けること。

FSA はまた、サプリメントを多様な食事の代替として使用すべきではないことを消費者に注意喚起している。フードサプリメント製品は、医薬品の役割である、疾患の予防、治療又は治癒を謳うべきではない。

*ガイダンス全文

Food supplements

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/food-supplements>

(項目タイトル)

- フードサプリメントとは何か？
- 健康的なバランスの取れた食事とは？
- フードサプリメントの販売形態
- 一般的なフードサプリメントの種類
- なぜ人々はフードサプリメントを摂取するのか？
- フードサプリメントを購入する際のヒント
- フードサプリメントを安全に摂取する
- フードサプリメントを摂取した後に気分が悪くなった場合
- フードサプリメントに関する問題の報告

*NHS の関連情報ウェブサイト

Overview : Vitamins and minerals

<https://www.nhs.uk/conditions/vitamins-and-minerals/>

2. FSA は北アイルランドにおける不健康な食品の宣伝規制を検討する

FSA Explores Unhealthy Food Promotion Restrictions in Northern Ireland

12 January, 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-explores-unhealthy-food-promotion-restrictions-in-northern-ireland>

英国食品基準庁 (FSA) は、現在イングランドで施行されている脂肪・砂糖・塩の多い食品 (HFSS) の宣伝を制限する法律が北アイルランドに適用された場合に影響を受ける可能性のある企業の数についての調査報告書「Mapping the Food Retail and Out of Home Sector in Northern Ireland (北アイルランドの食品小売及び外食産業のマッピング)」を発表した。

* 北アイルランドの食品小売及び外食産業のマッピング

Mapping the Food Retail and Out of Home Sector in Northern Ireland

January 09, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/144758-mapping-the-food-retail-and-out-of-home-sector-in-northern-ireland>

(研究プロジェクト)

この調査の目的は、北アイルランドの食品小売及び外食 (Out of Home: OOH) 環境をマッピングし、現在イングランドで施行され、ウェールズとスコットランドでも制定されてい

る、脂肪・砂糖・塩の多い食品や飲料（HFSS）の宣伝を規制する法律を北アイルランドに適用する場合に影響を受ける可能性のある企業の数を特定することである。

主な調査結果は次のとおりである。

- 食料品小売店のほぼ 3 分の 2 (62.5%) が数量制限 (volume restrictions) の対象となる。
- 食料品小売店のほぼ半分 (45.7%) が場所制限 (location restrictions) の対象となる。
- 食料品以外の小売店の 3 分の 1 以上 (37.3%) が数量制限の対象となる。
- 食料品以外の小売店の 5 分の 1 以上 (21.8%) が場所制限の対象となる。
- OOH 事業者の 10 分の 1 (10.9%) が、砂糖入り飲料の無料おかわり (free refills) 規制の対象となる。
- 制限の対象となる施設のうち、学校から 400 m 以内（徒歩約 5 分）に位置するのはごく一部 (10%未満) であった。

注) volume restrictions : 数量の制限 (1 つ買うともう 1 つ無料などのプロモーションの制限)

location restrictions : 場所の制限 (目立つところやレジ横などに置かない)

HFSS の宣伝に対する規制はイングランドすでに導入されており、2026 年 3 月にウェールズで、2026 年 10 月にスコットランドで施行される予定である。

* 規則 : Food (Promotion and Placement) (England) Regulations 2021

<https://www.legislation.gov.uk/uksi/2021/1368/made>

* 関連情報

Healthy Futures obesity strategic framework for Northern Ireland

<https://www.health-ni.gov.uk/sites/default/files/2025-12/Final%20-%20Healthy%20Futures%20-%20Final%20strategy%20document%20-%202025%20with%20accesibility%20check%20updated%20tables%202%20December%202025.pdf>

* 関連記事 : 食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2022 (2022. 10. 12)

【DHSC】ガイダンス : 脂肪・砂糖・塩の多い製品の場所と大口販売宣伝制限

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202221c.pdf>

3. 規制製品安全性評価

- シイタケ (*Lentinula edodes*) 菌糸体で発酵させたエンドウ豆及び米タンパク質の新規食品としての評価(RP1437)

Assessment of Pea and Rice Protein Fermented by Shiitake (*Lentinula edodes*) Mycelia as Novel Food for Use in Food (RP1437)

January 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/154195-assessment-of-pea-and-rice-protein-fermented-by-shiitake-lentinula-edodes-mycelia-as-novel-food-for-use-in-food-rp1437>

新規食品としての認可のために、シイタケ (*Lentinula edodes*) 菌糸体で発酵させたエンドウ豆及び米タンパク質が申請された。

- 申請企業 : MycoTechnology 社
- 申請用途 : 焼き菓子、飲料、朝食用シリアル、菓子類、乳製品類似品、サラダドレッシング、加工肉及び肉製品、フレーバーミルク飲料、食事代替品、ヨーグルト、パスタ、肉代替品、調理済みスープおよび乾燥スープミックス

この新規食品は、シイタケ菌糸体で発酵させたエンドウ豆タンパク質濃縮物 65%と米タンパク質濃縮物 35%の混合物である。加熱処理後、この混合物を噴霧乾燥することで、乾燥重量でタンパク質 75%以上、シイタケ菌糸体バイオマス 0.1%未満を含む、軽いクリーム状の粉末が得られる。この発酵プロセスにより、エンドウ豆タンパク質と米タンパク質の官能評価が向上する (EFSA NDA Panel, 2022)。

本申請は、GB (グレートブリテン) 評価を目的として、Guidance on the preparation and presentation of an application for authorisation of a novel food in the context of assimilated Regulation (EU) 2015/2283 (EFSA NDA Panel, 2016)、及び assimilated Commission Implementing Regulation (EU) 2017/2469 に沿って評価された。FSA と FSS は 2022 年の EFSA の科学的意見 (EFSA NDA Panel, 2022) の結論を検討した。この結論は EFSA によって特定された不確実性と制限の範囲内で適切かつ一貫していた。FSA と FSS は、申請者の申請書類及びその他の入手可能な情報 (EFSA の意見を含む) を審査し、この新規食品が意図された使用条件下で安全であることを確認した。想定される摂取量及び食品への使用は、栄養学的に不利とはみなされなかった。

新規食品の摂取によるエンドウ豆タンパク質及び米タンパク質の推定摂取量は、従来の食生活から摂取する量よりもはるかに多いと予想され、エンドウ豆及び米に対する感作リスクが高まる可能性がある。エンドウ豆又は米にアレルギーのある消費者にとって、新規食品の摂取はリスクとなる。新規食品の提案されている用途には、消費者が通常エンドウ豆タンパク質又は米タンパク質を摂取するとは考えない製品が含まれるため、リスク管理者はこれらの消費者向けの表示を検討することが推奨される。

* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 8/ 2022 (2022. 04. 13)

【EFSA】新規食品関連 新規食品としてのシイタケ(*Lentinula edodes*) 菌糸で発酵した豆と米のタンパク質の安全性

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202208c.pdf>

- シイタケ (*Lentinula edodes*) 菌糸体で発酵させたエンドウ豆タンパク質の新規食品としての評価(RP1759)

Safety Assessment of Pea Protein Fermented by Shiitake (*Lentinula Edodes*) Mushroom Mycelia as a Novel Food (RP1759)

January 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/154198-safety-assessment-of-pea-protein-fermented-by-shiitake-lentinula-edodes-mycelia-as-a-novel-food-rp1759>

新規食品としての認可のために、シイタケ (*Lentinula edodes*) 菌糸体で発酵させたエンドウ豆タンパク質が申請された。

- 申請企業 : MycoTechnology 社
- 申請用途 : 一般集団向けの、乳製品類似品、マーガリン、ナッツバター、朝食用シリアル、焼き菓子、肉製品、スープ、タンパク質製品（カテゴリー1.8に該当する製品を除く）、アイスコーヒー、そのまま喫食可能なスナック、及び同化規則（assimilated Regulation）(EU) 609/2013 で定義されている体重管理のための完全食事代替品

この新規食品は、エンドウ豆タンパク質をシイタケ菌糸体で発酵させたものである。最終製品には、エンドウ豆タンパク質とシイタケタンパク質の両方が含まれる。本新規食品は、乾燥重量で総タンパク質含有量が 75%以上である。最終製品中のシイタケ菌糸体バイオマスの推定含有量は 0.1%未満である。得られたバイオマスは濃縮され、噴霧乾燥により粉末化される。

FSA と FSS は、RP1437 同様に申請者が提案された使用条件下で新規食品が安全であることを保証するのに十分な情報を提供していると結論付けた。想定される摂取量と食品及び飲料への提案された使用は、栄養学的に不利とはみなされなかった。

ただし、従来の食事と比較してエンドウ豆タンパク質を多く含む本新規食品の摂取により、エンドウ豆タンパク質に対する新規感作及び豆類アレルギーを持つ消費者における交差反応が生じる可能性は無視できない。本新規食品の摂取は、エンドウ豆アレルギーを持つ消費者にとってリスクとなる可能性が高いと考えられる。提案されている食品の中には、エンドウ豆タンパク質の供給源として一般的に認識されていないものもあるため、リスク管理者は表示を検討することが望ましい。

● 英国健康安全保障庁 (UKHSA: Health Security Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/uk-health-security-agency>

*2021 年 10 月 1 日に英国公衆衛生庁 (PHE) は英国健康安全保障庁 (HSA) へ変更

1. 子供の鉛ばく露サーベイランスシステム年次報告書 2025

Lead Exposure in Children Surveillance System (LEICSS) annual report, 2025

22 December 2025

<https://www.gov.uk/government/publications/lead-exposure-in-children-surveillance->

[reports-from-2021/lead-exposure-in-children-surveillance-system-leicss-annual-report-2025](#)

