

## 食品安全情報（化学物質） No. 4/ 2026（2026. 02. 18）

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>

**【EFSA】 食品中のレクチン：十分に加熱調理されていない豆類は健康リスクをもたらすと EFSA は言う**

近年、生または最小限の加熱調理しか行わない植物性の食事を選択する消費者が増えている。そのため欧州食品安全機関（EFSA）は、十分に加熱調理されていない豆類を摂取した場合の、レクチンによる健康影響に関する評価を実施した。不十分な加熱調理によりレクチンの 50%しか不活化されない状態で摂取するというシナリオでは、急性ばく露のばく露マージン（MOE）が 100 を下回り、健康への懸念が示された。

\*ポイント： レクチンは、豆類など多くの植物に天然に存在する炭水化物結合性タンパク質です。生や加熱不十分な豆類を摂取すると、吐き気や嘔吐、腹痛、下痢といった消化器症状の食中毒を生じますが、レクチンはタンパク質なので十分に加熱調理すれば不活化（変性）して安全に食すことができます。国内でも 2006 年にテレビ番組で紹介された調理法（2～3 分煎って粉末にする）に従って調理した加熱不足の白インゲン豆の喫食による食中毒が全国で多数報告されました。豆類の加熱調理をはじめ昔から伝わる調理法は、先人の経験に基づいた安全に食べるための知恵であることを忘れないようにしましょう。

**【EFSA】 新規食品としてのカンナビジオールの暫定的な安全量**

EFSA は新規食品としてのカンナビジオール（CBD）のリスク評価を実施したが、安全性に関する入手可能な根拠が依然として不十分であることから、暫定安全摂取量として 0.0275 mg/kg 体重/日（体重 70 kg の成人では約 2 mg/日）を導出した。この暫定安全摂取量は、ナノ粒子を含まず、生産工程が安全と見なされ、遺伝毒性がないと判断された CBD 純度 98%以上のフードサプリメントにのみ適用される。25 歳未満の人、妊婦及び授乳婦、薬を服用している人に対しては、CBD の安全性を確立できないと結論している。

\*ポイント： EFSA は数年前から CBD のリスク評価に取り組んでいましたが、安全性に関する重大な情報・データの不足がありヒトへの安全性を立証できないと結論していました。今回の暫定安全摂取量は、OECD TG 408 及び GLP に準拠して実施された 5 件のラット亜慢性試験のデータをもとに、ベンチマークドーズモデリングを適用し、不確実性を考慮して導出されています。ただ現時点の暫定値であり、肝臓、消化管、内分泌系、神経系及び生殖系へ影響などに関するデータの不足を強調しています。

**【FDA】 FDA はヒト用食品プログラムの 2026 年の目標を公表する**

米国食品医薬品局（FDA）のヒト用食品プログラム（HFP）は、2026 Priority Deliverables（優先措置）を公表した。

\*ポイント： HFP の 3 本柱である食品化学物質の安全性、栄養、食品微生物の安全性のうち、前者 2 つを紹介しています。2024 年 11 月に発表された 2025 年目標と比較すると、GRAS（一般的に安全と認められる）通知の義務化、石油由来の食品着色料から天然着色料への移行、添加カフェイン量の表示、グルテン含有原材料の表示、52 種の食品識別規格の廃止などが、現政権になってから新たに追加されています。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### 【FAO】

1. 食料システムにおける薬剤耐性の隠れた促進要因を強調する
2. 環境阻害剤に関する食品安全についての考察：ウェビナー概要報告書

### 【EC】

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### 【EFSA】

1. 食品中のレクチン：十分に加熱調理されていない豆類は健康リスクをもたらすと EFSA は言う
2. 新規食品としてのカンナビジオールの暫定的な安全量
3. 殺虫剤及び殺ダニ剤の緊急認可の評価のためのプロトコル
4. 海洋養殖において飼料を介して化学物質が散布される場合の海底堆積物に含まれる化学物質の環境中濃度を予測するためのモデル開発：タスク 1.3. パイロットモデルの定式化及び実装
5. パブリックコメント募集を補完する代替関与形式のパイロット
6. 食品添加物関連
7. 食品酵素関連
8. 新規食品関連
9. 遺伝子組換え関連
10. 食品接触物質関連
11. 農薬関連

### 【FSA】

1. 食品警告更新 1：Hershey 社が製造した Jolly Rancher 製品を購入した消費者と購入・販売した食品事業者向け
2. 食品過敏症の人々を市民科学に参加させる－「Citizen Science for Food Standards Challenges」資金募集の一環
3. 消費者調査（2025 年 10 月～2025 年 12 月）
4. 規制製品安全性評価
5. 2026 年 1 月の伝統食品の市場認可に関する協議

### 【FSS】

1. ブログ HFSS 広告規制：スコットランドにとって前向きな一歩だが、全体像はまだ不明

### 【DEFRA】

1. 「永遠の化学物質」に取り組む英国初の計画

### 【COT】

1. COT 会合：2026 年 2 月 3 日

### 【BfR】

1. 植物保護製品の認可方法
2. 食品の安全性に焦点を当てる：研究者が狩猟用ライフル銃弾の標準検査手順を策定シンポジウム「野生狩猟動物の研究」で研究結果と経験を示す
3. PFAS とは一体何なのか？ BfR は、ポッドキャスト、動画、グラフィックなどの新しい形式で「永遠の化学物質」に関する情報を提供している

### 【VKM】

1. 評価：ノルウェーと EU におけるビタミン及びミネラルの摂取量

### 【FDA】

1. FDA はヒト用食品プログラムの 2026 年度の目標を公表する
2. FDA ImportShield プログラムは米国入国港における FDA の監視強化に目覚ましい成果をあげている

3. FDA は食品中のグルテン含有原材料情報開示を改善するために措置を講ずる
4. Umary には表示されない医薬品成分が含まれている
5. 魚介類に関連する毒素及びスコンプロトキシンによる魚中毒の報告方法
6. 特別な年、新しい紋章、そして米国国民への新たなコミットメント
7. GRAS 申請通知
8. 警告文書
9. リコール情報

#### 【EPA】

1. EPA は予防的勧告策定に向けた情報提供を目的として、フッ化物のゴールドスタンダードレビューの次のステップを発表する
2. EPA は、今後 2 年間のワタとダイズの栽培シーズンにおけるジカンバの上からの散布に対し、EPA 史上最も強力な保護措置を実施する

#### 【FSANZ】

1. 食品基準通知
2. リコール情報

#### 【TGA】

1. Black Salve 製品の違法な販売と広告により有罪判決
2. Booty N Buff Nutrition 社にスポーツサプリメントの違法な広告の疑いで侵害通知を発出する

#### 【香港政府ニュース】

1. ニュースレター
2. プレスリリース
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. ウコン抽出物など健康機能食品の機能性原料 9 種の再評価を実施
3. 食薬処一産業部、K-Food 安全認証負担緩和に協力
4. 回収措置

#### 【SFA】

1. 食品安全及び安全保障法
2. アフラトキシンに注目：フードサプライにおけるアフラトキシン汚染の管理
3. 食品製造業者及び食品サービス事業者に販売される輸入殻付き卵の固有識別コードの表示の変更
4. Forum Replies：近隣の食品店の販売業者は既存の規則を守る必要がある

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

1. 食料システムにおける薬剤耐性の隠れた促進要因を強調する

Highlighting hidden drivers of antimicrobial resistance in food systems

05/02/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/highlighting-hidden-drivers-of->

## [antimicrobial-resistance-in-food-systems/en](https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8329en)

薬剤耐性（AMR）はしばしば抗生物質の誤用と関連しているが、新たな知見によれば、その促進要因はこれまで考えられていたよりもはるかに幅広い可能性がある。FAO と中国科学院（CAS）による「食品と環境の境界における抗菌薬の共選択に関する合同ワークショップ（joint workshop on antimicrobial co-selection at the food-environmental interface）」（2025 年 11 月 10～13 日）では、農業や食料生産で一般的に使用されている化学物質が、薬剤耐性微生物の世界的な拡散を加速している可能性が強調された。

このワークショップでは、国際的な専門家が集まり、「抗菌薬の共選択（antimicrobial co-selection）」、つまり抗生物質以外の化学物質が、医療上重要な抗生物質に耐性を有する細菌の生存と拡散を促進するプロセスが検証された。調査結果はワークショップ概要報告書にまとめられている。

専門家らは、食品や飼料添加物、金属、殺虫剤、医薬品、殺生物剤、環境汚染物質など、農業食料システムにおいて一般的に見られる幅広い物質が、微生物のストレス応答を誘発したり、突然変異率を増加させたり、耐性遺伝子の水平伝播を促進したりすることによって、AMR に寄与する可能性があることを示す根拠について検討した。このようなプロセスは、土壌、水、食料生産動物、作物、食品加工環境において起きる可能性がある。

参加者は、食料生産の初期段階におけるより強力な管理、衛生及びバイオセキュリティの改善、フードチェーン全体にわたる化学物質使用のより良いモニタリングの必要性を強調した。

本概要報告書はまた、主要な知識のギャップと研究の優先課題を特定し、より多くのフィールドベースの研究、サーベイランスツールの改善、そして農業食料システムにおける AMR リスクをよりよく理解し軽減するためのメタゲノミクスや人工知能（AI）のような先端技術の利用を呼びかけている。

### \* ワークショップ概要報告書

Chinese Academy of Sciences /Food and Agriculture Organization joint workshop on antimicrobial co-selection at the food-environmental interface. Summary and conclusions

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8329en>

## 2. 環境阻害剤に関する食品安全についての考察：ウェビナー概要報告書

Food safety considerations for environmental inhibitors: webinar summary report

02/02/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/food-safety-considerations-for-environmental-inhibitors--webinar-summary-report/en>

FAO は、報告書「農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」、及びそれに付随する Technical brief を発表するウェビナーを 1 月 20 日に開催し

た。ウェビナーには、政策立案者、技術的専門家、民間セクター、市民団体、学界の代表者が参加し、報告書の主要な知見を紹介するとともに、農業食料生産における環境阻害剤の使用に関連する食品安全リスク評価の留意点について議論した。

パネルディスカッションでは、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) や Codex などから参加したパネリストが、以下のような点に関して議論した。

#### 多様な規制の枠組みの中での環境阻害剤の食品安全

環境阻害剤の定義や分類が国際的に合意されていない状況では、これらの化合物が多様な規制枠組みの下で使用される際にどのように食品の安全性を確保することができるのか、また、当局や産業界はどのような原則や戦略を採用すべきなのか、という疑問が生じる。

食品安全規制が確立されている国では通常、食品添加物、農薬、動物用医薬品など、意図的に食品に添加される、あるいはフードサプライに使用される化学物質について、明確なガイドラインが定められている。これらの物質は市販前安全性評価を受け、食品に残留しうる物質がすべて特定され、関連する健康リスクが評価される。対照的に、環境阻害剤は、単一の規制カテゴリーに分類されるものではない。環境安定性、物理化学的特性、または生物学的利用能に基づく確実な根拠により残留の可能性がないことが示されない限り、食品安全性評価には、環境阻害剤を家畜や作物圃場に散布した後の直接ばく露と、残留物が飼料から移行したり植物や土壌を通じて牧草地で偶発的に摂取される場合の間接ばく露の両方が含まれるべきである。この評価には、特定された残留物の完全なハザード特性評価を含めるべきである。

#### JECFA のリスク評価プロセスにおける環境阻害剤の評価に必要なデータ要件

動物用医薬品の有効性と安全性に関連する問題は各国の規制当局の管轄だが、動物用医薬品残留物によるヒトの健康リスクを評価することは JECFA の役割の一部である。この原則に従って、動物用医薬品に分類される環境阻害剤の残留物について、JECFA は毒性学のおよび微生物学的データの評価を含む完全なハザード特性評価を行い、許容一日摂取量 (ADI) 及び／または急性参照用量 (ARfD) を設定する。JECFA はまた、最大残留基準値 (MRL) を導出し食事ばく露量を推定するために、対象動物種及び実験動物種の両方における代謝を評価し、適切なマーカー残留物を選択し、消失速度 (depletion kinetics) を決定する。

一般的な動物用医薬品とは異なり、メタン生成阻害剤のような特定の環境阻害剤は、環境に有害な排出物 (メタンやアンモニアなど) を減少させるために消化管で作用するように設計されており、全身吸収を目的としていない。しかし、吸収がごくわずかで組織への残留がないことを証明するのは困難である。そのため、糞便からの排泄を確認するための放射性同位体標識試験や、非常に低レベルの残留物を検出するための高感度分析法 (LC-MS/MS など) が必要となる場合がある。

#### 農業慣行における環境阻害剤の使用を促進するための国家当局の役割

農業における環境阻害剤の安全かつ効果的な使用を可能にする条件整備において、国家当局は中心的な役割を果たす。ニュージーランドは環境阻害剤の使用歴が長く、環境阻害剤

の使用を促進するためには国際規格及び国内の規制の枠組みが重要であることを早期に認識していた。環境阻害剤の定義に該当する多くの化学物質は、多くの国で安全に使用されてきた歴史がある。分析能力の向上と新規化合物の導入により、環境阻害剤に関するリスクベースの規制アプローチを国内・国際レベルの両方で確立することの重要性が明らかになっている。

国内レベルでは、規制機関は、明確な承認プロセスとデータ要件に基づき、環境阻害剤を既存の法的枠組みに確実に組み込む必要がある。これには、環境中での動態、食品残留の可能性、及び消費者のばく露量を評価し、安全性を保証することが含まれる。他方、国際レベルで調和された規格やガイドラインは、起こりうる食品安全上の懸念を管理し、不必要な貿易障壁を防止するために重要であると考えられている。各国当局は、国際レベルで評価すべき化合物の指定や、イノベーション、消費者保護、持続可能な農業食料システムを支援する、科学的根拠に基づく国際規格の構築を推進することができる。国内の規制監督と国際的な規格設定の取り組みの両方を強化することで、当局は、より持続可能な農業慣行への移行を支援することができる。