子供の鉛ばく露サーベイランスシステム (LEICSS) は、英国健康安全保障庁 (UKHSA) が統括する全国サーベイランスシステムであり、英国内の 0～15 歳の子供の血中鉛濃度上昇の事例が健康保護チーム (HPT) に通知される。症例の定義は $0.24 \mu \text{mol/L}$ ($5 \mu \text{g/dL}$) 以上である。

本報告書は、2024 年 1 月 1 日～12 月 31 日の症例サーベイランスの要約である。HPT の拡大サーベイランス調査票 (Enhanced Surveillance Questionnaires: ESQ) から収集されたデータなども含まれており、サーベイランス活動の最新情報を提供する。

主な調査結果

- 2024 年に UKHSA に通知された症例数は 247 例で、2023 年の 226 症例から 9% 増加した。
- 検出された血中鉛濃度の中央値は $0.37 \mu \text{mol/L}$ ($7.66 \mu \text{g/dL}$) であり、2023 年 ($0.39 \mu \text{mol/L}$, $8.07 \mu \text{g/dL}$) と同程度であった。
- 症例の内訳は例年と同様に、1～4 歳 (64%)、最も恵まれない地域 (48%) が多かった。検出率は 100 万人当たり 23 例であった。
- 2024 年の ESQ データ (101 例) で多かったばく露源は、土壤 (24%)、塗料 (17%)、飲料水管 (12%) であり、その他に、親または保護者の職業によるばく露 (6%)、輸入台所用品・陶器・ピューター (4%)、輸入香辛料・食品 (2%)、伝統的医薬品・ハーブ医薬品 (1%) などが報告されている。

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

【UKHSA】子供の鉛暴露サーベイランスシステム年次報告書 2024

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

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

1. 2025 年に食品事業者に出された 127 件の執行命令

127 Enforcement Orders served on food businesses in 2025

13 January 2026

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/127-enforcement-orders-served-on-food-businesses-i>

アイルランド食品安全局 (FSAI) は、2025 年に食品安全法違反で食品事業者に出された執行命令は 127 件で、2024 年から 4.5% 減少したと発表した。2025 年 1 月 1 日から 12 月 31 日の間に、全国の食品事業者に対して 102 件の閉鎖命令、23 件の禁止命令、2 件の改善命令が出された。害虫の発生、不衛生、不適切な食品貯蔵、スタッフ教育が不十分、食品安全

全管理システムの欠如といった基本的な違反が引き続き見られた。所轄官庁に届け出をしていない無登録の食品事業者が違法に営業している事例もあった。また、1998年 FSAI 法及び 2020 年 EU 規則（食品法に関する公的管理）に基づき、2025 年 12 月の 1 ヶ月間に食品安全法令違反で 8 件の閉鎖命令と 1 件の禁止命令が食品事業者に出された。

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

【FSAI】2024 年に食品事業者に出された 133 件の執行命令

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

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

1. ずっととどまる：食品や環境中のパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)

Here to stay: per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS) in food and the environment
3 November 2025

https://www.bfr.bund.de/assets/01_Ver%C3%BCffentlichungen/FAQ_englisch/here-to-stay-per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfas-in-food-and-the-environment.pdf

(更新項目のみ抜粋)

パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)とは何か？

パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)は天然には存在しない工業的に製造された物質である。化学的には、炭素原子に結合している水素原子がフッ素原子に完全に置換されている(パーフルオロ化)又は部分的に置換されている(ポリフルオロ化)有機化合物である。この物質グループは少なくとも 10,000 以上の様々な化合物で構成されており、そのうち 4,730 は化学的構造が知られている。この大規模な物質グループの概要は、経済協力開発機構(OECD)によって報告されている (2021 年)。

(<https://www.oecd.org/chemicalsafety/portal-perfluorinated-chemicals/terminology-per-and-polyfluoroalkyl-substances.pdf>)

多様な PFAS は、炭素鎖の長さや、その他の分子構造 (官能基 : パーフルオロアルキルカルボン酸(PFCA)のカルボキシ基やパーフルオロアルキルスルホン酸(PFSA)のスルホン酸基など) が異なる。今までのところ、パーフルオロオクタン酸(PFOA)とパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)が最もよく研究されている化合物である。これらの 2 つの化合物は (他の関連する化合物と共に) いわゆる「C8 フルオロ化合物」に属する。

さらに、より長い、あるいはより短い炭素鎖を持つ PFAS もある。PFCA に関しては、PFOA よりも短い炭素鎖を持つ化合物が「短鎖」と呼ばれる。PFSA に関しては、炭素鎖が PFOS よりもパーフルオロ炭素原子 2 つ以上短い場合のみ、「短鎖」化合物と呼ばれる。短鎖 PFAS は、ヒトや哺乳類生物に吸収された場合、より長い炭素鎖を持つものよりも速く

排泄される。これは、2024 年に BfR が発表したパイロットスタディによって示された。
(<https://www.bfr.bund.de/en/notification/pfas-not-all-forever-chemicals-are-persisting-in-the-body-1/>)

ポリマー化合物は PFAS の別のグループである。これらは短い PFAS の重合によって生成される非常に長い分子鎖である。代表例として、ポリテトラフルオロエチレン(PTFE)、パーフルオロポリエーテル、あるいは側鎖フッ素化ポリアクリレートなどがある。高分子 PFAS は、その物理化学的及び毒性学的特性において、非高分子 PFAS とは大きく異なる。しかし、特定の状況下では、非高分子 PFAS が再び放出される場合がある。

PFOA と PFOS に問題のある特性が認識されて以来、パーフルオロヘキサン酸(PFHxA)などの、より短いパーフルオロ炭素鎖を持つ PFAS など、他の化合物が代替物質として使用されている。さらに、多数のいわゆる「前駆体」が使用されており、例えば、6:2 フルオロテロマーアルコールは、環境中や生体内で、PFHxA などの分解性の低い PFAS に変換される可能性がある。

従って、前駆体とポリマー化合物は、PFCA や PFSA などの分解されにくい PFAS へのばく露に寄与する可能性がある。

発がん性に関する IARC の分類は、食品を通じた PFOA 及び PFOS の摂取の健康評価にとってどのような意味があるのか？

国際がん研究機関(IARC)は、2 つのリード物質である PFOA 及び PFOS の発がん性の可能性に関するデータを評価し、分類した。両物質の IARC の分類は作用機序に関する研究に基づいており、また PFOA については動物実験にも基づいている。従来のリスク評価とは対照的に、IARC が選択した方法は、入手可能なデータからの根拠が、その物質が原理的にヒトにがんを引き起こす可能性（ハザードの可能性）について、どれほど説得力があるかを定性的に評価するだけである。PFOA 及び PFOS への現在のばく露が実際にヒトに対してがんのリスクを高めるかどうかという質問に対して、IARC が選択したアプローチを用いて答えることはできない。実際の健康リスクの評価は、食品を介した推定摂取量を考慮して、最も感受性の高い毒性学的影響に基づくものである。

フードチェーンにおける短鎖 PFAS の健康評価のための健康影響に基づく指標値(TWI など)はあるか？

現在、これらの物質について入手可能な毒性学的データはごくわずかである。食品中の短鎖 PFAS による健康リスクを評価するための健康影響に基づく指標値（耐容週間摂取量(TWI)など）はない。

6 つの炭素原子の鎖を持つ PFHxA などの短鎖 PFAS に関する動物実験のデータは、同様の毒性学的影響を示している。しかし、短鎖化合物の毒性影響は、かなり高い用量でのみ観察されている。短鎖 PFAS は、摂取後に、長鎖 PFAS よりもかなり速く排泄される。

PFAS グループの中で最も小さい化合物は、短鎖パーフルオロカルボン酸であるトリフルオロ酢酸またはトリフルオロ酢酸塩(TFA)である。TFA は、特定の植物保護製品などの多くの PFAS の分解により生じる、残留性及び移動性の高い最終生成物だが、フッ素系冷媒

や推進剤を介して環境に放出される可能性もある。環境中に TFA が広く存在するため、ますます注目を集めている。例えば 2025 年に、BfR はワインに含まれる TFA の健康リスクを評価したが、実際の TFA 源に関する情報は入手できなかった。現在の知見に基づき、ワインの摂取を通じた TFA の摂取から有害健康影響は予想されていない。

(<https://www.bfr.bund.de/en/notification/trifluoroacetic-acid-tfa-in-wine/>)

欧州食品安全機関(EFSA)は、2014 年に TFA を植物保護材サフルフェナシルの分解生成物として評価した。許容一日摂取量(ADI) 0.05 mg/kg 体重/日が導出された。この ADI は、2017 年の EU のフルルタモンの有効成分のレビューなどで再利用された。2024 年の有効成分フルフェナセットの認可レビュー中に、科学技術の現状に沿って指標値を修正する必要性が指摘された。

EFSA は現在、欧州加盟国や TFA の化学的特性の分類を担当する欧州化学品庁(ECHA)と協力して、TFA の健康影響に基づく指標値を見直している。このレビュー結果は現在パブリックコメント募集段階にある。

(<https://open.efsa.europa.eu/questions/EFSA-Q-2024-00502>)

食品における PFAS の最大基準値はあるか？

食品における PFAS のような汚染物質の最大基準値は、一般的には欧州レベルで設定される。特定の動物性食品(卵、魚介類、肉、内臓)における、PFOS、PFOA、ペーフルオロノナン酸(PFNA)、ペーフルオロヘキサンスルホン酸(PFHxS)及びこれら 4 種類の PFAS の合計に対する最大基準値は、2023 年 1 月 1 日以降、EU 加盟国で施行されている。それ以来、設定された最大基準値を超える濃度の PFAS を含む食品が販売されることはない。PFAS は家畜の飼料から、家畜由来の動物性食品に移行する可能性があるため、食品に加えて飼料も更なる調査の焦点となっている。

(<https://www.bfr.bund.de/cm/343/futtermittel-sind-ein-schlüssel-zur-einhaltung-von-pfas-hochstgehalten-in-tierischen-lebensmitteln.pdf> (ドイツ語))

今のところどの PFAS が禁止されているのか？

PFOA、PFOS、PFHxS およびそれぞれの前駆体と塩は、EU POPs 規則（残留性有機汚染物質に関する規則(EU) 2019/1021）の下で禁止されている。REACH 規則（化学物質の登録、評価、認可および制限に関する規則(EC)No 1907/2006）の下で、PFNA、ペーフルオロデカン酸(PFDA)、ペーフルオロウンデカン酸(PFUnDA)、ペーフルオロドデカン酸(PFDoDA)、ペーフルオロトリデカン酸(PFTrDA)、ペーフルオロテトラデカン酸(PFTeDA) およびそれらの前駆体は包括的な制限の対象となる (REACH 規則附属書 XVII、entry 68)。

(<https://www.reach-clp-biozid-helpdesk.de/DE/REACH/Verfahren/Beschraenkungsverfahren/Anhang-XVII-Beschraenkungen.pdf> (ドイツ語))

多くの消費者製品における PFHxA の使用制限は、2026 年 10 月に施行される (REACH 規則附属書 XVII、entry 79)。

特に PFAS から子供たちを守るために、EU 加盟国、欧州議会及び欧州委員会は、新しい玩

具安全規則に関する交渉の一環として、玩具および玩具部品における PFAS の使用の包括的禁止に合意した。EU 官報に規則が発表された後、4 年半の移行期間後に、新規則が施行される。

PFAS はアウトドア用衣類の製造に使用されているか？

フッ素樹脂とも呼ばれるフッ素化側鎖を持つポリマーは、水、油、汚れをはじくために繊維製品をコーティングするのに使用されている。このコーティングは生地にしっかりと接着する。より古い製品では、このようなコーティングには PFOA やその前駆体の工程関連残留物が含まれている可能性がある。PFOA の制限により、現在業界では代替コーティング技術（C6 テクノロジー）が使用されており、そのため PFHxA などの残留物が含まれている可能性がある。

EUにおいて、一般消費者用の衣料用繊維製品および履物への PFHxA 及び PFHxA 関連物質の使用は、2026 年 10 月 10 日までしか許可されていない。しかし、アウトドアウェアなどの繊維製品を撥水加工するためのフルオロケミカルフリー技術もあるが、それらは油や汚れをはじかない。さらに、アウトドア用繊維製品の通気性のある膜はフルオロポリマー（PTFE など）でできている場合がある。欧州 5ヶ国の当局が提出した全ての PFAS に関する規制案では、消費者用繊維製品における PFAS の使用禁止を規定している（PFAS の規制に関する質問の項を参照）。

PFAS を含むコーティングが施されたアウトドアウェアの着用に関連する健康リスクはある？

PFAS を含むコーティングは、アウトドアウェアの外側の生地にしっかりと結合した高分子ポリマーである。そのため、現在の知見に基づき、この衣類の着用による皮膚からの吸収や関連する健康リスクはありそうにない。衣類の撥水加工用のフルオロケミカルフリーの代替物質に加えて、C6 テクノロジー（上記参照）によって PFOA 残留量は低減しており、製品から検出されるのは痕跡程度である。製造工程における低分子 PFAS、特に PFCA の残留物は繊維にしっかりと結合していないため、衣類の使用中や洗濯中に放出される可能性がある。製造工程の変更により、これらの残留物は最小限に抑えられ、製品から検出されるのは痕跡程度のみである。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2023（2023. 08. 16）別添

【BfR】ずっととどまる：食品や環境中のパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317ca.pdf>

2. フライパンに含まれる「永遠の化学物質」PFAS：簡潔な洞察

BfR は新しい短い形式のポッドキャストを開始

“Forever Chemicals” PFAS in the Frying Pan: Compact Insights
BfR launches a new short format podcast

13/01/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/forever-chemicals-pfas-in-the-frying-pan-compact-insights/>

新しいポッドキャスト形式の「Risiko kompakt (Risk compact)」では、8~10分間で、実際の認識されている健康リスクに関する複雑な問題に対して、正確でわかりやすい説明を提供している。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)が提供するオーディオコンテンツの最新版である。これまでの「Risiko」ポッドキャストが会話形式でトピックの様々な側面を有益に楽しく解説するのに対し、新形式ではトピックの重要な側面に焦点を当てている。最も重要な疑問や背景情報が、専門家独自の簡潔な発言で説明されている。第1回のエピソードでは、フライパンに含まれる「永遠の化学物質」と呼ばれるPFASがもたらす健康リスクを扱う。

パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)は10,000種類以上の化学物質のグループである。非常に難分解性で、撥水性と撥油性の両方がある。このグループの多くの物質は非常に高い圧力や温度にも耐えられる。これらの固有の特性のため、PFASは多くの日用品に使用されている。「よく知られている例は、テフロンという商標名で知られるフライパンの焦げ付き防止コーティングである。その他的一般的な例には、スマートフォンのタッチ画面や、テントやジャケットなどのアウトドア用品のコーティングなどがある」と生物学者Claudia Lorenz博士は「Risiko kompakt」ポッドキャストで説明している。PFASは、血液バッグやインプラントなどの多くの医療製品や、エンジンなどの産業設備や技術設備にも使用されている。

これらの用途では、PFASの難分解性は望ましいことが多い。しかし、その高い安定性は環境に重大な問題をもたらしている。「PFASが環境に入り込むと、非常にゆっくり分解される。つまり、環境に蓄積される。そのため、「永遠の化学物質」と呼ばれることが多いのである」とLorenz氏は説明する。

これらの物質は、気流や水流を通して地球規模で拡散し、食物連鎖に入り込み、植物や動物に吸収される。環境中のPFASの蓄積を低減するために、EUレベルの制限プロセスが進行中である。ドイツ連邦労働安全衛生研究所(BAuA)、ドイツ連邦環境庁(UBA)及びBfRは、その他のEU数カ国のパートナー当局と協力して、科学的根拠と規制の枠組みをまとめた文書を作成した。個々の物質や用途を禁止するのではなく、いくつかの例外を除き、PFASグループ全体及びその用途としての規制が検討されている。「これは、禁止されたPFASが単に別の物質に置き換えられるのを防ぐためである」とLorenz氏は説明する。現在入手可能な代替物質が存在しない分野や用途では、例外措置の適用や長期移行期間が設けられる可能性がある。

しかし、キッチン用品の場合、禁止は、より直接的な影響を及ぼす可能性がある。フライパンに使用されるような伝統的な焦げ付き防止コーティングは、通常、PFASグループにも属する物質であるポリテトラフルオロエチレン(PTFE)をベースにしている。従って、この種のコーティングを特徴としたフライパン、鍋、その他の調理器具は、移行期間後に商品

棚から消える、あるいは他の製品に置き換わる可能性がある。

しかし、そのようなフライパンを持っている人は心配せずに使い続けられる。PFAS の計画的な禁止は、主に PFAS が環境に与える影響に関連するものである。一方、フライパンの焦げ付き防止コーティングによる健康リスクは可能性が極めて低い。これは、このようなコーティングが「不活性 (inert)」つまり、フライパンの中の食品と反応しないためである。

「揚げたり調理したりする食品に移行しないため、通常、コーティングに含まれる物質が体内に入り込むことはない」と Lorenz 氏は説明する。フライパンをこすって剥がれたコーティングの小さなかけらが食品に入ったとしても、健康問題は予想されない。「不活性」という化学的特性により、通常、これらのかけらは単に排泄されるだけである。唯一の問題は、鍋やフライパンが過剰に加熱される場合に生じる。摂氏 360 度以上の温度では有害な蒸気が発生する可能性がある。「そのため、コーティングされたフライパンや鍋を空の状態でコンロ加熱してはならない」と Lorenz 氏は説明する。

* ポッドキャストエピソード

<https://podcast.bfr.bund.de/11-kompakt-ewigkeitschemikalien-pfas-in-der-bratpfanne-bald-verboten-011>

* 関連記事

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

【EDHA】ECHA が更新された PFAS 規制案を公表

【EDHA】ECHA が PFAS 規制に関する評価のスケジュールを発表

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

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

【ECHA】5 カ国当局が更新された PFAS 規制案の概要を発表

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

3. コーヒー、エナジードリンク、カフェインパウダー：健康上のリスクのあるエネルギー供給剤？

Coffee, energy drinks and caffeine powder: Energizers with health risks?