#### 環境阻害剤の食品安全リスク管理に対する Codex アプローチ

Codex は 2021 年以降、環境阻害剤に関する議論を活発化させている。Codex 委員会は、これらの問題に取り組むのに最も適した組織として、残留農薬部会（CCPR）及び食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）を挙げている。加盟国はこれまで、各国の規制のばらつきが大きくなっていること、食品の安全性を確保し国際貿易を促進する上で Codex 規格が中心的な役割を担っていることを考慮し、環境阻害剤の MRL の設定に重点を置いてきた。しかし、JECFA または FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）による食品安全リスク評価の実施に必要なデータが入手可能性かどうかによって、CCPR 及び/または CCRVDF がこの分野における代替的または補完的なリスク管理手段を検討する場合もありうる。

現在まで、CCRVDF はプロモホルムの MRL 策定を優先しており、データの入手と JECFA の評価を待っている。一方 CCPR は、JMPR での環境阻害剤のレビューをまだ予定していない。環境阻害剤の中には、植物生産と動物生産の両方に使用する化合物もあることから、環境阻害剤に関する今後の作業により CCPR と CCRVDF の連携が強化されるだろう。CCPR と CCRVDF の合同技術ワーキンググループのような既存のメカニズムは、JMPR と JECFA の合同レビューなど、より効率的で調和された評価を促進するために拡大される可能性がある。このアプローチは、Codex が、タイムリーかつ効率的な方法で、新たな食品安全および貿易問題に迅速かつ適切に対処するために役立つであろう。

\* ウェビナー概要報告書：

<https://openknowledge.fao.org/items/22c87c09-5de4-4e8b-9eb5-6087763df8ba>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2026（2026. 02. 04）

【FAO】環境阻害剤に関連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



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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

[https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/rasff_en)

RASFF Portal Database

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

02/01/2026～02/14/2026 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)

ベトナム産チェコ共和国経由ココナッツ果肉細切りの二酸化硫黄非表示、ブルガリア産ヒマワリ種子のニッケル、米国産セイヨウカノコソウの根のベンゾ(a)ピレン及び4種類の多環芳香族炭化水素の合計、ベルギー産フードサプリメントの未承認食品成分デキサメタゾン及びシプロヘプタジン非表示、イタリア産コーヒーのオクラトキシン A、チェコ共和国産ゼリー菓子のテトラヒドロカンナビフォロール (THCP)、ドイツ産インド経由天然パブリカ香料のスーダンIV、スペイン産冷凍メカジキの水銀、オランダ産 CBD 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カンナビジオール (CBD)、ブルキナファソ産ナスのクロルピリホス、バングラデシュ産冷凍ブラックタイガーエビの未承認物質ロイコマラカイトグリーン及びマラカイトグリーン、インド産バスマティ米のアフラトキシン B1、トーゴ産アマランサスのアセタミプリド、ベトナム産冷凍魚のフィレの未承認物質クリスタルバイオレット、オランダ産棒付きキャンディのムシモール、スペイン産柿のラムダシハロトリン、ブルンジ産タマリロのオメトエート、ギリシャ産ドイツ経由乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、スペイン産スチューデントオーツ(ナッツミックス)のクロルピリホス及びミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)、ウクライナ産ポーランド経由スパークリングワインの亜硫酸塩非表示、ベルギー産牛肉のオキシテトラサイクリン、原産国不明フードサプリメントのメラトニン、ボリビア産オーガニックブラジルナッツのアフラトキシン類、スウェーデン産黄色いレーズンの亜硫酸塩非表示、など。

注意喚起情報 (information for attention)

アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類(複数あり)、トルコ産ヒマワリ種子のアフ

ラトキシシ類、ブラジル産ピーナッツのアフラトキシシ類、中国産魚油の 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD)、英国産フードサプリメントの非表示の未承認新規食品成分、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシ A、英国産ニジマスの未承認物質動物用医薬品残留物ビクトリアブルーR、ベルギー産チョコレートチップスの非食用油、ナイジェリア産オレンジジュースの着色料サンセットイエローFCF(E110)高含有、インド産紅茶のピロリジンアルカロイド、モロッコ産トウガラシのフェナザキン・フロニカミド及びホルメタネート、パキスタン産バスマティ玄米のアフラトキシシ類、マダガスカル産抽出済みバニラの粉末のオクラトキシシ A 及び鉛、パキスタン産米の MOAH、トルコ産ベビーフードのヒ素、インド産バスマティ米のアフラトキシシ B1、コロンビア産アボカドのカドミウム、ベトナム産バナメイエビのテトラサイクリン、英国産フードサプリメントの二酸化チタン、ウクライナ産圧縮パン酵母のシプロコナゾール・エポキシコナゾール・プロピコナゾール及びフルトリアール、トルコ産イナゴマメのアセタミプリド、パキスタン産バスマティ米のクロルピリホス、コロンビア産アボカドのカドミウム、トルコ産メラミン製ボウルからのホルムアルデヒドの溶出、インド産アサフェティダミックスのクロルピリホス、トルコ産ナスのインドキサカルブ、イタリア産キャットフードの銅及び亜鉛、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシ A(複数あり)、エジプト産オレンジのクロルピリホス、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシシ類、イラン産から付きピスタチオのアフラトキシシ類、トルコ産生鮮トマトのインドキサカルブ、ケニア産生鮮トウガラシのカルベンダジム、エジプト産ハイビスカスの花の亜硫酸塩高含有、トルコ産乾燥オレガノのピロリジンアルカロイド、南アフリカ産スピリッツの未承認添加物ナタマイシン (E235)、オランダ産馬の腎臓のカドミウム、中国産フードサプリメントの未承認物質及び表示違反、イラン産トルコ経由ピスタチオカーネルのアフラトキシシ類、バングラデシュ産フジマメ (Seem beans/helmet beans、*Lablab purpureus*)のジメトエート・オメトエート/ クロルピリホス/ クロルフェナピル・イプロジオン・フェンプロパトリン/ フェンバレレート(複数あり)、エジプト産黒オリーブのクロルピリホス、ウクライナ産マーガリンの 3-MCPD 及びグリシジルエステル類、セルビア産コーンスターチのアフラトキシシ B1、インド産冷凍タコのカドミウム、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシシ類、ブルキナファソ産ナスのジメトエート及びオメトエート、インド産オクラのアセフェート、米国産殻付きピーナッツのアフラトキシシ類、中国産茶のクロルピリホス、米国産アラブ首長国連邦経由ピスタチオのアフラトキシシ類、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシシ A、インド産ニンニク粉末の鉛、中国産殻付きピーナッツのアフラトキシシ類、トルコ産ブドウの葉のジメトモルフ、トルコ産英国経由ゼリー菓子の未承認添加物二酸化チタン、タイ産トウガラシのクロルフェナピル、中国産オーガニック茶のアントラキノン及びホルペット、など。



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

## 1. 食品中のレクチン：十分に加熱調理されていない豆類は健康リスクをもたらすと EFSA は言う

Lectins in food: undercooked beans pose health risk, says EFSA

28 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/lectins-food-undercooked-beans-pose-health-risk-says-efsa>

(EFSA News)

十分に加熱調理されていない豆類に含まれるレクチンへの消費者のばく露は健康上の懸念を示している。これは食品に含まれるレクチンの存在に関連する公衆衛生リスクに関する EFSA の評価結果である。

欧州委員会は EFSA に対し、生または十分に加熱調理されていない豆類の摂取に関連する食中毒の観点から、この評価を実施するよう要請した。これは、生または最小限しか調理しない植物性の食事を選択する消費者が増えていることに関係する可能性がある。

レクチンはマメ科植物、穀類、野菜類など、多くの植物に天然に存在するタンパク質群であり、植物を害虫や病気から守っている。

ほとんどのレクチンは無害である。主に生の豆類に含まれる一部のレクチンは、胃腸症状や免疫系への影響を引き起こす可能性がある。適切に加工・調理された豆類を摂取すればレクチンに関連するリスクはない。

### 起こりうる健康リスク

「我々は、豆類が十分に加熱調理されておらず、レクチンの半分がまだ活性がある状態で存在するという急性ばく露シナリオを作成した。我々の評価では、このシナリオは全ての年齢集団に対して健康上の懸念を示すと結論している」と、フードチェーンにおける汚染物質に関するパネルの議長である Helle Knutsen 博士は述べた。「しかし、消費者は食品を加工してレクチンを不活性化できる。豆類を適切に水に浸し茹でることで起こりうる健康リスクを避けられる。」

この評価は、EFSA の科学者がレクチンであるフィトヘマグルチニン(PHA)がもたらす可能性のある害を評価し、消費者のばく露を評価することにより実施された。PHA は豆類に含まれており、通常摂取される食用植物における最も有毒なレクチンである。

生または十分に加熱調理されていない豆類の摂取に関連する症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢などである。

動物実験に基づき、科学者達は、PHA が小腸に与える影響を最も重大な健康影響と考えた。

### 消費者はレクチン摂取の有害影響をどうしたら減らせるのか？

豆類のレクチンの大部分を減らすための最も効果的な方法は、豆類が柔らかくなるまで 6 ～12 時間水に浸し、その後水を替えて、100° C で少なくとも 30 分間茹でることである。

調理時間は豆類の種類によるが、柔らかくなるまで調理するよう助言する。蒸す、電子レンジで加熱する、焼くなど、その他の家庭調理法はあまり有効ではない。

#### 次の段階

EFSA の作業に基づき、欧州委員会と加盟国は、食品に含まれるレクチンに関連する起こりうる健康リスクについて消費者に情報提供し、消費者を保護するための対策を検討する。

本意見書では、いくつかのデータのギャップについて概説し、生や加工された食品中の様々なレクチンの存在や、ヒト及び動物への影響についての研究など、将来の研究への助言を提供している。

\*食品に含まれる植物性レクチンの存在に関連するヒトの健康リスク

Risks for human health related to the presence of plant lectins in food

28 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9850>

(科学的意見)

\*わかりやすい要約：食品に含まれる植物性レクチンの存在に関連するヒトの健康リスク

PLS: Risks for human health related to the presence of plant lectins in food

26 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/plain-language-summary/risks-human-health-related-presence-plant-lectins-food>

(Plain language summary、抜粋)

#### 背景

- レクチンは、マメ科植物（インゲンマメ等(bears)、レンズマメ、エンドウマメなど）、穀類（小麦、大麦、オート麦など）、野菜類（トマト、ジャガイモ、ナスなど）を含む多くの植物に含まれる天然に存在するタンパク質である。レクチンの主な特徴は、炭水化物への特異的結合である。
- 様々な種類のレクチンがあり、単糖に結合するもの（バナナレクチンなど）や、複雑な炭水化物に結合するもの（豆レクチンなど）がある。後者は、主に胃腸疾患やアレルギー反応など、ヒトに有害影響を及ぼす可能性がある。
- この点において、マメ科植物はその他の食品よりも際立っている。消化管の細胞内の炭水化物と特異的に結合するレクチンを多く含むためである。
- 適切な食品加工及び調理（水に浸す、加熱調理するなど）により、レクチンを生物学的に不活性化できる（炭水化物への結合能力を失う）。レクチンを含む食品が不適切に調理された場合は、ヒトに健康上の問題を引き起こす可能性がある。
- この科学的意見書以前は、EFSA 及びその他の主要な食品安全機関は、植物レクチンの包括的な定量的リスク評価を実施していなかった。
- しかし、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、植物性食品に含まれるレクチンに関連

する健康リスクについての声明を発表し、いくつかの EU 加盟国（ドイツ、アイルランド、オーストリア、フィンランド及びスウェーデンなど）は、レクチンへの消費者のばく露を減らすために安全な食品調理についての助言を行っている。

### 結果とその影響

主な結果：

- リスク特性評価のための十分なデータが入手できたのはフィトヘマグルチニン(PHA)のみであった。
- 動物実験では、PHA は、小腸、脾臓及び免疫系に有害影響を及ぼした。特定された重要な影響は小腸重量の増加だった。
- ヒトの急性胃腸疾患の一部の事例が、活性レクチンを含む十分に加熱調理されていない豆類の摂取と関連している。食用植物由来レクチンはヒトに（急性）アレルギー反応を引き起こす可能性がある。
- 豆を水に浸して茹でるという適切な食品加工により、レクチンは効果的に不活性化されるため、ヒトに健康上の懸念をもたらさない。
- 不十分な加熱調理などによりレクチンの 50%だけが不活性化されるという任意のばく露シナリオでは、ばく露マージン(MOE)は安全な閾値を下回り、健康上の懸念が示される。

影響：

- 公衆衛生への主なリスクは、レクチンを含む食品、特に豆類などの不適切な調理から生じる。
- 急性毒性を防ぐには、推奨される調理方法に従うことが不可欠である。

### 限界/不確実性は何か？

- 特に PHA 以外のレクチンに関する毒性学的データが限られていること。
- ほとんどの根拠は動物実験によるものであり、ヒトのデータが限られていること。
- 食品に含まれる活性及び不活性レクチンを測定するための、標準化された検証済みの分析方法がないため、確実な含有量データがないこと。
- 豆類における 1 つの高値の PHA 含有量データポイントに依存しており、それをばく露量推定に使用される全ての種類の豆類に外挿していること。

重大な不確実性が確認されたが、不適切に加工された豆類が健康リスクをもたらすという全体的な結論は、少なくとも 95%の確実性をもって頑健（robust）である。

### 重要な提言

研究者に対して：

- 食品中の活性レクチンと不活性レクチンの両方を定量する分析法を開発し、検証する。
- 適切で比較可能な分析法を用いて、活性及び不活性状態を含めた様々なレクチンの含有量データを収集する。
- 動物及びヒトを対象とした長期及び低用量試験を含む、より多くの毒性学的研究を実施する。

政策立案者に対して：

- ・ レクチン含有食品を安全に調理するためのガイドラインや規制の策定を検討する。
- ・ レクチン含有食品（特に豆類）の効果的な調理法の重要性について、一般市民の認識を高める。

産業界に対して：

- ・ 食品加工方法が確実にレクチンを不活性化するようにする。
- ・ 生の豆類など、レクチンの不活性化処理をしていないレクチン含有食品については、包装に明確な調理方法を記載する。

すべての利害関係者に対して：

- ・ 標準化された方法を用いて、食品中のレクチンに関する含有量データをより多く収集し、共有する。

## 2. 新規食品としてのカンナビジオールの暫定的な安全量

Provisional safe level for cannabidiol as a novel food

9 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/provisional-safe-level-cannabidiol-novel-food>

(EFSA News)

EFSA の科学者は、新規食品としてのカンナビジオール(CBD)について、成人の暫定安全摂取量を設定したが、依然としてデータのギャップが存在すると強調した。

欧州委員会は、CBD は、新規食品に関する EU 法の条件を満たしていれば、新規食品に該当すると考えている。

### 暫定安全摂取量

更新された「新規食品としてのカンナビジオールの安全性に関する声明」において、EFSA の栄養・新規食品及び食物アレルギーに関する専門家パネル(NDA パネル)は、CBD の暫定安全摂取量を 0.0275 mg/ kg 体重/日（体重 70 kg の成人では、およそ 2 mg/日）と設定した。

入手可能な根拠が不完全な場合、EFSA の科学者は暫定安全摂取量を設定する可能性がある。この量には、入手可能なデータの不確実性にかかわらず、健康を保護するために追加される安全係数（または不確実係数）が含まれている。

EFSA の科学者は、申請者又は発表された研究から必要な毒性データ及び/又はヒトのデータが入手できた場合に、暫定安全摂取量を見直す。

### フードサプリメント

この暫定安全摂取量は、ナノ粒子を含まず、生産工程が安全と見なされ、遺伝毒性がないと判断された、98%以上の純度の CBD を含むフードサプリメント調製品にのみ適用される。

EFSA の科学者は、25 歳未満の人、妊婦及び授乳中の女性、薬を服用している人に対しては、CBD の安全性を確立できないと結論した。

### データのギャップ

EFSA は、2022 年 6 月 7 日に発表された以前の声明において強調された、CBD が肝臓、内分泌系、神経系及び生殖系に与える可能性のある影響などに関するデータのギャップを確認した。

申請者はデータのギャップを埋める責任がある。申請者が不足している情報を提供できるよう支援するために、EFSA は 2022 年 6 月に情報セッションを開催し、現在、4 月にフォローアップウェビナーを開催する計画を立てている。

#### 次の段階

EFSA は各申請者から入手したデータに基づき、各 CBD 新規食品申請のリスク評価を進める。

\* 新規食品としてのカンナビジオールの安全性に関する声明の更新

09 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9862>

(声明)

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2022（2022. 06. 22）

【EFSA】カンナビジオールの新規食品評価、新しいデータが出るまで保留

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202213c.pdf>

### 3. 殺虫剤及び殺ダニ剤の緊急認可の評価のためのプロトコル

Protocol for the evaluation of emergency authorisations of insecticides and acaricides submitted under Article 53 of Regulation (EC) No 1107/2009

29 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9905>

(技術的報告書)

### 4. 海洋養殖において飼料を介して化学物質が散布される場合の海底堆積物に含まれる化学物質の環境中濃度を予測するためのモデル開発：タスク 1.3. パイロットモデルの定式化及び実装

Model development to predict environmental concentrations of chemical substances in marine sediment when the substance is applied via feed in marine aquaculture: Task 1.3.

Formalise and implement the pilot model

30 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9914>

(外部科学報告書)

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2025（2025. 05. 14）

【EFSA】海洋養殖において飼料を介して化学物質が散布される場合の海底堆積物に含まれる化学物質の環境中濃度を予測するためのモデル開発：タスク 1.2. 概念モデル  
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202510c.pdf>

## 5. パブリックコメント募集を補完する代替関与形式のパイロット

Pilot of an alternative engagement format to complement public consultations

5 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9933>

(外部科学報告書)

## 6. 食品添加物関連

- 酵素により生産される食品添加物ステビオール配糖体(E 960c)の改訂の安全性評価

Safety evaluation of the modification of the food additive enzymatically produced steviol glycosides (E 960c)

09 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9779>

(科学的意見)

## 7. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP-Nzq40 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 aspergillopepsin I from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain DP-Nzq40

12 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9832>

(科学的意見)

- パパイア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.

13 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9838>

(科学的意見)

- パパイアの乳液由来食品用酵素パパインの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme papain from the latex of *Carica papaya* L.



12 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9837>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* sp. ATCC 20611 株由来食品用酵素 β-フルクトフラノシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme β-fructofuranosidase from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain ATCC 20611

12 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9833>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR-999 株由来セルラーゼ、エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ及びエンド-1,4-β-キシラナーゼ活性を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme containing cellulase, endo-1,3(4)-β-glucanase and endo-1,4-β-xylanase activities from the non-genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR-999

08 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9772>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* sp. AR-SHFA-109 株由来食品用酵素 α-アミラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme α-amylase from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain AR-SHFA-109

07 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9848>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Chryseobacterium proteolyticum* AE-PG 株由来食品用酵素プロテイン-グルタミングルタミナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme protein-glutamine glutaminase from the non-genetically modified *Chryseobacterium proteolyticum* strain AE-PG

22 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9775>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Lichtheimia ramosa* AE-PER 株由来食品用酵素ロイシルアミノペプチダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme leucyl aminopeptidase from the non-genetically modified *Lichtheimia ramosa* strain AE-PER

19 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9771>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Lichtheimia ramosa* AE-PER 株由来食品用酵素ロイシルアミノペプチダーゼの使用拡大の安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme leucyl aminopeptidase from the non-genetically modified *Lichtheimia ramosa* strain AE-PER

22 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9763>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Aspergillus oryzae* NZYM-PH 株由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the genetically modified *Aspergillus oryzae* strain NZYM-PH

18 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9768>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Trichoderma reesei* TG-M5-337 株由来食品用酵素エンド-1,3(4)-β-グルカナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo-1,3(4)-β-glucanase from the non-genetically modified *Trichoderma reesei* strain TG-M5-337

17 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9770>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM-MR 株由来食品用酵素プロリルオリゴペプチダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme prolyl oligopeptidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain NZYM-MR

16 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9769>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR-715 株由来食品用酵素セルラーゼの安全性評価  
Safety evaluation of the food enzyme cellulase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR-715

11 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9776>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR - 822 株由来食品用酵素トリアシルグリセロールリパーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme triacylglycerol lipase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR - 822

5 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9836>

(科学的意見)

## 8. 新規食品関連

- 新規食品としての *E. coli* K-12 MG1655 (ATCC 700926)の派生株(*Escherichia coli* K-12 MG1655 INB-6SL\_02)で生産した 6'-シアリルラクトース(6'-SL) ナトリウム塩の安全性

Safety of 6'-sialyllactose (6'-SL) sodium salt produced with a derivative strain (*Escherichia coli* K-12 MG1655 INB-6SL\_02) of *E. coli* K-12 MG1655 (ATCC 700926) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

30 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9856>

(科学的意見)

- 新規食品としてのガラクトオリゴ糖の使用拡大の安全性

Safety of the extension of use of galacto-oligosaccharides as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

16 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9797>

(科学的意見)

## 9. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換えダイズ MON 87705 の認可更新のための評価

Assessment of genetically modified soybean MON 87705 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (application GMFF-2023-21236)

12 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9846>

(科学的意見)

- 規則(EC) No 1829/2003 に基づく認可更新のための遺伝子組換えトウモロコシ MON 87460 の評価

Assessment of genetically modified maize MON 87460 for renewal authorisation under Regulation (EC) No 1829/2003 (dossier GMFF-2023-21251)

08 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9744>

(科学的意見)

- 遺伝子組換えトウモロコシ DP202216×NK603×DAS-40278-9 の評価

Assessment of genetically modified maize DP202216×NK603×DAS-40278-9 (application GMFF-2022-6232)

05 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9746>

(科学的意見)

- 遺伝子組換えワタ GHB614 × T304-40 × GHB119 × COT102 の評価

Assessment of genetically modified cotton GHB614 × T304-40 × GHB119 × COT102 (application EFSA-GMO-ES-2017-147)

05 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9752>

(科学的意見)

- 遺伝子組換えワタ T304-40×GHB119×COT102 の評価

Assessment of genetically modified cotton T304-40×GHB119×COT102 (application EFSA-GMO-BE-2018-155)

04 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9753>

(科学的意見)

## 10. 食品接触物質関連

- 使用後の PET を食品接触物質へリサイクルするために使用される **EREMA Vacurema Advanced** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process EREMA Vacurema Advanced used to recycle post-consumer PET into food contact materials

19 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9773>

(科学的意見)

- 使用後の PET を食品接触物質へリサイクルするために使用される **EREMA Vacurema Basic\_Sheet** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process EREMA Vacurema Basic\_Sheet used to recycle post-consumer PET into food contact materials

15 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9765>

(科学的意見)

- 使用後の PET を食品接触物質へリサイクルするために使用される **brtCOMBIPET** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process brtCOMBIPET used to recycle post-consumer PET into food contact materials

11 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9766>

(科学的意見)

## 1 1. 農薬関連

- ピーマン・パプリカのシフルメトフェンの既存 **MRL** 改訂

Modification of the existing maximum residue level for cyflumetofen in sweet peppers/bell peppers

30 January 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9877>

(理由付き科学的意見)

- 農薬リスク評価ピアレビュー

(農薬の結論)

- 有効成分ジクロロプロップ-P 及び類縁体ジクロロプロップ-P-2-エチルヘキシル (更新)

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance dichlorprop-P and variant dichlorprop-P-2-ethylhexyl

04 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9872>

- 有効成分パラフィンオイル(CAS 97862-82-3, chain lengths C16-C28)

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance paraffin oil (CAS 97862-82-3, chain lengths C16-C28)

3 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9866>

- 有効成分パラフィンオイル(CAS 64742-46-7, chain lengths C16-C25)

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance paraffin oil (CAS 64742-46-7, chain lengths C16-C25)

3 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9868>

- 有効成分パラフィンオイル (CAS 72623-86-0, chain lengths C19-C28)

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance paraffin oil (CAS 72623-86-0, chain lengths C19-C28)

3 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9867>

- 有効成分ジフルフェニカン

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance diflufenican

11 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9758>

- 有効成分シンメチリン

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance cinmethylin

11 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9870>

---

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

1. 食品警告更新 1 : Hershey 社が製造した Jolly Rancher 製品を購入した消費者と購入・販売した食品事業者向け

Update 1 Food Alert "For Action": To: Consumers who have purchased and Food Businesses who have purchased and sold Jolly Rancher products manufactured by The Hershey Company

16 January 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-fafa-02-2025-update-1>



米国から輸入した特定の Jolly Rancher 菓子製品には、英国で食品への使用が認められていないミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)が含まれている。対象製品を輸入している食品事業者は、製品の輸入及び販売を中止するよう勧告される。2024 年に Hershey 社は、不適合かつ安全基準を満たさない製品の英国市場への供給を停止したが、他の企業が引き続き Hershey 社の製品を英国市場向けに輸入している。そのため、英国食品基準庁 (FSA) は消費者保護のため、製品の撤去措置を講じるよう当局に要請し、製品を購入しないよう消費者に呼びかけている。

対象製品：Jolly Rancher Hard Candy (キャンディ)、Jolly Rancher 'Misfits' Gummies (グミ)、Jolly Rancher Hard Candy Fruity 2 in 1 (キャンディ)、Jolly Ranchers Berry Gummies (グミ)、Jolly Rancher Filled Pops (all flavours) (キャンディ)、Jolly Rancher Freeze Dried Candy (all flavours) (キャンディ)

(今回の警告更新で、対象製品に 2 製品が追加された)

消費者がばく露される濃度は低いと考えられるが、MOAH が含まれているため、健康へのリスクがある可能性がある。影響を受けた菓子の摂取は、特に若年層や、消費者が頻繁に、あるいは日常的に摂取している場合、毒性学的に懸念がある。MOAH は DNA に損傷を与え、特に長期間にわたり大量に摂取した場合、発がんリスクを高める可能性があり、遺伝毒性のある発がん物質であるため、ヒトの健康へのリスクを伴う。

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

【FSA】食品警告：Hershey 社が製造した Jolly Rancher 製品を購入した消費者と購入・販売した食品事業者向け

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

## 2. 食品過敏症の人々を市民科学に参加させる－「Citizen Science for Food Standards Challenges」資金募集の一環

Engaging Food Hypersensitive Individuals in Citizen Science－Part of the Citizen Science for Food Standards Challenges Funding Call

January 09, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/142401-engaging-food-hypersensitive-individuals-in-citizen-science-part-of-the-citizen-science-for-food-standards-challenges-funding-call>

(研究プロジェクト)