05/01/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/frequently-asked-questions-on-caffeine-and-foods-containing-caffeine-including-energy-drinks/>

(更新項目のみ抜粋)

カフェインに依存性はある？

カフェインに依存性はあるか、エナジードリンクなどのカフェイン入り飲料の過剰摂取は依存性の行動 (addictive behaviour) を促進するかどうかという問題は、科学界で論争を呼ぶテーマである。一般的に科学界では、カフェインの繰り返し摂取によりカフェイン耐性

が生じる可能性があることが認められている。つまり、継続的に摂取すると、少なくとも、カフェインの通常の影響の一部は生じなくなるか、または程度が弱くなり、例えば、血圧は（急激には）上昇しなくなる。この習慣化の影響（habituation effect）の根底にあるメカニズムはまだ完全には理解されていない。

さらに、定期的に多量摂取した後にカフェインを止めると、離脱症状を引き起こす可能性があることが科学的に認識されている。これには、頭痛、倦怠感、活動とエネルギーの低下、注意力の低下、眠気などが含まれる。日常的なコーヒー摂取など、カフェインの定期的な摂取の後に摂取を止めると、満足度の低下、気分の落ち込み、集中力の低下、イライラ、「ぼんやりした（foggy）」状態を引き起こす可能性もある。

「カフェイン依存症」は国際疾病分類（ICD）第10版にはまだ記載されていたが、最新版（ICD-11）には記載されておらず、ICD-11では「カフェイン依存症」は診断できなくなった。しかし、カフェインに関連する健康障害は現在も医学的に診断可能である。これらには、頭痛、倦怠感、吐き気、集中力の低下などの症状を伴う不安障害やカフェイン離脱が含まれる。
エナジードリンクは運動パフォーマンスの最適化に適している？

運動中に持久力を向上させる可能性があるため、多くのスポーツ飲料にはカフェインが含まれている。

だが、エナジードリンクには一般的に比較的多量の砂糖が含まれている。従って短時間に多くのエネルギーを供給するが、砂糖の含有量が多いため、消化管からの水分の吸収が遅くなる可能性がある。運動するとのどの渴きが増すため、エナジードリンクを大量に摂取し、その結果カフェインを多量に摂取するというリスクもある。運動による心血管系への影響が、多量のカフェインを摂取することで、さらに悪化する可能性がある。

運動に関連する適度なカフェインの摂取は健康に無害である。EFSAは、健康的な成人が激しい運動の前2時間以内にカフェインを摂取した場合でも、200 mgまでの1回のカフェイン摂取から健康上のリスクは予想されないと述べている。妊婦や激しい運動を行う中高年に関する研究はない。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2025 (2025. 10. 29) 別添

【BfR】コーヒー、エナジードリンク、カフェインパウダー：健康上のリスクのあるエネルギー供給剤？

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202522ca.pdf>

（詳細なQ&A）

4. 昆虫、藻類、細胞培養肉：将来のタンパク質源はどのようなものか？

緑の週間 2026 に来場して、発見、参加、質問してほしい

Insects, algae or cell-cultured meat: what do the protein sources of the future look like?

The BfR invites you to discover, participate and ask questions at Grüne Woche 2026

13/01/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/insects-algae-or-cell-cultured-meat-what-do-the-protein-sources-of-the-future-look-like/>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、2026年1月16～25日に緑の週間(Grüne Woche (Green Week))フェアに再び参加する。展示ブースでは、栄養、環境及び健康にとってますます重要になっている分野である代替タンパク質源のテーマを中心とする。特に、植物性タンパク質、昆虫、藻類、発酵食品、細胞培養肉に焦点を当てる。「代替タンパク質源はメディアで議論されており、一部は既に使用されているが、更なる研究も実施されている。同時に、食品の安全性、健康評価、表示及び国民の受け入れなど、多くの問題がある」とBfR長官Andreas Hensel教授は述べた。「BfRは、緑の週間でこの分野に関する科学的根拠に基づいたガイダンスを提供し、この分野を透明性のあるわかりやすいものにする。」

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

1. 食肉及び乳製品中における殺生物剤の最大残留基準値 (MRL)

モニタリング対象成分の優先順位付け

Maximum Residue Limits (MRLs) for biocides in meat and dairy products. Prioritisation of substances to be monitored

20-01-2026

<https://www.rivm.nl/publicaties/maximum-residue-limits-mrls-for-biocides-in-meat-and-dairy-products-prioritisation-of>

(報告書 Summary 抜粋)

殺生物剤とは、有害生物に対する有効成分 (active substances) を含む消毒剤 (disinfectants)、防腐剤、害虫駆除剤である。殺生物剤は安全な食品を生産するために必要であるが、食品や飼料に残留する可能性がある。殺生物剤に使用される有効成分は、植物保護製品 (PPP) や動物用医薬品 (VMP) に使用されるものと同じである場合がある。これまで、EU内で利用可能な殺生物性有効成分の最大残留基準値 (MRL) はすべて、PPPまたはVMPの残留物に関するEU規則に基づいて導出されてきた。そのため、殺生物剤の使用状況を考慮したMRLの追加や修正の必要性が問題となっている。食品中の殺生物性有効成分の残留物をモニタリングすることで、この問題についての有益な情報が得られる。

このプロジェクトの目的は、殺生物剤のどの有効成分をモニタリングすることが最も重要な特定し、優先順位をつけることである。研究を管理しやすくするため、食肉及び乳製品（乳幼児用食品を含む）が対象食品として選択された。

モニタリングの対象とする殺生物性有効成分を特定し、優先順位をつけるために、以下の情報を収集した。

- 食肉及び乳製品に残留する可能性のある殺生物剤の製品タイプ (PT)

- 食肉及び乳製品に残留する可能性のある有効成分（分解生成物や消毒副生成物(DBP)を含む）
- 食肉及び乳製品中の有効成分に関する既存のモニタリングデータ、分析法、及びMRL
- 有効成分に関するその他の情報（使用規模、物理的/化学的特性、ヒトの健康に対する本質的なハザード特性、MRL超過に関する情報）

これらに関する情報を収集したところ、次のような結果が得られた。

- 食肉及び乳製品に残留する可能性のある殺生物剤のPTは、消毒剤、殺鼠剤、殺虫剤、忌避剤である。
- これらのPT、特に消毒剤に使用される可能性のある有効成分は186種類である。
- モニタリングデータは非常に少ないが、殺虫剤、塩素系消毒剤、4級アンモニウム化合物(quats)についてはデータがある。塩素酸塩及びquatsは、分析された乳幼児用食品サンプルの約20%から検出された。
- 食肉及び乳製品における分析法が存在するのは有効成分の約30%のみである。
- 利用可能なMRLは、乳製品及び食肉製品（筋肉、脂肪、肝臓、腎臓、その他の食用内臓(edible offals)）に対する特定の値、デフォルトのMRL(0.01 mg/kg)、「No MRL required (MRL不要)」というステータスなど、様々である。約半数の成分については、EUのMRLに関する情報はない。
- 有効成分の優先順位付けに利用できる使用規模や物理的/化学的特性に関する情報は無かった。
- ほとんどの有効成分は、ヒトの健康に対する本質的なハザード特性に基づいて3段階のカテゴリーに分類されている。

これらの情報を統合して優先順位付けが行われ、表にまとめられた(Annex 11)。優先順位の指標として、使用されているPT数(0~5ポイント)、DBP+モニタリング+MRL+分析法(0~10ポイント)、及びハザードカテゴリー(0~5ポイント)が使用され、各有効成分に合計ポイントが付された。リストの上位30物質では、合計ポイントが16~20である。

乳幼児用食品中の消毒剤（塩素酸塩及びquats）の残留率が高いのは、加工工程における殺生物剤（洗浄剤）の使用による可能性がある。従って、加工食品や混合・複合食品を殺生物剤のモニタリングプログラムに含めることを推奨する。また、モニタリング対象成分の最終的な選択においては、利用可能な評価報告書及びモニタリングデータを詳細に調査し、生成し得る分解生成物、代謝物、DBPなどの関連する残留物を決定するための文献検索を行うことを推奨する。

殺生物剤のMRLに関する現行の欧州委員会(EC)のアプローチは、PPPやVMPのMRLに大きく依存している。PPPやVMPのMRLは生の農産物を対象としているが、殺生物剤は食品製造工程の後半で使用されることが多いため、加工食品や混合・複合食品における殺生物剤のMRLを設定することがより適切である。また、殺生物剤のMRLを導出するため

の明確なガイダンスや、安全性を評価するための食事リスクモデルが必要である。さらに、PPP、VMP、殺生物剤に関する EU の様々な機関の役割を明確にし、機関間で協力することが必要である。

* 報告書：<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0126.pdf>

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

1. FDA は化粧品に含まれる PFAS の安全性を判断するにはデータが不十分と判断する

FDA Finds Insufficient Data to Determine Safety of PFAS in Cosmetic Products

December 29, 2025

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-finds-insufficient-data-determine-safety-pfas-cosmetic-products>

米国食品医薬品局（FDA）は 2022 年化粧品近代化規制法（MoCRA）に基づき、議会が義務付けた報告書を発表した。本報告書は、汚染物質として存在する可能性のあるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）ではなく、化粧品に成分として意図的に添加される PFAS に焦点を当てた評価書である。起こりうる安全性の懸念に関する既存の科学的エビデンスを検証しているが、FDA の評価は、最終的な安全性の判断には至っておらず、化粧品を介した PFAS へのばく露に関する既存データの欠落により不確実性が大きいと強調している。

FDA に提出された義務的な化粧品製品リストデータに基づくと、1,744 種類の化粧品処方に 51 種類の PFAS が使用されている。安全性を評価するため、FDA は化粧品に意図的に添加される PFAS の約 96%を占める、最も頻繁に使用される 25 種類の PFAS を評価した。FDA は、これらの PFAS の大部分に関する毒性データが不完全又は入手不可能であるため、リスクを完全に評価することができないことを明らかにした。ほとんどのデータが公開されていないため、FDA は毒性データを効果的に収集することができなかった。5 種類の PFAS は、意図された使用条件下では安全性への懸念が低いように思われるが、ほとんどの PFAS の安全性は明確に確立されておらず、1 種類の PFAS では起こりうる安全性への懸念が特定されたが、依然として大きな不確実性が残っている。

現在、化粧品への PFAS の意図的な添加を明確に禁止する連邦規則はない。しかし、FDA の執行方針に基づき、FDA は、そのような化粧品に関連する安全性への懸念が生じた場合、適切な措置を講じる。

* 報告書：Report on the Use of PFAS in Cosmetic Products and Associated Risks

<https://www.fda.gov/media/190319/download>

(安全上の懸念の可能性が特定された 1 つの PFAS (perfluorohexylethyl triethoxysilan)について、その懸念は、ボディーローションに使用した場合のばく露マージン (MOE) が 50 であり、種差 10・個体差 10・50 日間短期試験から 90 日間亜慢性試験への外挿の 3 を考慮した 300 よりも小さいことに基づいている。ただし、この評価で用いたシナリオは最も保守的なワーストシナリオによるとのこと。評価書では、本評価は予備的であり、使用濃度データ、経皮・経口吸収のデータ、作用機構に関する情報、経皮毒性のデータ等が不足しており、大きな不確実性を伴うことに留意するよう強調している。)