この研究の全体的なビジョンは、食物過敏症 (FHS) の人が自宅外で調理された食品を摂取する際に、安全で十分な情報に基づいた選択ができるよう支援する最善の方法を特定するために、市民科学 (citizen science) を活用することである。目標としたのは、自宅外で調理された食品を食べる際にアレルギーリスクをどのように評価するかに関する重要な情報を FHS の人から収集すること、及び、FHS の人を市民科学者として関与させることの実現可能性を評価すること、である。

この研究は、FHS の人にとって外食体験がポジティブなものとなる要因を特定することを目的としており、市民科学者は、事前の計画から実際に食事が提供されるまでの外食の「journey」全体に焦点を当てた。その結果、FHS の人にとっては、事前の計画段階での体験が、外食体験がポジティブなものとなる重要な要因であることがわかった。例えば、事前の計画段階で、避けるべきアレルゲンの情報が意思決定するのに十分であるか、また、そのアレルゲン情報がアクセス可能又は理解可能であったかどうか重視された。アレルゲン情報が見つからないことは、FHS の人の経験にネガティブな影響を及ぼす。

＊市民科学について（本文より抜粋）

市民科学は、伝統的な科学機関の外で知識を生み出すことに関連するものであり（Strasser & Haklay, 2018）、大まかな実践形態として、貢献型（contributory）、協働型（collaborative）、共創型（co-created）の3つがある（Bonney et al., 2016）。このプロジェクトでは「研究者、特定の市民グループ、そして適切な場合には学界外の関連パートナーとコラボレーション（collaboration）する」こと、市民とプロジェクトの共創（co-creating）が求められた。方法論は、市民科学参加者の専門知識を中心に構築された。多くの市民科学者はデータ収集に参加した。市民科学者にとっては、科学的プロセスへの関与、他者の視点や戦略を知りたいという関心、そしてプロジェクトへの参加を通して得られる個人的な考察が、参加の動機となった。

※参考

Citizen Science and Food: A Review

[https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/citizen-science-and-food\\_a-review\\_26mar.pdf](https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/citizen-science-and-food_a-review_26mar.pdf)

市民科学（citizen science）とは、最も広義には、ボランティア（専門家ではない）科学者が科学研究又はモニタリング、あるいは（定量的又は定性的な）データ収集に参加することを意味する。

3. 消費者調査（2025 年 10 月～2025 年 12 月）

Consumer Insights Tracker (October 2025 – December 2025)

January 27, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/155397-consumer-insights-tracker-october-2025-december-2025>

FSA は、委託する毎月のオンライン追跡調査である消費者調査（Consumer Insights Tracker）の報告（2025 年 10 月～12 月）を発表した。この調査では、毎月、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの 16 歳以上の消費者、約 2000 人を対象として、食品に関する行動と態度が調査される。本報告書では、食品に関する消費者の懸念、食品の手頃な価格、規制当局としての FSA への信頼など、定期的に追跡調査されているトピック、及び必要に応じてその他のトピックに関する調査結果が示されている。本調査の目的は、定期的

なモニタリングや最新の数値を必要とするトピックについて、FSA 及び政府間の様々な関係者にタイムリーで詳細な洞察を提供することである。

＜主な調査結果＞

- **Food affordability**（食料を購入できるか）：2025 年 12 月時点で、回答者の約 4 分の 1（24%）が、食料を購入できるかどうかについて不安を抱いている。これは 2025 年 8 月以降のすべての月と一致している（22%～25%）。
- **Money saving behaviours**（節約行動）：2025 年 12 月、リスト中から節約行動を選択した場合、2 日以上保存した残り物を食べる（63%）と、消費期限切れの食品を食べること（62%）が最も多かった。
- **Food concerns**（食料に関する懸念）：2025 年 12 月時点の懸念事項は、食品価格（92%）、次いで超加工食品（79%）であった。
- **FSA について**：FSA についてある程度知っている人のうち、FSA の職務遂行を信頼している人の割合は、2025 年 10 月から 12 月にかけて一定に保たれていた（61～63%）。これは前回調査（62～63%）と一致している。
- **カンナビジオール（CBD）**：2025 年 12 月、回答者の 10 人に 1 人（10%）が過去 6 ヶ月間に CBD 製品を摂取したと回答しており、これは前回の 2025 年 6 月（11%）と一致している。回答者のうち、通常 11～30 mg/日を摂取すると回答した人の割合は、2025 年 6 月から 12 月の間に減少（22%から 12%に減少）したが、通常 31～70 mg/日を摂取すると回答した人の割合は増加（2%から 9%に増加）した。5 人に 2 人強（44%）は、通常どのくらいの量を摂取しているか不明と回答した。
- **Cell-cultivated products**（細胞培養製品）：2025 年 10 月時点で、回答者は「lab-grown meat（培養肉）」（76%）という用語の方が、「cell cultivated meat（細胞培養肉）」（52%）や「cell cultivated products（細胞培養製品）」（50%）という用語よりもなじみがあった。「lab-grown meat」という用語の認知度については、2025 年 4 月（前回の質問時）の 79%から 2025 年 10 月の 76%へとわずかに低下した。

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

【FSA】消費者調査（2025 年 7 月～2025 年 9 月）

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

#### 4. 規制製品安全性評価

- 新規食品として使用される *Haematococcus pluvialis* 藻類由来のアスタキサンチンを豊富に含むオレオレジンの評価（RP2213）

Assessment on Astaxanthin-rich Oleoresin From *Haematococcus pluvialis* Algae Used as a Novel Food (RP2213)

February 05, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/155718-assessment-on-astaxanthin-rich-oleoresin-from-haematococcus-pluvialis-algae-used-as-a-novel-food-rp2213>

新規食品の *Haematococcus pluvialis* 藻類由来のアスタキサンチン (ATX) を豊富に含むオレオレジンの使用条件の変更が申請された。

- 申請企業：AstaReal AB 社
- 申請用途：本新規食品はフードサプリメントとして使用することを目的として、オレオレジン新規食品の ATX モノエステル、ATX ジエステル、9-cis ATX 立体異性体、及び最低タンパク質含有量に関する規格変更を求める。本新規食品の現在の最大認可摂取量は、オレオレジン 40～80 mg/日であり、アスタキサンチン摂取量は 1 日あたり 8 mg 以下となるが、この値は変更されない。

アスタキサンチンを豊富に含むオレオレジンは、*H.pluvialis* 藻類から生産され、その後乾燥され、ATX を含むオイルが抽出される。1995 年以来 EU で販売されている ATX を含む *H.pluvialis* バイオマスに対する規則(EC)258/97 の実質的同等性プロセスによる意見に基づき、2006 年に EU(及び英国)で認可された。その後 Implementing Regulation (EU)において条件が更新された。現在、乳児、幼児、子供、14 歳未満の青少年を除く一般の人々を対象にフードサプリメントとして使用することが認可されている。

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 に基づき評価された。

2023 年、欧州食品安全機関 (EFSA) は、この新規食品成分の使用条件変更の安全性に関する科学的意見を発表した。FSA と FSS は EFSA の科学的意見の結論を検討し、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ると考えられた。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。予想される摂取量及びフードサプリメントへの使用は、栄養学的に不利とはみなされなかった。

\* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 24/ 2023 (2023. 11. 22)

【EFSA】アスタキサンチンを含む *Haematococcus pluvialis* 由来新規食品オレオレジンの規格の変更の安全性

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202324c.pdf>

- 新規食品 *Schizochytrium* 属由来の DHA 及び EPA を多く含むオイルの規格変更に関する安全性評価 (RP2180)

Safety Assessment on the Change of Specification of the Novel Food *Schizochytrium* sp. Oil Rich in DHA and EPA (RP2180)

February 05, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/155640-safety-assessment-on-the-change-of-specification-of-the-novel-food-schizochytrium-sp-oil-rich-in-dha-and-epa-rp2180>

新規食品のドコサヘキサエン酸（DHA）とエイコサペンタエン酸（EPA）を豊富に含む *Schizochytrium* 属由来のオイルの使用条件変更が申請された。

- 申請企業：DSM Nutritional Products 社
- 申請用途：本新規食品は食品成分に使用することを目的として、ドコサヘキサエン酸（DHA）とエイコサペンタエン酸（EPA）を豊富に含む *Schizochytrium* 属由来のオイルを新規食品として使用する場合の使用条件の変更を求める。規格における DHA 含有量を、現在認可されている「22.5%以上」から「15.0%以上」に改訂することを求めている。今回の規格変更は、製造工程の改善に伴う成分変更を反映するためのものであり、その他の変更は求められていない。

この新規食品は、藻類 *Schizochytrium* 属を用いた自己完結型発酵によって製造される。その後、この藻類から様々な回収段階を経てオイルが精製され、DHA と EPA を豊富に含むオイルとして精製された新規食品となる。

この新規食品は 2012 年に初めて、英国及び EU は規則 258/97EC に基づき、様々な食品及びフードサプリメントへの使用が認可された。現在、英国及び EU において、assimilated Regulation(EU)2015/2283 に基づき、新規食品として認可が拡大され、Commission Regulation(EU) 2017/2470 の新規食品リストに追加されている。

本変更申請は、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 に基づき評価された。

FSA と FSS は、DHA と EPA を豊富に含む *Schizochytrium* 属由来のオイルの使用条件変更に関する評価を実施し、提案された新規食品の規格変更は、想定される使用条件下では安全であり、ヒトへの安全リスクはないと結論付けた。想定される摂取量と食品における用途は、栄養学的に不利とは考えられなかった。これらの結論は、新規食品の書類に記載されている情報と、申請者によって提出された補足情報（以前の評価や使用拡大申請など）に基づいている。

## 5. 2026 年 1 月の伝統食品の市場認可に関する協議

Consultation on market authorisation of one traditional food notification January 2026  
28 January 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/consultations/consultation-on-market-authorisation-of-one-traditional-food-notification-january-2026>

英国食品基準庁(FSA)は、バンバラマメ(bambara groundnut) (*Vigna subterranea* (L.) Verdc.の種子及び種子粉末) の伝統食品 (traditional food) としての認可に関して、意見を



募集する。本協議の目的は、認可条件案及び表示要件について関係者の意見を求めることである。意見募集期間は 2026 年 2 月 25 日まで。

＊協議詳細

<https://www.food.gov.uk/our-work/consultation-on-market-authorisation-of-one-traditional-food-notification-january-2026>

＊新規食品及び製造工程に関する諮問委員会（ACNFP）評価

<https://acnfp.food.gov.uk/BambaraGroundnutVignasubterraneaL.Consultation>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2024（2024. 02. 07）

【EFSA】新規食品関連 第三国由来伝統食品としてのバンバラマメの乾燥種子及びその粉末の通知に関する技術的報告書

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202403c.pdf>

---

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

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

1. ブログ HFSS 広告規制：スコットランドにとって前向きな一歩だが、全体像はまだ不明

HFSS advertising restrictions: a positive step for Scotland – but not the full picture

15 January, 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/hfss-advertising-restrictions-a-positive-step-for-scotland-but-not-the-full-picture>

脂肪、塩、砂糖を多く含む食品や飲料（HFSS）の広告に対する英国全土でのさらなる規制（2026 年 1 月 5 日施行）について述べている。

新たな措置では、広告の重要性を明確に認識している。HFSS 製品の広告掲載場所と時間を制限し、テレビ放送では午後 9 時より前、及びオンライン広告では常に、HFSS 製品の広告を禁止する。これは、子供たちが健康に良くない製品の広告にさらされる機会を減らすことを目的としており、同時に、より健康的な食品の広告のためのスペースを拡大するという重要な目的もある。

これらの規制は、砂糖入り飲料、菓子、ピザ、アイスクリームなど、子供の肥満の主な原因とされる製品に適用される。また、一部の朝食用シリアルやサンドイッチなど、主食や日常的な食品に見える製品も対象となる。

スコットランド食品基準局（FSS）は、HFSS 製品の広告に子供がさらされることを減らすための取り組みを一貫して支持してきた。英国政府への意見として、より強力かつ包括的な規制が公衆衛生上のより大きな利益をもたらす可能性が高いことを明確に述べてきた。



新たな規則には、認識すべき重要な制限事項がある。企業は、HFSS 製品と強い関連性のあるブランドであっても、引き続き自社ブランドの広告をすることができる。このことは、規制の効果が薄れるリスクがあり、この政策が、子供の HFSS 製品への接触を実際どの程度効果的に減らすことができるかを継続的に精査する必要があることを浮き彫りにしている。

FSS の役割は、公衆衛生の観点から、独立した根拠に基づいた助言を提供することである。新たな広告規制は、スコットランドの子供たちにとってより健康的な食環境の創出に向けた前向きな一歩であるが、それだけで食生活が改善されるわけではない。スコットランド全土の食生活と健康に永続的な改善をもたらすためには、政府、規制当局、そして業界の継続的な協力が不可欠である。

＊規則

The Advertising (Less Healthy Food Definitions and Exemptions) Regulations 2024

<https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2024/1266/contents/made>

The Advertising (Less Healthy Food and Drink) (Brand Advertising Exemption) Regulations 2025

<https://www.legislation.gov.uk/ukxi/2025/1011/contents/made>

＊関連情報：Less healthy food or drink: advertising and promotions restrictions

<https://www.gov.uk/government/collections/less-healthy-food-or-drink-advertising-and-promotions-restrictions#full-publication-update-history>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2021（2021. 07. 07）

【DHSC】子どもの肥満対策に役立つ新しい広告規則

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202114c.pdf>

- 
- 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA：Department for Environment, Food and Rural Affairs）<https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

1. 「永遠の化学物質」に取り組む英国初の計画

UK's first-ever plan to tackle 'forever chemicals'

3 February 2026

[https://www.gov.uk/government/news/uks-first-ever-plan-to-tackle-forever-chemicals?utm\\_source=govdelivery&utm\\_medium=email&utm\\_campaign=chemicals-guidance-hse&utm\\_term=pfas-pr&utm\\_content=reach-3-feb-25](https://www.gov.uk/government/news/uks-first-ever-plan-to-tackle-forever-chemicals?utm_source=govdelivery&utm_medium=email&utm_campaign=chemicals-guidance-hse&utm_term=pfas-pr&utm_content=reach-3-feb-25)

英国政府は、有害な「永遠の化学物質」から国民と環境をよりよく守るための新たな計画を発表した。この、初の PFAS 計画（PFAS Plan）では、パーおよびポリフルオロアルキル

化合物（PFAS）がどこから来るのか、どのように拡散するのか、そしてどのように国民と環境へのばく露を低減するのかを理解するために、政府、事業者、規制当局が協調して行う行動を明確な枠組みで定めている。

一般に「永遠の化学物質」として知られる PFAS は、現代における最も差し迫った環境問題の 1 つである。PFAS は、重要な製造業に不可欠な物質として経済成長を支え、また、低炭素技術に含まれることから気候変動に関する目標の達成にも貢献し、重要な役割を果たしてきた。しかし、PFAS が広く使用されることによって、人と環境の両方に対するリスクが生じ、そのリスクは何百年も続く可能性が高いという根拠が増えている。

英国は世界で最も質の高い飲料水の供給国の 1 つであり、現在イングランドとウェールズでは、PFAS が許容レベル（permitted levels）を超えているという証拠はない。本計画に基づき、公衆衛生を守るため、イングランドの飲料水の公共供給規制における PFAS の法定規制値（statutory limit）の導入について、今年後半に協議が開始される予定である。法的規制値の導入により、許容レベルを超えた場合に、規制当局が水道事業者に対して強制執行を行うことが容易になる。

本計画により、イングランドの河口及び沿岸水域における「永遠の化学物質」の全容が初めて評価される。堆積物や無脊椎動物などを対象とする試験やモニタリングの改善を通じて、規制当局はこれらの生息地が直面するリスクをより明確に把握し、将来の規制措置を検討するためのより強力な根拠基盤を備えることになる。

また、日用品（撥水加工された衣料品など）のより安全な代替品も開発される可能性がある。これらの日用品の製造方法が高レベルの PFAS を環境中に放出する可能性を示す根拠があり、政府や事業者は、PFAS を含まない手頃な価格の新製品を提供するための製造方法の変更について検討する。

この計画では、さらに次のような対策と介入策を定めている。

- 規制当局と産業界が過去の汚染による PFAS が残留する土地に対処するための新しいガイダンスを作成し、一貫性のある実践的なアプローチを確保する。
- 電子レンジ用ポップコーンの袋やピザの箱などの食品包装の検査を実施し、PFAS の存在を調査し、将来の規制措置を支援する。
- PFAS に対する国民の意識と理解を高め、政府全体で行われている措置の透明性を向上させるために、新しいウェブサイトを公開する。
- PFAS の取り扱い、モニタリング、廃棄を改善する方法に関する規制当局と事業者向けの新しいガイダンスを作成し、工業地域からの放出を削減する。
- 英国地質調査所を支援し、イングランド全土の 5 カ所で新たなサンプリングを開始することにより、土壌中の PFAS のモニタリングを改善する。
- 泡消火剤における PFAS の使用制限を検討するための作業を完了する。

政府は、PFAS が公衆衛生と環境にもたらすリスクを低減し最小化するため、科学的根拠に基づいたリスクに応じたアプローチをとり、規制当局、産業界、事業者と連携して本計画を実現する。

＊ポリシーペーパー：PFAS Plan

<https://www.gov.uk/government/publications/pfas-plan>

「環境改善計画 2025」では、PFAS に対する対策を講じるという公約が発表された。これには、2026 年に PFAS 計画を発表することも含まれていた。本計画は、イノベーションと経済成長を支援しながら、公衆衛生と環境を保護するという政府のコミットメントを反映している。

(抜粋)

#### 将来のための PFAS ビジョン

長期的なビジョンは、科学的根拠に基づいたリスクに応じたアプローチをとり、より安全な代替品への移行を含め、公衆衛生と環境に対する有害な PFAS の影響を低減し最小化するために協力して取り組むことである。

このビジョンを次のようにして達成する。

- PFAS の発生源を理解し、特定する。
- 社会や環境における PFAS の移動を考慮し、PFAS の移動経路に取り組む。
- 人、動物、環境における PFAS への継続的なばく露を低減し、管理する。

本計画は、これら 3 つの柱に沿って構成されている。

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

#### 1. COT 会合：2026 年 2 月 3 日

COT Meeting: 3rd February 2026

29 January 2026

<https://cot.food.gov.uk/COT%20Meeting:%203rd%20February%202026>

(会議の議題)

- 2025 年 12 月 9 日の会合の議事録
- 2025 年 COT 年次報告書案
- 今後の議論項目の候補－ホライズンスキヤニング
- 母親の食事における緑茶及び紅茶に含まれる化学物質（カフェイン以外）により起こりうるリスクに関するスコーピングペーパー

<https://cot.food.gov.uk/Background%20-%20green%20and%20black%20tea%20in%20the%20maternal%20diet>

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

本文書の目的は、緑茶及び紅茶 (*Camellia sinensis*) に含まれ、妊娠中から産後 24 ヶ月までの女性に健康リスクをもたらす可能性のある化学物質（カフェインを除く）の

概要を提供することである。(カフェインについては、COT は 2001 年及び 2008 年に生殖影響に関する声明を発表している。また今後、栄養科学諮問委員会 (SACN) により、栄養及び母親の健康に対して及ぼしうる有害影響に関して再検討される予定である。)

検討された化学物質には、作物管理関連の化学物質 (農薬)、重金属 (ヒ素、カドミウム、クロム、鉛、水銀)、天然に生じる毒素 (アルカロイド類、カビ毒)、植物成分 (ポリフェノール類、微量元素)、加工工程における汚染物質 (アクリルアミド、フラン類、多環芳香族炭化水素類 (PAHs)) が含まれる。

英国で農薬に適用される最大残留基準値 (MRL) は、最近の調査では遵守されている。入手可能な情報に基づくと、食事からの摂取と出生時の有害な転帰との間に有意な関連性はない。茶からの鉛及び水銀のばく露量は少なく、大きなリスクとは考えられない。茶からのカドミウムのばく露量は他の食品と比較して非常に少ない (minimal)。

茶を飲む母親では血中の金属濃度が高いことを示唆する研究もあるが、その濃度は正常範囲内である。アルカロイド類が検出されることはまれであり、汚染に起因する可能性が高い。カビ毒で汚染された茶の消費に基づいて母親の食事による健康へのリスクとの相関を具体的に示すデータは限られていた。茶葉の乾燥段階で生成される、加工工程における汚染物質 (アクリルアミド、フラン類、PAHs) の濃度は一般的に低い。

主な検討結果は以下のとおりである。

- ほとんどの化学物質は低レベルであり、多くの化学物質について規制値及びモニタリングが存在する。
  - 妊娠中に茶を飲むと、貧血 (ポリフェノールによる) や神経管欠損症 (葉酸代謝との関連) のリスクが高まる可能性があることを示唆する根拠もある。
  - 茶からのフッ化物及びマンガンの摂取量は、特に多量摂取者の場合、多くなる可能性がある。
  - いくつかの化学物質について、母親特有のリスク評価のためにはデータギャップが残っている。
- 他の FSA 科学諮問委員会の作業に関する最新情報

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

## 1. 植物保護製品の認可方法

How are plant protection products authorised?

17 November 2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/questions-and-answers-on-the-authorisation-process-for-plant-protection-products/>

EU における植物保護製品の規制は 2 つの部分に分かれている。第 1 に、植物保護製品に含まれる有効成分は EU に承認されている。健康及び環境に関する評価は、欧州食品安全機関(EFSA)が加盟国の管轄当局と協力して実施している。第 2 に、植物保護製品、すなわち有効成分とその他の物質を含む製品は、地域(zone)ごとに評価され国ごとに認可されている。ドイツにおける植物保護製品の認可と使用は、植物保護法及び関連する欧州の法令や規則に規制されており、認可はドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)が担当している。

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、認可プロセスに関与し、有効成分のヒトに対する健康リスクを評価している。これは、植物保護製品が適切に意図したとおりに使用される場合、ヒトや動物の健康に有害影響をもたらさないことを保証するためである。さらに、BfR は試験ガイドラインや評価コンセプトのさらなる整備に関与している。植物保護製品の健康リスクの可能性について一般市民が広く議論しているため、BfR は植物保護製品の認可手順に関する Q&A をまとめた。

#### 有効成分の承認プロセスはどのように機能しているのか？

EU における有効成分の評価は、規則(EC) No 1107/2009 に従って、全加盟国、欧州食品安全機関(EFSA)及び欧州委員会が共同で実施している。新しい有効成分の承認の申請や、既存の有効成分の承認の審査は、加盟国の管轄当局によって処理される。この国は報告担当加盟国(Rapporteur Member State: RMS)と呼ばれ、リスク評価を実施し、包括的な評価報告書を作成する。この評価報告書をレビューして、その他の加盟国、EFSA 及び一般市民が意見を出し、その後、評価報告書は RMS によって最終化される。必要であれば、EFSA が調整して、特定の問題に関する EU レベルの専門家会合が開かれる。RMS 評価報告書に基づき、EFSA は、有効成分を承認するかどうかを欧州委員会が決定する基礎となる総括報告書 (EFSA の結論として知られている) を作成する。

有効成分が欧州委員会によって (再) 承認されると、この有効成分を含む植物保護製品が EU に認可される条件が整う。しかし、重要な区別をしなければならない：有効成分は植物保護製品と同義ではない。植物保護製品は、実際に使用される、すぐに市販可能な製品であり、EU で承認されている 1 つ以上の有効成分とその他の補助剤 (補助成分(co-formulants)として知られている) が含まれている。この意図した「混合物」は、加盟国レベルで個別の認可手続きを受ける。

#### 植物保護製品の認可手続きはどのように機能しているのか？

有効成分の承認とは異なり、植物保護製品の認可は市販・使用される国で国ごとに付与される。

EU では、認可手続きにおける植物保護製品の評価を、南部、中部、北部の 3 つの地域に分けて行っている。ドイツは中部地域に属する。認可は、全ての関連する文書と共に、これらの地域内の複数の加盟国で同時に申請できる。いわゆる地域報告担当加盟国(zRMS)として活動する加盟国は、評価の実施を担当し、包括的な評価報告書 (登録報告書草案 : dRR) を作成する。dRR は意見募集のために関係するその他の加盟国(cMS)に提出される。彼らは zRMS の評価をレビューし、評価において考慮あるいは修正すべき未解決とみなした点を

提出する。zRMS は受け取った意見を考慮して登録報告書(RR)を最終化する。最終化された RR は、その後、cMS において認可の基礎となる。

植物保護製品が既に加盟国で法的に認可されている場合、後日地域内の国でこの認可の移行が申請され、相互承認として実施される可能性もある。

この手続きは欧州委員会の有効成分の評価結果に基づいており、全ての補助成分を含む特定の植物保護製品の健康リスク評価が含まれる。

#### 認可プロセスには誰が関与するのか？

ドイツでは、植物保護製品はドイツ連邦消費者保護・食品安全庁(BVL)によってその用途が認可されなければならない。BfR、Julius Kühn 研究所(JKI)、ドイツ連邦環境庁(UBA)がこの手続きに関与し、それぞれの責任の範囲内で部分的な評価を実施する。

#### 緊急認可とは何か？

例外的な事態が発生した場合、各国の認可当局（ドイツでは BVL）は要請に従って、作物と植物保護製品の組み合わせについて緊急認可を付与することがある。緊急認可は期間限定で付与される。このテーマに関する FAQ については下記ウェブページを参照。

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/emergency-authorisations-of-plant-protection-products/>

#### BfR は何を評価するのか？

BfR は、ヒトや動物に対する健康リスク、土壤汚染による健康被害の防止、残留物の分析に使用する方法に関して植物保護製品を評価する。影響を受ける可能性のある全ての集団が考慮される。

- 食品や飼料を通じて植物保護製品の残留物を摂取する可能性のある消費者、ペット、家畜
- 植物保護製品の使用者
- 以前処理された畑や温室でフォローアップ作業を行うなどの労働者
- 植物保護製品が処理された畑、農地、温室の近くに住む人々
- いわゆる「傍観者」（例えば植物保護製品による処理中にばく露される可能性のある散歩中の人々など）

健康リスク評価は、植物保護製品が、前述の集団、ペット、家畜の健康に有害影響を及ぼさないことを保証するためのものである。ドイツ連邦環境庁は植物保護製品が野生動物の健康に与える影響の評価を担当している。

#### 専門家はいつ植物保護製品が「安全」だと結論するのか？

申請書を提出する企業は、有効成分と植物保護製品両方の承認や認可のために広範なデータパッケージを提出しなければならない。その後これは規制当局によって審査される。当局の全体的な評価では、このような研究の正しい手続きを規制する OECD のガイドラインに従って申請者に法律で求められている試験や、公表されている文献で報告されている独立した科学的研究の結果を考慮する。

健康リスク評価に関しては、最初に毒性学的な健康影響に基づく指標値が各有効成分に



ついて定められる。この指標値は、人体に検出可能な有害影響をもたらさない有効成分の最大摂取量を特定したものである。植物保護製品の認可プロセスでは、その後、BfR の科学者は、有効成分へのばく露に関して植物保護製品の使用案を評価する。その過程で、有効成分と製品のその他の配合成分との相互作用の可能性も評価する。植物保護製品は、意図した通りに使用され、消費者、使用者、無関係の第三者が吸収する有効成分の量が、毒性学的な許容基準を下回る場合にのみ安全と見なされる。安全な使用を確保するために、許容基準を遵守するための個人用の保護具の使用を規定する必要がある場合もある。