* 関連情報 : Per and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) in Cosmetics

<https://www.fda.gov/cosmetics/cosmetic-ingredients/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas-cosmetics>

2. FDA は食品業界リーダーに対し、リコールコンプライアンスの強化とリコールの有効性の確保を求める

FDA Calls on Food Industry Leaders to Strengthen Recall Compliance and Ensure Recall Effectiveness

December 15, 2025

<https://www.fda.gov/food/recalls-outbreaks-emergencies/fda-calls-food-industry-leaders-strengthen-recall-compliance-and-ensure-recall-effectiveness>

2025 年 12 月 15 日、米国食品医薬品局 (FDA) は食品業界に対し、食品リコールに関する連邦食品医薬品化粧品法 (FD&C 法) に基づく業界の法的責任を再確認するために、食品安全事故発生時の企業の法的義務と効果的なリコールのベストプラクティスを概説した書簡を発出した。これは、ByHeart Whole Nutrition 乳児用調製乳に関する乳児ボツリヌス症が複数州で発生しリコールが行われたが、その数週間後に当該製品が店頭で発見されたことを受けたものである。

FDA は書簡の中で、製造業者、包装業者、流通業者、輸入業者、輸出業者、小売業者に対し、リコール計画の見直しと改善を要請した。また FDA は、リコールは重要な公衆衛生ツールであり、適時性 (timeliness) と有効性 (effectiveness) が特に重要である（特に乳幼児向けの製品が関係する場合）と強調し、リコール実施におけるベストプラクティスの検討を推奨している。

3. リコール情報

- Gusto Group 社は健康リスクの可能性によりシュリンプペースト (Klong Kone) 454 G. (1 LBS) 及び 910 G. (2 LBS) をリコールする

Gusto Group Inc. Recalls Shrimp Paste (Klong Kone) ‘454 G. (1 LBS)’ and ‘910 G. (2 LBS)’ because of Possible Health Risk

January 08, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/gusto-group-inc-recalls-shrimp-paste-klong-kone-454-g-1-lbs-and-910-g-2-lbs-because-possible-health>

Gusto Group 社は、高濃度の鉛に汚染されている可能性があるため、タイ産シュリンプペースト（Klong Kone）454 G. (1 LBS) 及び 910 G. (2 LBS) をリコールする。リコール対象製品は、2023 年 4 月から 12 月の間に、アイオワ州の Golden Land (Des Moines) とニュージャージー州の Terri Lee Oriental Groceries の 2 つの小売業者に直接販売された。オンライン販売はない。現在までに、4 人の子供が下痢と血中鉛濃度の上昇を伴う病気を発症したという報告が 1 件ある。現在、Gusto Group 社は販売を停止し、原因を調査中である。（現段階で濃度等詳細情報なし）

- 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

- 乳児用調製乳製品に含まれる 2'-FL の新しい供給源に関する意見募集

Call for comment on a new source of 2' -FL in infant formula products

15 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-new-source-2-fl-infant-formula-products>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、遺伝子組換え(GM)供給源から生産される 2'-フコシルラクトース(2'-FL)を、乳児用調製乳製品の栄養成分として使用することの許可を求める申請に関する意見を募集している。

2'-FL は母乳に天然に含まれる難消化性の炭水化物である。Australia New Zealand Food Standards Code (Code)は、2'-FL を乳児用調製乳製品の任意の栄養成分として使用することを許可している。2'-FL は、母乳で育てられている乳児と同様に、有害な細菌から保護し有益な腸内細菌を促進することで、乳児の成長や発達をサポートできることが科学的根拠から示されている。

Code は既に乳児用調製乳製品において、いくつかの GM 供給源由来 2'-FL の使用を許可している。本申請は、*Akkermansia muciniphila* 由来 α -1,2-フコシルトランスフェラーゼ遺伝子を有する GM *Escherichia coli* BL21 由来 2'-FL を含めるために既存の許可の拡大を求めている。本申請では、商標名「Synbilac」での 15 ヶ月の独占的使用許可も要請している。

FSANZ の安全性評価では、公衆衛生または安全上の懸念は見つからなかった。この新しい GM 供給源由来 2'-FL は、母乳に天然に含まれる 2'-FL と化学的、構造的、機能的に同じである。

母乳は乳児の最良の栄養源として推奨されているが、母乳を与えられていない乳児には

安全で栄養価の高い母乳代替物が必要である。オーストラリアで市販されている乳児用調製乳製品は、Code で示されている組成や安全性の要件に従わなければならない。

これらの基準はオーストラリアにのみ適用される。ニュージーランド政府はニュージーランドの乳児用調製乳製品の規制を管理する責任がある。

この申請に関する意見提出期限は 2026 年 2 月 12 日である。

* 関連情報：食品基準通知

Notification Circular 376-26

15 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-376-26>

意見募集（2026 年 2 月 12 日まで）

乳児用調製乳製品の栄養成分として使用する 2'-FL を生産するための GM *Escherichia coli* BL21 (遺伝子供与体: *Akkermansia muciniphila*) の許可

- 乳児用調製乳製品に含まれるヒトと同一のミルクオリゴ糖の新しい供給源に関する意見募集

Call for comment on a new source of human-identical milk oligosaccharides in infant formula products

23 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-new-source-human-identical-milk-oligosaccharides-infant-formula-products>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、新しい遺伝子組換え(GM)生物供給源から生産されたヒトと同一のミルクオリゴ糖(HiMO)を、乳児用調製乳製品の栄養成分として新たな最大量で使用することの許可についての申請に関する意見を募集している。

HiMO は母乳に天然に含まれる難消化性炭水化物である。Australia New Zealand Food Standards Code (以下 Code) は HiMO を乳児用調製乳製品の任意の栄養成分として使用することを許可している。HiMO は、有害細菌から保護するのに役立ち、免疫機能をサポートし、母乳を与えられている乳児と同様の有益な腸内細菌の発達を促進することで乳児の成長と発育を支援できることが、科学的根拠から示されている。

Code では既に、乳児用調製乳製品の栄養成分として、3-フコシルラクトース (3-FL)、ラクト-N-テトラオース (LNT)、3' -シアリルラクトース (3' -SL) ナトリウム塩及び 6' -シアリルラクトース (6' -SL) ナトリウム塩が許可されている。本申請では、乳児用調製乳製品の栄養成分として、GM *Escherichia coli* BL21 株由来の 3-FL、LNT、3' -SL ナトリウム塩及び 6' -SL ナトリウム塩を含めるよう、Code の修正を求めている。

FSANZ は以前、この申請者の GM *E. coli* BL21 株由来 2' -フコシルラクトース (2' -

FL)を乳児用調製乳製品の栄養成分として使用するために評価し、承認している。

本申請では、この申請者のブランドの各 HiMO に対する 15 ヶ月間の独占使用許可も求めており、また、これらの HiMO、及び、乳児用調製乳製品への使用が既に許可されているその他の HiMO について、新たな最大量を提案している。

FSANZ の安全性評価から、2' -FL, 3'-FL, 3' -SL ナトリウム塩及び 6' -SL ナトリウム塩について、提案された量で公衆衛生や安全上の懸念は見つからなかった。これらの新たな GM 供給源由来 HiMO は、母乳に天然に含まれる HiMO と化学的、構造的、機能的に同じである。しかし、LNT については天然に存在する量を超過していたため、提案された最大量(ML)で安全性は立証できなかった。従って、今回の変更案ではより低い LNT の ML が提案されている。

母乳は乳児の主な栄養源として推奨されているが、母乳を与えられない乳児には安全で栄養価の高い母乳の代替品が必要である。オーストラリアで市販されている乳児用調製乳製品は Code で規定されている組成や安全性要件を遵守しなければならない。

これらの基準はオーストラリアのみで適用される。ニュージーランドの乳児用調製乳製品規制の管理についてはニュージーランド政府に責任がある。

この申請に関する意見提出期限は 2026 年 3 月 6 日である。

* 関連情報：食品基準通知

Notification Circular 379-26

23 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-379-26>

意見募集（2026 年 3 月 6 日まで）

- 乳児用調製乳製品の栄養物質として、単独または組み合わせて使用する GM *Escherichia coli* BL21 由来 2'-FL、3'-FL、LNT、3'-SL 及び 6'-SL の任意使用の許可。
- 食品に含まれる農薬及び動物用医薬品 (agvet 化学物質) の最大残留基準値の変更案に関する意見募集

Call for comment on proposal to vary maximum residue limits of agvet chemicals in foods
22 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-proposal-vary-maximum-residue-limits-agvet-chemicals-foods-0>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局 (FSANZ) は、Australia New Zealand Food Standards Code (以下 Code) の農薬及び動物用医薬品 (agvet 化学物質) の附属文書 (Schedule) を修正する年次提案に関する意見を募集している。

Code の Schedule 20 では、食品において許容される agvet 化学物質の残留物の最大量を一覧にまとめている。検討の結果、FSANZ は最大残留基準値(MRLs)を以下と整合させる

ために Schedule 20 の修正を提案している。

- 2024 年のコーデックス委員会会合で採択された値
- 貿易相手国が設定した基準との一致を求める利害関係者の要請
- オーストラリアにおける agvet 化学物質の使用法の変更を反映するためのオーストラリア農薬・動物用医薬品局による要請

変更案により、害虫や病気を効果的に防除するために必要とされるレベルの agvet 化学物質の残留物が含まれる場合でも食品の販売ができるようになり、貿易障壁を下げるのに貢献する。