＊ 関連情報

食品中の植物保護製品残留物に関する FAQ

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/questions-and-answers-on-residues-of-plant-protection-products-in-food/>

## 2. 食品の安全性に焦点を当てる：研究者が狩猟用ライフル銃弾の標準検査手順を策定 シンポジウム「野生狩猟動物の研究」で研究結果と経験を示す

Focus on food safety: Researchers develop standardised testing procedure for hunting rifle bullets

Results and experiences to be presented at the "Wild Game - Researched" symposium  
02/02/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/focus-on-food-safety-researchers-develop-standardised-testing-procedure-for-hunting-rifle-bullets/>

ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、長年、狩猟肉の食品安全性を研究し、狩猟肉中の微生物汚染や環境汚染物質がもたらす可能性のある健康リスクを調査している。2019 年以降、研究の焦点は狩猟用ライフル銃弾の標準検査手順の策定となっている。その目的は、狩猟用銃弾が動物福祉に合致した方法で狩猟動物を殺傷し、同時に狩猟肉に金属片が混入するのを最小限に抑えることである。国際的な科学的専門家パネルと共同で実施された本プロジェクトは現在完了し、策定された検査手順はラウンドロビンテストにより実用的な適合性が試験された。「この新しい標準検査手順により、ライフル銃弾の検査が比較可能で再現性のあるものになる。最終的に、これは金属片の混入による健康リスクを最小限に抑え、狩猟肉の食品安全性を最大限に高めるのに役立つ」と BfR 長官 Andreas Hensel 教授は述べた。

本プロジェクトの研究結果やラウンドロビンテストの結果は、シンポジウム「野生狩猟動物の研究」のテーマとなる。シンポジウムは 2026 年 2 月 4～5 日に開催される。

猟師は、伝統的に狩猟肉の多量摂取者である。従って、狩猟肉の摂取に関連して起こりうる健康リスクに関して、彼らは特に注目される。だが、彼らは狩猟した肉を加工・販売するため、食品生産者でもある。そのため、彼らは食品としての狩猟肉の安全性を確保する責任もある。シンポジウムの初日に、講演者はまず過去に焦点を当て、BfR が過去 15 年間以上

狩猟肉の食品安全にどのように寄与してきたかを振り返る。

これに関連して、鉛と鉛以外の狩猟用銃弾それぞれから動物に混入する金属片について多くの議論が成された。混入した物質がもたらす健康リスクを最小限に抑えるために、混入レベルをできるだけ低く抑えなければならない。同時に、弾丸の運動エネルギーは、動物福祉の基準に従って確実に狩猟動物を殺傷できるよう、十分高く維持しなければならない。国際的な科学者達は、広範な弾道試験において、これらの目標に関して標準化された方法で弾丸を試験する方法を調査した。例えば、弾道試験用模擬物質としての石けんやゼラチンの適合性が検討された。

シンポジウムでは、BfR の研究者と 5 人の外部参加者が、ラウンドロビンテストの結果や彼らの経験について発表する。2 日目には、BfR 副長官 Tewes Tralau 博士が将来を展望し、閉会の辞で今後数年間に予想される開発や課題の概要を述べる。

\* 狩猟肉の食品安全に関する詳細情報

研究プロジェクト「狩猟肉チェーンの安全性」

Research project “Safety in the Game Meat Chain”

<https://www.bfr.bund.de/en/project/safety-in-the-game-meat-chain/>

野生の狩猟動物の肉をより安全にする必要がある

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/meat-of-wild-game-animals-should-become-safer/>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2023（2023. 10. 25）

【BfR】野生の狩猟動物の肉をもっと安全にする必要がある

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202322c.pdf>

### 3. PFAS とは一体何なのか？ BfR は、ポッドキャスト、動画、グラフィックなどの新しい形式で「永遠の化学物質」に関する情報を提供している

What exactly are PFAS? BfR provides information on “forever chemicals” with new formats such as podcasts, videos and graphics

28/01/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/what-exactly-are-pfas-bfr-provides-information-on-forever-chemicals-with-new-formats-such-as-podcasts-videos-and-graphics/>

パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)は、環境や生物に蓄積する可能性がある、長期間残留する工業生産化合物である。健康リスクの可能性により、最近社会的な議論の的になっている。にもかかわらず、多くの人々は PFAS（「永遠の化学物質」）についてよく知らない。ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)は、現在、プレスリリース、声明、FAQ などの実証済みのテキスト形式に加えて、映像や音声を用いて、このトピックについて一般人に情報提供している。BfR の専門家である Janine Kowalczyk 博士のインタビュー、BfR で開

催された PFAS 会議の動画報告、プレゼンテーションの録画、BfR の生物学者である Claudia Lorenz 博士とのポッドキャスト「フライパンに含まれる PFAS」、PFAS はどのようにして体内や環境に入るのかを説明するインフォグラフィックなど、全てがこの化学物質に関する一般の認識を広げるものである。

※ 関連情報

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）  
（PFAS に関する FAQ）

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/here-to-stay-per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfas-in-food-and-in-the-environment/>

※ 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2026（2026. 02. 04）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202603c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2023（2023. 08. 16）別添

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

PFAS：全ての「forever chemicals（永遠の化学物質）」が体内に残留するわけではない

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/pfas-not-all-forever-chemicals-are-persisting-in-the-body-1/>

※ 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2024

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

---

● ノルウェー食品環境科学委員会（VKM：Norwegian Scientific Committee for Food and Environment）

<https://vkm.no/english/vkm/aboutvkm.4.13735ab315cffeccb51382b2.html>

1. 評価：ノルウェーと EU におけるビタミン及びミネラルの摂取量

Assessment: Intake of Vitamins and Minerals in Norway and the EU

27.01.2026

<https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/assessmentintakeofvitaminsandmineralsinnorwayandtheeu.4.337955d11969f7181f53c0f2.html>

ノルウェー食品環境科学委員会（VKM）は、ノルウェー国民のビタミン及びミネラル摂取量が他のヨーロッパ諸国とどのように異なるかを評価した。この評価は、EU が食品（強化食品）及びフードサプリメントへのビタミン及びミネラルの添加に関して、域内における共通の上限値を設定する取り組みを再開したことを受けて、ノルウェー食品安全局が VKM に依頼したものである。欧州食品安全機関（EFSA）の評価の基礎となる摂取量の推定には、ノルウェーのデータはほとんど含まれていないため、食品安全局は、ノルウェーにおけるビ

タミン及びミネラルの推定摂取量が、EFSA が算出した推定摂取量と大きく異なるかどうかについての知見を求めた。VKM の評価は、食品安全局が強化食品及びフードサプリメントの規制策定に取り組む際の基礎資料となる。VKM は、いくつかのビタミン及びミネラルに関して、ノルウェーの摂取量データは欧州のデータと異なっており、ノルウェーで新たな上限値を設定する際にはノルウェーのデータを考慮することが重要であると結論付けた。

\* 報告書（ノルウェー語、英文要旨あり）

[https://vkm.no/download/18.5b8a7ed119be529fb07240e9/1769438801746/Bulletin\\_Vurdering%20av%20inntak%20av%20vitaminer%20og%20mineraler%20i%20Norge\\_endelig.pdf](https://vkm.no/download/18.5b8a7ed119be529fb07240e9/1769438801746/Bulletin_Vurdering%20av%20inntak%20av%20vitaminer%20og%20mineraler%20i%20Norge_endelig.pdf)

（要旨抜粋）

ノルウェー食品安全局は VKM に対し、ノルウェーにおける特定のビタミン及びミネラルの摂取量について、EFSA の推定摂取量との差を評価するよう要請した。評価対象は、ビタミン A（レチノール）、ビタミン D、ビタミン E、ナイアシン、ビタミン B6、ビタミン C、カルシウム、リン、鉄、亜鉛、セレン、銅である。

国間または調査間での摂取量データの差を判断する確立された方法はないため、本報告書の評価は、ノルウェーと欧州の推定摂取量（サプリメントを除く）の 95 パーセンタイル値の差、差がある年齢集団の数及び種類、1 つまたは複数の年齢集団の摂取量が耐容上限摂取量（UL）を超えているかどうかなどの点を考慮した専門家の判断に基づいている。

#### 評価結果

- ノルウェーと EFSA の推定摂取量における顕著な差
  - レチノール（内臓類を除く）、リン（男女別に分析した場合）、鉄、亜鉛、セレン、銅：ノルウェーの推定摂取量の 95 パーセンタイル値は EFSA の値よりも高く、この差は顕著（significant）である。
- UL の超過
  - レチノール（内臓類を除く場合、内臓を含む場合の両方）、リン（男女別に分析した場合）、鉄、亜鉛、セレン、銅：1 つまたは複数の年齢集団の推定摂取量の 95 パーセンタイル値が UL を超えており、この点を考慮することは非常に重要（very important）である。
- ノルウェーと EFSA の推定摂取量における重要な差（UL は超過しない）
  - ビタミン D、ビタミン E、カルシウム、リン（男女を合わせて分析した場合）：ノルウェーの推定摂取量の 95 パーセンタイル値は、いくつかの年齢集団で EFSA の値よりも高く、この差は非常に重要（very important）である。
  - ビタミン C：ノルウェーの推定摂取量の 95 パーセンタイル値は、いくつかの年齢集団で EFSA の値よりも高く、この差は重要（important）である。
- ビタミン B6：ノルウェーと EFSA の推定摂取量の差は重要ではない（insignificant）。
- ナイアシン：評価のためのデータが不十分である。

---

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

## 1. FDA はヒト用食品プログラムの 2026 年度の目標を公表する

FDA Releases 2026 Deliverables for Human Foods Program

January 23, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-2026-deliverables-human-foods-program>

米国食品医薬品局（FDA）のヒト用食品プログラム（HFP）は、2026 Priority Deliverables（優先措置）を公表した。HFP は、「Make America Healthy Again」アジェンダのミッション、ビジョン、そしてその実行を継続的に推進している。

2026 年、HFP は、活動の中核を成す 3 つのリスクの柱（食品化学物質安全性、栄養、微生物学的食品安全性）に基づき、2025 年の重要な成果を基盤として、次の段階の取り組みを強化し、具体化していく。FDA は今年、進捗状況に関する最新情報を定期的に提供していく予定である。計画には以下のような活動が含まれている。

- 食品化学物質安全性：食品添加物を体系的に検証し、必要に応じてフードサプライにおいて禁止することにより、食品成分の安全性を向上させる。
- 栄養：透明性を高め、包装前面への栄養成分表示などの食品表示の強化を通じて消費者が十分な情報に基づいた選択を行えるようにすることで、食生活に関連する慢性疾患の蔓延を抑える。また、「Operation Stork Speed（コウノトリスピード作戦）」イニシアチブを通じて、米国の家庭にとって安全で信頼できる栄養価の高い乳児用調製乳の選択肢を拡大する。
- 微生物学的食品安全：食品の汚染防止のための戦略とベストプラクティスを推進し、州の監督を活用して FDA のリソースを補完することで保護を強化し、FDA の規制及び執行に関する決定の透明性を向上させることで、食品安全を強化する。

これらの 2026 年の優先措置に沿って、HFP は、業務とプロセスの透明性を高め、食品安全を強化し、消費者の栄養に関する選択を支援するための 2026 年ガイダンスアジェンダ案も公表する。

これらの優先措置は、食中毒の予防、食生活に関連する慢性疾患の減少、そして食品に含まれる化学物質の安全性確保を目的とした科学に基づくアプローチを通じて、公衆衛生の保護と促進をより効果的に推進するものである。

\* ヒト用食品プログラム 2026 年優先措置

Human Foods Program 2026 Priority Deliverables

<https://www.fda.gov/about-fda/human-foods-program/human-foods-program-2026-priority-deliverables>

(抜粋)

＜食品化学物質安全性＞

- GRAS 改革：FDA は、GRAS (Generally Recognized as Safe：一般的に安全と認められる) 物質の取り扱い方法に着目し、見直す。2026 年は、GRAS であると主張するすべての新規物質について、FDA への GRAS 通知を義務付ける規則案を公表する予定である。(訳注：現在の制度で GRAS 通知は任意であり、事業者による自己認証が認められている)。
- 市販食品化学物質の市販後安全性レビュー：2026 年、HFP は食品に使用される化学物質の再評価を継続する。まずは、消費者にとって最も懸念されるフタル酸エステル類、プロピルパラベン、ブチルヒドロキシアニソール (BHA)、ブチルヒドロキシトルエン (BHT) などの安全性レビューを開始する。
- マイクロプラスチック：HFP は 2026 年に、食品中のマイクロプラスチックを正確かつ高い再現性で検出、定量及び特性評価する方法を特定するための研究を実施する。これにより、FDA は、どのような場合に食品中にこれらの汚染物質が存在するかを特定し、ヒトへの健康リスクに対処するために必要な規制措置を講じることができる。
- Closer to Zero：HFP は、2026 年に乳幼児向け食品におけるカドミウム及び無機ヒ素のアクションレベルを設定する活動を通じて、汚染物質の削減の取り組みを推進する。また、HFP は、あらゆる食品における化学的ハザードを最小限に抑えるための予防管理に関するガイダンスを発行し、化学汚染物質の監視を支援する。
- 天然着色料の採用：FDA は、石油由来の食品着色料から天然代替品への移行を優先している。HFP は 2026 年に、果汁・野菜汁が FDA 規則における着色料として認められる場合に関するガイダンス案を公表する予定である。また、HFP は天然着色料を更にレビューし、新たに申請された天然着色料の評価を優先的に進める。
- 食品中の汚染物質への消費者のばく露：2026 年も、HFP は特定の重金属、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)、その他の食品中の汚染物質へのばく露について調査を継続する。また、HFP は食品安全・栄養調査を実施し、消費者の知識と理解度を把握する予定である。
- 新規ダイエタリー成分の規則：HFP は、2026 年中に、新規ダイエタリー成分 (NDI) の通知に必要な安全性及び識別情報について、最終ガイダンスを発表する。これまで食品用途としてフードサプライに存在していなかった NDI の製造業者又は販売業者は、市販前に、FDA に市販前安全性通知を提出しなければならない。HFP はまた、消費者への情報提供、関係者とのコミュニケーションを行うとともに、FDA による NDI 通知のレビューの効率化を行う。
- ダイエタリーサプリメントの監督の近代化：HFP は公衆衛生を保護しつつ責任のあるダイエタリーサプリメント事業者を支援する新しく近代化された規制アプローチを評価する。違反製品に対する重点的な執行戦略を通じて、ダイエタリーサプリメントに関する優先事項を継続的に支援する。