FSANZ の評価により、これらのレベルの残留物が公衆衛生や安全上の懸念をもたらすことはなく、ヒトが摂取しても安全であることが分かった。

変更案には、商品名や特定の化学物質の登録に関する例外についての参考資料の更新も含まれている。

この提案はオーストラリアのみに適用される。

この変更案に関する意見提出期限は 2026 年 3 月 5 日である。

* 関連情報：食品基準通知

Notification Circular 378-26

22 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-378-26>

意見募集（2026 年 3 月 5 日まで）

- 食品に含まれる可能性のある特定の農薬及び動物用医薬品(agvet 化学物質)の残留物に対する最大残留基準値(MRLs)の変更案

2. 食品基準通知

Notification Circular 377-26

20 January 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-377-26>

官報一改訂 No.247 号

- 乳児用調製乳製品へのヒトと同一のミルクオリゴ糖である 3-フコシルラクトースの任意添加の許可。この 3-フコシルラクトースは、遺伝子組換え *Escherichia coli* K-12 を用いて生産された。
 - イベント Del/Ros1-N を含む紫トマト系統由来食品
- 2025 年 10 月 29 日、FSANZ 理事会は、遺伝子組換え(GM)紫トマト由来食品を許可するための Australia New Zealand Food Standards Code の変更を承認した。

GM 紫トマトは、熟すにつれてアントシアニンと呼ばれる青色色素をより多く生成するよう遺伝子組換えされている。これによりトマトの皮と果肉は紫色になる。この組換えにより、多くの果物や野菜に天然に含まれる化合物であるクロロゲン酸の濃度も高くなる。これらの物質は一般的に食品に含まれており、安全に食べられる。

FSANZ の安全性評価から、GM 紫トマト由来食品は、オーストラリアやニュージーランドで既に供給されている従来のトマト由来食品と同様に安全であることが分かった。

GM 紫トマト及び原材料として GM 紫トマトを含む製品は、免除が適用されない限り、遺伝子組換えと表示しなければならない。

この申請への市販前食品安全評価は、カナダ保健省と FSANZ の共有評価プロセスの下で完了した。このプロセスを通じて検討された 6 番目の GM 食品である。

- 栽培と輸入

この FSANZ への申請は、オーストラリアとニュージーランドにおける食品としての GM 紫トマトの使用にのみ関するものである。

2026 年 1 月 6 日、遺伝子技術規制局(GTR)は、Norfolk Healthy Produce 社のオーストラリアにおけるパートナーである All Aussie Avocados 社にライセンスを発行し、オーストラリア全域での GM 紫トマトの商業栽培 (commercial release) を承認した。ニュージーランドでは、GM 紫トマトの商業栽培は環境保護庁(EPA)による別の規制評価が必要である。

生存可能な種子の輸入は、どちらの国でも、別のバイオセキュリティ及び検疫の要件の対象である。これらはオーストラリア農業・水産・森林省(DAFF)とニュージーランド第一次産業省(MPI)により管理されている。

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2025 (2025. 11. 26)

【FSANZ】食品基準通知 Notification Circular 368-25

承認一食品閣僚会議通知：イベント Del/Ros1-N を含む紫トマト系統由来食品

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

-
- 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. EPAC2026 をお見逃しなく：メルボルンで 2 月 19~20 日に開催

Don't miss: EPAC2026, 19 – 20 February in Melbourne

20 January 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/dont-miss-epac2026>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局(APVMA)は、経済協力開発機構(OECD)が資金提供する国際会議 EPAC2026 - 'Advancing Sustainability in Agriculture: Enabling Precision

Application of Crop Protection Products by Inclusion in Regulatory Approaches (Processes)'（農業の持続可能性の促進：規制的アプローチ（プロセス）に組み込むことで作物保護製品の精密適用を可能にする）を開催する。EPAC2026 では、作物保護製品の精密適用や、これらの技術を規制の枠組みにどのように統合できるかに焦点を当てる。1 日目は様々な講演者によるプレゼンテーション、2 日目は実践的なワークショップが行われる。

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2026.1.9～2026.1.15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43478

- 2026.1.2～2026.1.8

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43477

2. 今後 5 年間の安全な食料供給のための「第 6 次食品安全管理基本計画(2026～2030)」 を確定

食品安全政策課 2025-12-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49601

政府は関連部署合同で今後 5 年間 (2026～2030 年) の食品安全政策の方向性を盛り込んだ「第 6 次食品安全管理基本計画」を策定した。第 6 次基本計画は、「安全な食品、健康な国民、幸福な社会」というビジョンの下、「未来志向的なグローバル調和食品安全体系の確立」を目標に、5 大戦略、14 大課題を推進する。

基本計画の主な内容は以下の通りである。

1. 人工知能 (AI) ・デジタルベースの食品安全革新

①AI・ビッグデータに基づく食品安全管理システムを構築する。

食中毒発生時、原因菌と原因食品を自動的に予測する AI ベースの食中毒原因追跡システムを導入し、食品安全に対する新たな脅威要因を予測する AI ベースの食品リスク予測センターを新たに運営する、など。

②スマートテクノロジーを活用して食品安全管理システムを高度化する。

食品製造工程における異物や不適合品を自動検出する AI 検査技術を開発し、生産工程の効率化と不注意による食品事故を予防する。スマート HACCP 登録事業所を 2025 年 500 カ所から 2030 年 1,050 カ所に 2 倍以上拡大する、など。

③食品栄養及びゲノムデータに基づき食品安全管理を強化する。

アレルギー情報を含む食品情報を消費者が容易に確認できるように国内加工食品と輸入

食品に適用していたフード QR システムを、国内農・畜・水産物まで拡大適用する。また、食中毒原因分析のため、国内外の主要食中毒菌ゲノム情報をデータベース化し、国際的な流行事例を分析・蓄積して食中毒対応基盤を強化する。

2. 輸入・輸出の安全強化及び規制の調和

①有害影響の可能性が高い輸入食品は事前に阻止する。

不適合輸入食品を選別するため、AI が自動的に審査する「輸入安全電子審査 24」の適用率を拡大する。輸入規模、国、品目、不適合履歴などを分析し、輸入時にリスクが高い海外製造事業所（作業場）を集中点検し、事前に安全な食品が輸入されるよう誘導すると共に、省庁間で連携して海外直輸入食品関連の危害情報を提供し、有害食品の搬入阻止を強化する、など。

②主要輸出食品の輸出拡大基盤を強化する。

K-Food 輸出時の技術障壁緩和のため、ハラール・コーチャなど海外認証取得を支援し、海苔などの主要輸出品目の Codex 規格登録を推進する。また、輸出企業が輸出国及び輸出品目の規制情報を一ヵ所で確認できるように情報提供を拡大する。

③国際協力を通じた国家間の規制調和及び規制科学専門人材の育成により、グローバル競争力を高める。

国家間の食品安全協力強化のため、Codex に積極的に参加し、加工果実・野菜部会(CCPFV)のホスト国を務め、国内事情に合った国際基準を整備するなど、国際基準を主導していく、など。

3. フードチェーン全体での食品安全管理システムの高度化

①農・水・畜産物の生産段階における安全管理を強化する。

安全な農水産物の生産基盤を整えるため、多消費・不適合履歴品目を中心に安全性検査を強化し、重点管理業者を選定・管理する。不適合製品の流通前阻止のため、早朝配送物流センターの検査対象をレタス、エゴマの葉などの農産物からヒラメの刺身などの水産物まで拡大し、活魚などの水産物動物用医薬品迅速検査キットの検査項目も拡大する、など。

②履歴追跡及び流通・販売段階の安全管理を強化する。

食品安全問題発生時の流通停止及び原因究明のための食品履歴管理システムの利便性及び品質を改善し、履歴登録者対象の教育・コンサルティングなどにより遵守率の向上を推進する。無人販売・ロボットカフェ・デリバリー食品・オンライン食品などの営業と消費急増食品を集中管理し、キムチなど多消費食品に対しても HACCP 管理基準ガイドラインを提供するなど、多頻度・大規模食中毒誘発懸念食品に対しても集中管理を進めていく、など。

③認証制度の拡充と新規食品の安全管理を強化する。

優良農産物管理認証制度（Good Agricultural Practices: GAP）の拡充のため、内部審査制度を継続的に拡大し、安全な水産物の生産・供給のための HACCP 養殖場も現在の 600 カ所から 2030 年には 850 カ所まで拡大していく。さらに、細胞培養食品など多様な代替食品の安全基準を整備する。

4. 事前・事後のリスク要因管理の強化

①リスク要因別に先制的な安全管理を推進する。

気候変動・環境汚染などによる新規有害汚染物質の事前予防的安全管理のため、先制的なリスク評価を実施すると共に、食習慣の変化などに応じた食品等の管理基準・規格についても定期的に再評価を推進する、など。

②環境変化に対応した新興リスク要因に対する安全管理を推進する。

食品容器、海洋及び浄水場内のマイクロプラスチック実態調査を通してマイクロプラスチック検出法などの管理基盤を整え、農耕地の重金属汚染実態を調査・評価し、農耕地土壤に対する安全管理基準を制度化する。ポジティブリスト管理制度（PLS）第2段階拡大推進のため、畜・水産物の農薬・動物用医薬品残留物質モニタリングを強化し、管理基準を新設する、など。

③食中毒の管理及び対応を強化する。

食中毒発生時の迅速な対応のため、食中毒早期警報システムの対象を拡大し、現場模擬訓練の実施、疫学調査の強化など対応能力も強化する。

5. 国民が安心できる食生活環境の構築

①消費者向けの食品広告及び表示制度を改善する。

不当な表示・広告から消費者を保護するため、食品の表示・広告について事業者に立証責任を課す食品表示・広告実証制度を運営する一方、オンライン上の虚偽・誇大広告の管理を強化する、など。

②ライフステージに応じた栄養管理を強化する。

成長期の子供の偏った栄養摂取などを緩和するため、学校給食の栄養管理基準を実際の摂取実態を反映して更新し、栄養管理基準及び食品の多様性を遵守するよう促す。さらに、小・中・高校を対象とした食品安全栄養教育の支援や妊婦・乳幼児対象の栄養管理強化など、ライフステージに応じた食生活教育支援を強化する。

③人口構造の変化に対応した食生活安全網を構築する。

高齢者・障害者などの脆弱集団が小規模給食施設を利用する際、衛生・栄養管理支援を受けられるよう、全ての自治体に統合給食管理支援センターを設置する、など。

3. 食卓の農林畜水産物の安全を守る

農水産物安全政策課 2026-01-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49633

食品医薬品安全処は、農・畜・水産の安全な供給環境を整備し、効率的な安全管理政策を実施するため、「2026年農畜水産物安全管理計画」を策定し運営する。

1.消費トレンドの変化に伴う安全基盤の強化

オンラインを通じた非対面消費文化を反映し、早朝配送などオンライン流通農水産物の収去検査を強化し、畜産物の保管・運搬過程における冷蔵・冷凍の適正性についても継続的に点検する。

また、単身世帯と共に働き世帯の増加で消費が増加している家庭簡便食品形態の畜産物（ブ

ルコギ、コムタン、ハム・ソーセージなど)に対する収去検査と加工業者の衛生点検を継続し、残留農薬検査は最新の試験検査法を反映し、検査項目は従来の31種から最大118種まで拡大実施する。

滋養食市場で消費者の関心が高まる山羊肉や抽出加工品については、と殺・処理・加工・流通・販売など全過程において、違法と殺などの不正原料(食肉)の流通・使用の有無を集中点検し、安心して食べられる環境を整えていく。

2. 安全管理の脆弱分野などリスク要因への対応

流通初期段階の卸売市場における検査を強化し、養殖水産物に対する動物用医薬品の検査キットの検査項目を拡大し(2025年12種→2026年20種→2027年28種)、不適合水産物を流通停止する。

営業登録義務がなく衛生管理手段が限られた簡易処理農水産物の安全管理強化のため、農水産物生産事業者が自主的な衛生点検を実施するモデル事業を運営中であり、2026年は皮をむいたニンニクと乾燥ワカメで実施し、2027年は全品目(14品目)に拡大する。また、生産者・消費者間の直接取引方式で運営されるローカルフード直売所などは中間流通段階を経ないため、収去検査の対象から除外される懸念があることから、直売所販売農産物まで収去検査を拡大することにより安全管理を強化する。

3. AI ビッグデータに基づく事前予測及び管理システムの導入

農産物安全管理の効率性、正確性、予測性などを高めるため、残留農薬検査結果、気象観測データなどのビッグデータをAIで分析し、不適合発生の可能性が高い品目を事前に予測する。これを基に収去品目を選定するなど、AIに基づく安全管理システムを導入する。

また、AI食肉検査体系を2025年から2030年まで段階的に構築する。2026年は牛肉・豚肉における注射針、化膿(膿)、骨片、プラスチックなどの有害性・嫌悪性異物の検出率と精度を高めるAI食肉異物検出機開発支援事業を実施する。

<添付> 年間推進日程

4. 人工知能(AI)技術を活用した国民の食の安全環境の構築

デジタル輸入安全企画チーム 2026-01-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49620

食品医薬品安全処は、AIを活用して輸入食品検査や異物管理を強化し、食品危害要因発生を事前予測するなど、食品安全管理の効率性と正確性を高めると明らかにした。

①AI 輸入食品検査官でリスクの高い輸入食品に精密検査集中

「AI 輸入食品検査官(AIリスク予測システム)」により、有害の懸念の大きい輸入食品をピンポイント検査する。AIリスク予測システムは、「輸入食品検査情報」「海外危害情報」などを融合したビッグデータを人工知能(AI)が学習し、不適合可能性(リスク度)の高い食品を通関過程で自動的に選別する。

②AI 異物調査官による異物検出精度の向上

牛・豚肉などの家畜の飼育と食肉の生産・加工過程で発生する可能性のある注射針、化膿

(膿)、プラスチックなどの異物の残留・混入問題を解決するため、AI を活用した食肉異物検出機（AI 異物調査官）の開発支援事業を推進する。大量の食肉 X 線・カメラ映像データなどを AI が集中学習し、異物を自動的に精密に検出する「AI 異物検査官」を開発し、業界が現場で活用できるように提供する。

③AI 食品危害予測官による食品に発生し得る危害予測情報の提供

気候・環境変化に伴う食品危害要因発生の可能性を事前に予測する「AI 食品危害予測官」システムを構築する。AI 食品危害予測官は、気温・湿度などの気候・環境情報と、これまで蓄積された収去検査などの安全管理データを AI が分析し、国民が多く消費する食品を中心に危害要因の変化と発生可能性を予測するシステムであり、2025 年にはアフラトキシンの予測モデルが開発された。2026 年はサルモネラなど主要な危害要因 10 種*に対する予測モデルを追加開発するなど、危害予測システムの本格的な構築・活用を進める。

* サルモネラ、麻痺性貝毒、オクラトキシン、フモニシン、リストリア・モノサイトグネス、デオキシニバレノール、病原性大腸菌、ビブリオ敗血症菌、腸炎ビブリオ、大腸菌群

5. 食薬処、衛生・栄養管理支援の拡充で安全な食生活環境づくり

食生活栄養安全政策課 2026-01-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49628

食品医薬品安全処は、2026 年の主要業務として衛生・栄養管理支援の拡充による健康で安全な食生活環境の構築を推進するため、高齢者・障害者など食料脆弱集団に対する安全支援を強化し、全ての国民が健康的な食生活を享受できるよう支援体制を改編すると発表した。

1 子供に続き高齢者・障害者まで給食衛生・栄養管理を全国支援

栄養士なしで運営される 50 人未満の保育園、高齢者介護施設、障害者居住施設などの給食安全と栄養管理のため、小規模施設を管理する「統合給食管理支援センター」（以下、センター）62 カ所を追加設置する。

センター所属栄養士は小規模給食施設を直接訪問し、調理施設や食材の保管状態を点検し、食事の構成と調理法の指導など栄養管理及び食生活教育も実施する。これにより、食中毒や窒息事故を予防し、献立や栄養情報を提供してバランスの取れた給食を提供することが可能となる。

2 いつでも、どこでも安全な食品消費環境の構築

簡便食・デリバリー食品など利便性中心の食品消費環境においても、健康的な食品の購入と摂取が可能となるよう、食生活安全管理体制を再構築する。

国民が手軽に利用できるコンビニエンスストアで、健康的な食品を簡単に選択できる「丈夫な食べ物店」のデモ事業を推進し、栄養バランスの取れた食品が一目でわかる「(仮称) 丈夫な食べ物認証」制度を設ける。

さらに、ナトリウム・糖類など過剰摂取時に健康に害を及ぼす可能性がある栄養成分の低

減を持続的に支援し、配信アプリなどでナトリウム・糖類低減メニューが表示されるように支援する。

子供の健全な成長のために、オンライン及びオフラインの食品消費環境管理を強化する。子供が主に視聴する時間帯における高カロリー・低栄養食品及びカフェイン含有食品のテレビ広告制限を、オンライン・モバイル媒体に拡大し、注意文表示の義務化など、食品選択のための情報提供を強化する。オンラインでは、学校周辺などの子供食品安全保護区域内の無人店舗に対する点検を強化し、食品の消費期限経過、情緒阻害食品の販売などを集中的に管理する。また、情緒阻害食品の種類に、タバコや酒瓶形状などの食品形態だけでなく、喫煙行為模倣などの食品摂取方法も含め、基準を整備する。

3 科学的根拠に基づく食品栄養情報の提供拡大

子供が好んで食べるハンバーガーやピザに続いてチキンまで、カロリーやナトリウムなどの栄養成分表示対象を拡大する。

また、食品栄養成分表示拡大のため、栄養成分データベース（DB）を、民間参加やAIベース予測などを通じて微量成分まで補完し、健康機能食品情報を含めて33万件規模に拡大する。拡大された栄養成分データベースは、誰もが活用できるよう公開され、製品の栄養表示や給食メニューの作成の基礎資料として利用されるほか、デジタルヘルスケアアプリなどの開発にも活用され、国民の個人別健康管理の基盤として活用される。

6. 食品用食器にポリプロピレン(PP)再生原料の使用が可能に

添加物基準課 2026-01-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49615

食品医薬品安全処は、器具及び容器・包装の製造に使用する物理的合成樹脂再生原料*について、ポリエチレンテレフタレート（PET）だけでなくポリプロピレン（PP）まで拡大するなどの内容を盛り込んだ「器具及び容器・包装の基準及び規格」の一部改正案を1月8日に行政予告した。

* 食品用として使用されたことがある合成樹脂材で、回収・選別を経て粉碎・洗浄及び溶融などの物理的な再生処理を経て器具及び容器・包装を製造するために使用する原料状態のもの

今回の改正案は、脱プラスチック社会への転換に向け、PPを食品容器に使用できるよう認定基準を設けること、また、乳幼児が使用するゴム製品の安全性を強化することを目的とする。

主な改正内容は以下の通りである。

①物理的に再生処理したPPも器具及び容器・包装の製造原料として使用できるよう、認定基準を新設する。

改正案では、投入原料について、PP材質のみで製造された器具及び容器・包装であることと、食品以外の汚染物質にさらされないように使用履歴の追跡が可能であること、本体に直接印刷したり接着剤を使用していない製品であることとされている。

再生工程においては、食品用再生原料製造工程は、他の用途の再生工程と区別して管理しなくてはならず、再生原料の安全性及び品質を確保できるように、全体の工程と設備及び運転条件（温度、圧力、時間など）を適切に維持するよう衛生・品質管理事項が定められている。