- カフェイン表示に関するガイドライン：HFP は、包装済み食品及び飲料、小売店及びレストランにおける、食品に添加されたカフェイン量の表示に関する業界のベストプラクティスを強調する。
- アレルゲン表示：FDA は、公衆衛生に資する食物アレルゲン規制への取り組みについて、一般市民及び科学界からの意見を聴取する。FDA は、セリアック病患者のためのグルテン、及びその他の既知の食物アレルゲンなど、特定の健康状態に影響を与える成分の開示における透明性の確保を求める勧告を策定するための措置を講じる。

＜より良い栄養摂取による慢性疾患の減少＞

- 超加工食品：FDA は、超加工食品（UPF）の大量摂取に起因するリスクの特定と低減に注力する。連邦政府による UPF の定義策定に取り組む。
- 乳児用調製乳の安全性（Operation Stork Speed）：HFP は 2026 年中に、科学的根拠、専門家の意見、一般からの提言に基づき、乳児用調製乳の栄養所要量の近代化計画の実施を開始する。また、HFP は重金属やその他の汚染物質（鉛、ヒ素、カドミウム、水銀、PFAS など）に関するばく露データも公開する。
- NIH-FDA 栄養規制科学プログラム：HFP と NIH は 2026 年に、米国民の食生活と健康全般の改善を目指す食品・栄養政策の指針となる重要な研究を推進する。
- 包装前面（FOP）栄養成分表示：FDA は、食品包装の前面に添加糖やナトリウム含有量などの重要な情報を表示することを義務付ける規則案について、パブリックコメントで寄せられた意見を精査し、最終規則の内容を決定するための選択肢を準備する予定である。
- 「Healthy」強調表示の実施：HFP は、2025 年に、特定の定義を満たした食品については healthy の用語を自主的に使用することを許可する最終規則を発表した。2026 年には、2025～2030 年版「米国人のための食生活ガイドライン」に整合させるために「Healthy」強調表示の変更が必要なのかを評価するとともに、更新された規準の実施に向けた作業を継続する。これには、「Healthy」強調表示を表すシンボルを特定するガイドライン策定なども含む。
- 食品識別規格：FDA は時代遅れの 52 の食品識別規格の廃止に向けた作業を開始している。2026 年に、HFP は 1 つの暫定最終規則と 2 つの新たな最終規則を策定し、時代遅れの識別規格の廃止を継続するための新たな規則案を公表する予定である。
- 添加糖の削減：食品や飲料に含まれる添加糖の懸念に対処するため、HFP は 2026 年に添加糖削減戦略を策定する。
- ナトリウム摂取量の削減：2026 年に HFP は、2021 年に発表された自主的なナトリウム削減目標（フェーズ I）の正式な評価を発表する。
- オンライン食料品ショッピングにおける食品表示：FDA は 2026 年にオンライン食料品ショッピングにおける食品表示に関するガイダンス案を発表する。
- 特定食品の子供へのダイレクトマーケティングに関するガイドライン：FDA は、米国連邦取引委員会（FTC）と協働し、特定の不健康な食品の子供へのダイレクトマーケテ



イングを制限するための事業者向けガイドラインやその他の戦略の策定を検討する。

**\*2026 年ガイダンスアジェンダ案**

**Foods Program Guidance Under Development**

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/foods-program-guidance-under-development>

FDA の HFP は、2026 年ガイダンスアジェンダ案を公表した。このアジェンダリストには、策定を検討中の新規のガイダンス文書や既存ガイダンス文書の改訂版が含まれている。各トピックについてガイダンスを策定するつもりだが、必ず作成するというものではなく、適宜作業を進める予定である。

(一部抜粋)

- ・ 乳幼児向け食品におけるカドミウムのアクションレベル；事業者向けガイダンス案
- ・ 乳幼児向け食品における無機ヒ素のアクションレベル；事業者向けガイダンス案
- ・ ポピーシードに関するオピエートアルカロイド類(opiate alkaloids)のアクションレベル；事業者向けガイダンス案
- ・ 天然由来の食品着色料：食品着色料としての果汁・野菜汁；事業者向けガイダンス案
- ・ 食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理；第 12 章：化学物質ハザードに対する予防的管理；事業者向けガイダンス案
- ・ 新規ダイエタリー成分（NDI）通知及び関連事項：NDI に関する識別情報及び安全性情報；事業者向けガイダンス
- ・ オリーブオイル及びオリーブポマスオイル製品の同一性、品質及び純度を判断するためのコンプライアンスポリシーガイド；FDA 職員向けガイダンス案
- ・ オンライン食料品ショッピングプラットフォームにおける食品表示；事業者向けガイダンス案
- ・ 新規乳児用調製乳がタンパク質の十分な生物学的品質という品質要件を満たしていることを実証するためのタンパク質効率比（Protein Efficiency Ratio: PER）ラットバイオアッセイ試験；事業者向けガイダンス

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

【FDA】FDA ヒト用食品プログラム：2025 年会計年度優先措置

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2024/foodinfo202423c.pdf>

**2. FDA ImportShield プログラムは米国入国港における FDA の監視強化に目覚ましい成果をあげている**

**FDA ImportShield Program Delivers Impressive Results in Strengthening FDA Oversight at U.S. Ports of Entry**

January 21, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-importshield-program-delivers-impressive-results-strengthening-fda-oversight-us-ports-entry>

FDA は、FDA の輸入製品審査方法を近代化するために 2025 年 8 月に開始された FDA ImportShield プログラム (FISP) の有効性に関する初期レビューについて発表した。この 4 ヶ月で、FISP は処理速度を 66%向上させ、月間処理能力を 33%向上させ、職員の労働時間を 20%削減し、毎月約 3,388 時間を節約した。

＊FDA ImportShield プログラム (FISP) (旧称 : Nationalized Entry Review Program)

安全でない製品をより迅速に発見し、米国の家庭を守る FDA の能力を強化するために設計された。5 つの地域チームを 1 つに統合し、FDA の輸入審査プロセスを効率化する。各港で個別に輸入品目を審査するのではなく、専門家チームが全国的に審査業務を統括し、危険な製品をより迅速に特定し輸入を阻止する。ある港でリスクの高い製品 (例えば汚染された乳児用調製乳や偽造医薬品など) が発見された場合、他のすべての港に同様の危険な製品に注意するよう直ちに警告する。統一された管理体制のもと、タイムゾーンを網羅し、商品に関する専門知識を活用することで、輸入に関する意思決定における効率性、一貫性、そして説明責任を向上させる。

＊関連情報 : Entry Review

<https://www.fda.gov/industry/fda-import-process/entry-review>

### 3. FDA は食品中のグルテン含有原材料情報開示を改善するために措置を講ずる

FDA Takes Steps to Improve Gluten Ingredient Disclosure in Foods

January 21, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-takes-steps-improve-gluten-ingredient-disclosure-foods>

米国食品医薬品局 (FDA) は、包装済み食品におけるグルテンの表示と交差接触防止に関する情報提供依頼 (RFI) を発出した。FDA は、セリアック病患者にとってのグルテン、及びその他の既知の食物アレルギーなど、特定の健康状態に影響を与える原材料に関する情報開示の透明性を向上させるための第一歩として、この措置を講じる。

FDA は、「ingredients of interest (対象原材料)」(小麦以外のグルテン含有穀類 (ライ麦、大麦)、交差接触の可能性のあるオート麦など) による有害反応、及び米国での包装済み食品におけるこれらの対象原材料の表示 (labeling) に関する問題や懸念に関する情報を求める。また、ライ麦又は大麦が現在表示されていない製品の普及状況、ライ麦及び大麦に対する免疫グロブリン E を介した食物アレルギーの重症度及び発症可能性に関する情報、交差接触によるオート麦のグルテン含有量に関する懸念、その他これらの問題に関連する疑問など、詳細な情報を求めている。

FDA は、消費者への透明性を高め、グルテン関連の表示に関する FDA の優先事項と今

後の対応策を策定するために、RFIを発出し、その情報をもとに、セリアック病の消費者をより適切に保護するために、今後どのような規制措置を講じるべきかを判断する予定である。情報募集期間は2026年3月23日まで。

＊官報

Labeling and Preventing Cross-Contact of Gluten for Packaged Foods; Request for Information

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/01/22/2026-01121/labeling-and-preventing-cross-contact-of-gluten-for-packaged-foods-request-for-information>

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

【FAO】食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/WHO 合同専門家会議ーグルテンまたはグルテンを含む穀類の参照用量 要約と結論

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

#### 4. Umary には表示されない医薬品成分が含まれている

Umary contains hidden drug ingredients

02/02/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/umary-contains-hidden-drug-ingredients>

FDA は鎮痛用として販売されている Umary 製品を購入、使用しないよう、引き続き消費者に助言する。オンラインの eBay.com で新たな製品が確認され、FDA の分析により、ジクロフェナクが検出された。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2024（2024. 06. 26）

【FDA】公示 Umary には表示されない医薬品成分が含まれている

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202413c.pdf>

#### 5. 魚介類に関連する毒素及びスコンブロトキシンによる魚中毒の報告方法

How to Report Seafood-Related Toxin and Scombrototoxin Fish Poisoning Illnesses

02/02/2026

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/how-report-seafood-related-toxin-and-scombrototoxin-fish-poisoning-illnesses>

このウェブページでは、一般的に発生する魚介類関連の毒素による疾病及びスコンブロトキシンによる魚中毒に関する情報と、それらの報告方法に関する情報を提供している。ただし、二枚貝の貝毒は対象外とする。2019 以降に報告された事例が年毎に収載されている。

2025 年の最新の報告リストが更新され、スコンブロイド魚中毒(SFP)、シガテラ中毒(CP)等の疾患報告が追加されている。

## 6. 特別な年、新しい紋章、そして米国国民への新たなコミットメント

A Special Year, New Seal, and Renewed Commitment to the American People

01/28/2026

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/special-year-new-seal-and-renewed-commitment-american-people>

(FDA Voices、Makary 長官の発言)

米国食品医薬品局 (FDA) は、2026 年に 120 周年を迎える。この節目を記念し、FDA の存在意義と様々な役割を国民が理解できるよう、FDA は初めて公式の紋章を発表した。FDA は今後も食品、医薬品の安全性を高め、全米の疾病を減らし、米国国民の健康増進に全力を尽くしていく。

## 7. 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**
- Rebaudioside M produced by enzymatic treatment of rebaudioside A purified from the leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni (GRN No. 1282)

Jan 12, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1282>

- **申請者の求めに応じ、FDA が評価を中止した申請通知**
- Autoclaved *Parabacteroides goldsteinii* RV-01 (GRN No. 1277)

Jan 22, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1277>

申請者への回答書において FDA は、*Parabacteroides goldsteinii* を食品として長期にわたって安全に摂取したという実績はないことを指摘し、GRAS の結論を裏付けるために必要な追加情報について言及している。

## 8. 警告文書

- Middle East/Soli's Baking Company, Inc. dba Middle East Baking Co.

July 25, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/middle-east-solis-baking-company-inc-dba-middle-east-baking-co-708017-07252025>

食品の CGMP 違反、製造、包装、衛生管理、異物混入の問題。ピタ製造施設。

- Pan-African Food Distributors Inc./East Africa Boutique LLC

November 13, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pan-african-food-distributors-inceast-africa-boutique-llc-717171-11132025>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、異物混入、不正表示の問題。施設におけるげっ歯類、動物、害虫の活動及びその糞が確認される。

- LXR Biotech, LLC

December 23, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/lxr-biotech-llc-714568-12232025>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、異物混入、不正表示の問題。

- Eniva USA, Inc.

September 10, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/eniva-usa-inc-706565-09102025>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、異物混入、不正表示の問題。免疫サポート製品及びアシュワガンダグミ製品を取り扱う。

- CC Pollen Company

January 09, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/cc-pollen-company-714784-01092026>

ダイエタリーサプリメントの CGMP 違反、異物混入、不正表示の問題。ミツバチ花粉顆粒やローヤルゼリーカプセル製品を取り扱う。

- Christopher Dale Butler

January 09, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/christopher-dale-butler-720334-01092026>

酸性化食品基準、Emergency Permit Control 法、異物混入の問題。ウズラの卵の酢漬け製品等を扱う。

- Carolina Seafood Inc.