②乳幼児用ゴム製品の規格を新設し、乳幼児に安全な製品を提供する。

ゴム乳首と類似した形状と使用方法のゴム果汁ストロー、ゴムストローなど製品が多様化していることに伴い、乳幼児が使用するゴム製器具などはゴム乳首と共に「乳幼児用ゴム製品」に分類し、ゴム乳首と同水準で規格を強化する。

あわせて、器具及び容器・包装の基準・規格に関する用語の解説を新設し、再生原料の基準及び用途別規格を分離するなど、条文体系を整備する。

<添付>

1. ポリプロピレン(PP)再生原料認定基準（案）
2. 乳幼児用ゴム製品の定義及び基準・規格（案）
3. 器具及び容器・包装の基準及び規格の条文体系整備（案）

7. 食薬処、GMO 完全表示制度実施に向けた対話を本格化

食品表示広告政策課 2026-01-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49612

食品医薬品安全処は、2026年12月31日の遺伝子組換え食品（GMO）完全表示制度施行*に先立ち、社会的合意形成と合理的な運営方案を準備するための業界懇談会を1月8日から9日まで開催する。

*「食品衛生法」、「健康機能食品に関する法律」改正・公布（2025.12.30.）

GMO 完全表示制度が施行されると、遺伝子組換え DNA 又はタンパク質が残存する食品だけでなく、醤油・糖類・食用油など製造・加工後に遺伝子組換え DNA 又はタンパク質が残存しない遺伝子組換え食品のうち、食薬処長が定める食品も GMO 表示*が必要となる。

*「遺伝子組換え食品」、「遺伝子組換え〇〇を含む」、「遺伝子組換え〇〇を含む可能性あり」など

今回の懇談会には、醤油・糖類・食用油脂類の製造・輸入業者、関連協会などの業界関係者が参加し、表示対象及び表示方法、非遺伝子組換え食品（Non-GMO）表示要件（意図しない混入比率、証明書類）などの詳細事項について議論する。

8. 海外食品を購入する際は「海外直輸入食品正しく」で先に確認してください

輸入流通安全課 2026-01-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49626

食品医薬品安全処は、海外直輸入食品による被害が発生しないよう、消費者は購入前に「海外直輸入食品正しく」ウェブサイトを確認するよう呼びかけた。

「海外直輸入食品正しく」には、消費者が購入前に確認すべき、国内搬入阻止対象の原料・

成分情報、有害食品リスト、海外直輸入食品の安全情報などが掲載されており、製品名又は成分名を検索すると、有害成分が確認された製品かどうかなどを確認できる。

食薬処は 2026 年、消費者がオンラインショッピングモールなどを通じて海外直輸入食品を購入する点を考慮し、情報アクセス性を高めるため Google や KakaoTalk でダイレクト広告を実施する。

また、デジタル技術を活用し、消費者が直接写真をアップロードしたり製品名を検索することで有害食品の有無などを簡単に確認できる「正しく Web アプリ」を開発・普及する。

なお、輸入食品などの購入代行業者が運営するオンラインショッピングモールにおいて、消費者に購入前に「海外直輸入食品正しく」を確認するよう案内することを義務付ける。

<添付> 「海外直輸入食品正しく」 ウェブサイト

9. 日常に響く食品安全全国のロゴソング

統合食品データ企画課 2026-01-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49632

食品医薬品安全処は、「食品安全全国*」を国民により身近に感じてもらうため、2026 年 1 月 1 日から全国のスーパー・コンビニエンスストアなどで「食品安全全国のロゴソング」を放送している。

* 食品安全全国公式サイト(www.foodsafetykorea.go.kr)：食品安全知識から危害予防・専門情報まで、関係行政機関が保有する食品安全情報を一箇所に集約して提供する国民向けポータルサイト

このロゴソングは、健康的で安全な食品情報を食品安全全国で検索して簡単に見つけることができるというメッセージを込めて制作された。ロゴソングの放送は 2020 年 3 月から行われており、2026 年は、食品消費者が多く利用する全国の主要食品購入先 51,514 店舗で、1 年間に約 7,000 万回放送される予定である。

10. 回収措置

● 3-MCPD が超過検出された「醤油」の回収措置

食品管理総括課 2026-01-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49622

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「長寿国醤油（食品タイプ：酸分解醤油）」から、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）が基準値（0.02 mg/kg）を超過して（0.04 mg/kg）検出されたため、該当製品の販売を中止し回収措置する。

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

1. 食品安全を強化するための食品施設安全保証（SAFE）の新たな枠組み

New Safety Assurance for Food Establishment (SAFE) Framework to strengthen food safety

07 Jan 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/new-safety-assurance-for-food-establishment--safe--framework--to-strengthen-food-safety>

シンガポール食品庁 (SFA) は、2026 年 1 月 19 日から食品施設安全保証 (SAFE : Safety Assurance for Food Establishment) フレームワークを実施する。現在、食品施設は年次スナップショット評価に基づいて「A」、「B」、「C」、「D」の 4 段階に格付けされている。2026 年 1 月 19 日より、この格付けシステムは SAFE フレームワークに変わる。

SAFE フレームワークの対象となるのは、SFA 認可を受けた小売及び非小売の食品施設約 45,000 軒である。これらの食品施設は、食品の加工又は調理の事業内容に応じて、カテゴリー1 又はカテゴリー2 に分類される。

SAFE フレームワークでは、食品施設は、食品安全実績と、有資格者 (AFHO : Advanced Food Hygiene Officer (上級食品衛生責任者)) の選任を伴う食品安全管理システム (FSMS : Food Safety Management System) の実施状況に基づき、「A」、「B」、「C」の 3 段階に格付けされる。食品安全実績が一貫して良好な食品施設は高いグレードが付与される。食品安全実績の低い施設は低いグレードが付与され、より頻繁な検査の対象となる。開業から 1 年未満の施設は、「NEW」 グレードから始まる。

SAFE フレームワークは 2 段階に分けて実施される。フェーズ 1 (2026 年 1 月 19 日に開始) では、すべての食品施設は実績に基づいて等級が与えられる。グレード「A」を取得するには、3 年以上大きな違反のない良好な実績が必要である。フェーズ 2 (2027 年までに詳細発表予定) 以降、カテゴリー1 の食品施設は、グレード「A」を維持又は取得するために、AFHO を任命し、FSMS を実施する必要もある。

食品安全の確保は共同責任である。SAFE フレームワークは、業界による食品安全保証を強化するとともに、SAFE グレードを参照し、食品安全を最優先する食品施設を支援することで、消費者がより情報に基づいた食事の選択を行えるよう支援する。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2021 (2021. 11.10)

【SFA】より優れた食品安全の保証を実現するための食品事業所向け新安全保証 (SAFE) の枠組み

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202123c.pdf>

2. ハチミツに潜むリスク – グラヤノトキシン

The Hidden Risk in Honey – Grayanotoxins

06 Jan 2026

<https://www.sfa.gov.sg/food-safety-tips/food-risk-concerns/risk-at-a-glance/the-hidden-risk-in-honey---grayanotoxins>

シンガポール食品庁 (SFA) は、ハチミツに含まれる天然の毒素であるグラヤノトキシンとその注意事項について紹介する。

「天然 (Natural)」が必ずしも安全ではない

グラヤノトキシンは、主にツツジ属 (*Rhododendron*) の植物によって産生される植物由来の毒素である。ミツバチは、一部の地域、特にトルコ、黒海沿岸、ネパール、コーカサス地方の一部で、ツツジ属の花から蜜を集め。そこから得られるハチミツは「マッドハニー (mad honey)」と呼ばれることが多く、かなりの量のグラヤノトキシンが含まれている可能性がある。

グラヤノトキシンに汚染されたハチミツを摂取するとどうなるか?

症状は数分から数時間以内に現れる可能性があり、以下の症状を含む。

- 吐き気と嘔吐
- 発汗とめまい
- 視界がぼやける
- チクチクする感覚
- 血圧の低下

「Unknown Honey (出所不明のハチミツ)」がなぜ危険になり得るのか

SFA は、ハチミツを含むシンガポールへの輸入食品の安全性を確保するために、科学に基づいたリスク管理アプローチを採用している。贈り物、土産、あるいは個人消費のために、出所不明のハチミツが持ち込まれる場合、ツツジ属の花蜜である可能性がある。このハチミツは、病気になるレベルのグラヤノトキシンに汚染されている可能性がある。

汚染されたハチミツを摂取するリスクが最も高い人

- 海外の市場、特にツツジ属の植物がよく見られる地域（トルコの一部、黒海地域、ネパール、コーカサスの一部地域など）でハチミツを購入する旅行者。
- 特に原産地が明確に表示されていない、不明な又は確認できない出所からオンラインでハチミツを購入する個人。
- ハチミツの産地を知らずに、ハチミツを贈り物として受け取る家族や友人。
- 幼児、妊婦、高齢者、そして心臓に基礎疾患のある患者は、ハチミツの摂取によるグラヤノトキシンへのばく露によって、より深刻な有害影響を受けやすい。ほとんどの人は医療処置で回復するが、汚染されたハチミツの摂取は、これらの消費者集団にとって危険となりうる場合がある。

安全を保つ方法

- ハチミツは SFA 認可を受けた小売店からのみ購入すること。原産国などの適切な表示を確認すること。
- 海外やオンラインでハチミツを購入する際は注意すること。ラベル表示がないハチミツや産地不明のハチミツを摂取しないこと。
- 苦いハチミツは汚染されている可能性があるので捨てる。
- ハチミツを摂取した後に、突然のめまい、吐き気、心臓障害などの症状が現れた場合

は、直ちに医師の診察を受けること。

*関連記事：

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

【香港政府ニュース】ニュースレター マッドハニー中毒に注意

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

食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2023 (2023. 06. 07)

【BfR】蜂蜜に含まれるグラヤノトキシンについての Q&A

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202312c.pdf>

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室