August 21, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/carolina-seafood-inc-710510-08212025>

水産物の HACCP、食品の CGMP 違反、異物混入の問題。エビ・カニディップ製品等を取扱う。

## 9. リコール情報

- **IKM 社は健康リスクの可能性のため製品をリコール**

IKM Recalls Product Because of Possible Health Risk

January 23, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ikm-recalls-product-because-possible-health-risk>

IKM 社は、調理器具（鍋等）をリコール。製品が高濃度の鉛に汚染されている可能性があり、食品に溶出する可能性がある。現在までに健康被害の報告ない。製品写真あり。

- **Akkarco 社は健康リスクの可能性のため製品をリコール**

Akkarco LLC Recalls Product Due to Possible Health Risk

February 03, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/akkarco-llc-recalls-product-due-possible-health-risk>

製品の Ashfiat Alharamain Energy Support はエネルギーサポートを目的としたハチミツとして、オンラインで販売されていた。製品に表示されていないタダラフィル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 は予防的勧告策定に向けた情報提供を目的として、フッ化物のゴールドスタンダードレビューの次のステップを発表する

EPA Announces Next Step in Gold Standard Review of Fluoride to Inform Protective Recommendations

January 22, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-announces-next-step-gold-standard-review-fluoride-inform-protective>

米国環境保護庁（EPA）は飲料水中のフッ化物による公衆衛生リスクに関する迅速レビューの次の段階として、「Review of Science on Fluoride in Drinking Water: Preliminary Assessment Plan and Literature Survey（飲料水中のフッ化物に関する科学的レビュー：予備的評価計画及び文献調査）」を発表した。この迅速な取り組みは、Zeldin 長官が 2025



年 4 月に発出した、安全飲料水法に基づく EPA のフッ化物健康評価の迅速化という指示における重要な一歩であり、ゴールドスタンダードの科学的手法と徹底した透明性を遵守する。EPA は、フッ化物に関する国民の懸念、特に幼児期の発達や母子の健康への影響に対処するために、政府全体で取り組むアプローチを支持しており、この取り組みでは、データ共有、ピアレビュー、そして省庁間の連携を活用する。

発表された「予備的評価計画及び文献調査」は、EPA がフッ化物の健康影響に関する科学的研究を評価する際に採用する透明性と体系性を備えたアプローチを概説している。この計画では、乳幼児などの感受性の高い集団を含む、EPA が検討する主要な科学的課題を概説し、評価において評価対象となる関連する健康影響研究の文献調査をまとめている。

EPA は 2026 年 1 月 28 日にウェビナーを開催し、また「予備的評価計画及び文献調査」について 2 月 27 日まで意見募集している。

＊ 報告書

Fluoride Human Health Toxicity Assessment: Preliminary Assessment Plan and Literature Survey

<https://www.epa.gov/system/files/documents/2026-01/fluoride-human-health-toxicity-assessment-preliminary-assessment-plan-and-literature-survey-1-22-26.pdf>

＊ 関連情報：Fluoride in Drinking Water

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

＊ 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2025（2025. 04. 16）

【EPA】EPA は飲料水中のフッ化物に関する新たな科学的知見を早急にレビューする

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202508c.pdf>

## 2. EPA は、今後 2 年間のワタとダイズの栽培シーズンにおけるジカンバの上からの散布に対し、EPA 史上最も強力な保護措置を実施する

EPA Implements Strongest Protections in Agency History for Over-the-Top Dicamba Use on Cotton and Soybeans for Next Two Growing Seasons

February 6, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-implements-strongest-protections-agency-history-over-top-dicamba-use-cotton-and>

EPA は、ジカンバ耐性のワタ及びダイズへのジカンバの上からの散布（OTT）に対し、EPA 史上最も強力な保護措置を講じた。今回の措置は、OTT ジカンバの使用に関してこれまで最も強力な安全対策を講じ、農家が成功するために必要なツールを利用できるようにしつつ、環境を保護するという政権のコミットメントを反映している。

EPA の分析では、新しいラベルの指示に従って散布した場合、OTT ジカンバの使用によるヒト及び環境への不合理なリスクは確認されなかった。EPA は、過去の散布問題による



懸念に直接対処するために、年間に使用可能なジカンバの量を半減させること、必要な安全対策を倍増させること、絶滅危惧種を保護するための保全活動の義務付け、そしてばく露及び揮発性リスクが高まる高温期の散布を制限することなど、新たなラベル規制を策定した。この決定は、今後 2 年間の栽培シーズンのみを対象とする期間限定の承認を支持するものであり、今後さらなる審査を受ける予定である。

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

## 1. 食品基準通知

- **Notification Circular 380-26**

February 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-380-26>

評価開始

遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* 由来アセト乳酸デカルボキシラーゼの、醸造工程及びその他の穀類ベース飲料及び飲料用アルコール（蒸留）工程の加工助剤としての使用

## 2. リコール情報

- **Malabar Treats** ブランドの **Jackfruit Green 300g**

The Trustee for Mankuzhikari Family Trust- Malabar Treats Jackfruit Green 300g

13 February 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/recall-alert/trustee-mankuzhikari-family-trust-malabar-treats-jackfruit-green-300g>

モノクロトホス汚染により、西オーストラリア州の Manning Supermarket で販売されていたジャックフルーツ（スライス）製品をリコール。

- 
- オーストラリア TGA（TGA : Therapeutic Goods Administration）  
<https://www.tga.gov.au/>

## 1. **Black Salve** 製品の違法な販売と広告により有罪判決

Conviction for unlawful supply and advertising of black salve products

16 January 2025

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/conviction-unlawful-supply-and-advertising-black-salve-products>

Belinda Gae Harris 氏は、Black Salve（黒軟膏）及び bloodroot（赤根草）カプセルの違法な広告・販売、ならびに不安などの重篤な症状を治療するためのその他の未承認医療用製品の広告を行ったとして、有罪判決を言い渡された。

この犯罪は、Black Salve、bloodroot カプセル、及びその他の未承認医療用製品の広告と販売に関するものである。Black Salve と bloodroot カプセルは、毒物基準の Schedule 10\* に含まれる物質であるサンギナリンを含む *Sanguinaria canadensis* (bloodroot) に由来する製品である。Schedule 10 の物質は健康にとって非常に危険であると考えられているため、オーストラリアでは販売、供給、使用が禁止されている。

\*毒物基準の Schedule 10

販売、供給および使用の禁止を正当化するような健康への危険のある物質が分類される。

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

【TGA】Black Salve 製品の違法な販売と広告の疑いで個人が起訴された

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

## 2. Booty N Buff Nutrition 社にスポーツサプリメントの違法な広告の疑いで侵害通知を発出する

Booty N Buff Nutrition issued infringement notices for the alleged unlawful advertising of sports supplements

12 January 2026

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/booty-n-buff-nutrition-issued-infringement-notices-alleged-unlawful-advertising-sports-supplements>

オーストラリア TGA は、禁止物質を含むスポーツサプリメント製品の違法な広告の疑いで、Booty N Buff Nutrition 社に対して合計 37,560 ドルの侵害通知 2 通を発出した。製品に禁止物質であるトリプトファン、レボドパを含む処方箋専用成分が含まれていた。

---

● 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. ニュースレター

Food Safety Focus

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub fsf.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf.html)

## ● 食品中のアフラトキシン汚染の低減

### Reducing Aflatoxin Contamination in Foods

21 Jan 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_234\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_234_02.html)

アフラトキシンはカビ毒（カビが天然に産生する毒性物質）であり、ヒトに健康リスクをもたらす可能性がある。アフラトキシンを大量に摂取すると急性中毒を引き起こす可能性があり、アフラトキシンに汚染された食品を長期にわたって摂取すると肝臓がんを引き起こす可能性がある。

#### アフラトキシンとは

特定されている様々な種類のアフラトキシンのうち、アフラトキシン B1、B2、G1、G2 はヒトの健康に対して特に懸念されるもので、*Aspergillus flavus* や *Aspergillus parasiticus* などの特定のカビによって産生される。これらのカビは、特定の温度（10℃以上）及び湿度（相対湿度 70%以上）の条件下で増殖し、アフラトキシンを産生する。アフラトキシンに汚染されやすい食品は、穀類、油糧種子、香辛料、木の実などである。アフラトキシン M1 及び M2 は、汚染された飼料を与えられた家畜の乳にも含まれている。

#### 食品中のアフラトキシン汚染を減らすには

アフラトキシン汚染は、食品生産の様々な段階、すなわち圃場での作物の生育段階、収穫後の作業段階、そして保管段階で発生する可能性がある。従って、アフラトキシン汚染を効果的に防止するには、食品生産チェーン全体にわたる統合的な管理アプローチが必要である。

アフラトキシン産生カビは、適切に乾燥・保管された食品では増殖できない。従って、食品を効率的に乾燥させ、適切な保管によって乾燥状態を維持することが、アフラトキシン汚染に対する最も効果的な対策である。

- 収穫前段階：圃場での作物生育中のアフラトキシン汚染の抑制には、害虫の侵入を最小限に抑えることが重要である。害虫やカビの感染に耐性のある作物品種を使用し、効果的な害虫管理システムを導入して、栽培圃場における害虫の発生を最小限に抑える必要がある。
- 収穫後段階：収穫後の段階では、アフラトキシン産生カビの侵入につながる可能性があるため、作物の損傷を避ける必要がある。収穫後は、作物を適切に洗浄、乾燥し、温度と湿度を制御できる倉庫で最適な条件下で保管する必要がある。

食品生産者は、収穫前段階では適正農業規範（GAP）を遵守し、収穫後段階では、食品の取り扱い、加工、保管、流通において、適正製造規範（GMP）と適正保管規範（GSP）を遵守することが重要である。

#### 消費者のアフラトキシンへのばく露の低減

食品は信頼できる供給元から購入し、涼しく乾燥した場所に適切に保管する必要がある。さらに、食品は長期間保管せず、カビが生えたり損傷したりした食品は廃棄するべきである。

また、バランスの取れた多様な食事を維持することで、限られた種類の食品に含まれるアフラトキシンなどの汚染物質への過剰なばく露を避けることができる。

#### 香港における食品中のアフラトキシンの規制

香港では、食品中のアフラトキシンに関する規制値は、「Harmful Substances in Food Regulations（食品中の有害物質規則）（Cap.132AF）」に規定されている。アフラトキシン汚染の影響を受けやすい特定の木の実、ピーナッツ、ドライフルーツについては、コーデックス規格を参考に、アフラトキシンの最大基準値が設定されている。また、香港食品安全センター（CFS）は、食品業界がアフラトキシン汚染を防止及び低減するための指針として、「Guidance for Trade on the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts（ピーナッツにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する事業者向けガイダンス）」を発行している。

#### 食品中のアフラトキシンを低減するための国際機関の取り組み

食品のアフラトキシン汚染は世界的な懸念事項である。世界保健機関（WHO）は、国連食糧農業機関（FAO）と協力し、アフラトキシン汚染食品のリスクを評価し、汚染抑制のための対策を勧告している。コーデックスは、食品中のアフラトキシンに関する食品安全規格を策定し、木の実、ピーナッツ、乾燥イチジクなど、様々な食品におけるアフラトキシン汚染の防止と低減のための様々な実施規範を発行している。

\* Codex: Code of Practice（実施規範）

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/tr/>

- Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals (CXC51-2003)（穀類）
- Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts (CXC55-2004)（ピーナッツ）
- Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts (CXC59-2005)（木の実）
- Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Dried Figs (CXC65-2008)（乾燥イチジク）

\* 関連情報

CFS urges public not to consume a kind of prepackaged pistachio paste suspected to be contaminated with aflatoxin

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20251127\\_11996.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20251127_11996.html)

Guidance for Trade on the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_fstr/files/Peanuts\\_and\\_Aflatoxins\\_Guideline\\_e.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/files/Peanuts_and_Aflatoxins_Guideline_e.pdf)

＊関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2024（2024. 09. 04）

【BfR】食品中のカビ健康リスクとその避け方

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2025（2025. 02. 05）

【香港政府ニュース】ニュースレター 食品中のカビ潜在的な健康リスク？

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

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2021（2021. 03. 03）

【香港政府ニュース】ニュースレター Guidance for Trade on the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202105c.pdf>

## 2. プレスリリース

- 輸入された生きたロブスターのサンプルから過剰なカドミウムが検出された

Excessive cadmium found in imported live lobster sample

February 6, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260206\\_12179.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260206_12179.html)

食品安全センター（CFS）は、定期的な食品監視プログラムの検査で、カナダから輸入された生きたロブスターのサンプルから、法定基準の 2 ppm を超える 2.59 ppm のカドミウムが検出されたと発表した。

## 3. 違反情報

- 包装済み穀類シリアル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

January, 22 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260122\\_12133.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260122_12133.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、17.0 g/100 g の検出結果であった。

- サヤエンドウのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in snow pea sample

January 15, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260115\\_12118.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260115_12118.html)

サヤエンドウのサンプルにおいて、チアメトキサムの最大基準値が 0.01 mg/kg のところ、0.032 mg/kg 検出された。

- Jade Melon のサンプルの金属汚染が法的基準値を超える

Metallic Contamination exceeds legal limit in Jade Melon sample

Jan 27, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260127\\_12146.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260127_12146.html)

Jade Melon (翡翠メロン) のサンプルから基準値 0.05 mg/kg を超える 0.1 mg/kg の鉛が検出された。

- 包装済み麺製品のサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged noodle sample not in compliance with nutrition label rules

January, 30 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260130\\_12155.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260130_12155.html)

中国産麺に含まれるナトリウムが 47 mg/75 g (62.67 mg/100 g) という表示のところ 330 mg/100 g 検出された。

- ホウレンソウのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in spinach sample

January 30, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260130\\_12153.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260130_12153.html)

ホウレンソウのサンプルにおいて、アミトラズが最大基準値 0.05 mg/kg のところ、0.36 mg/kg 検出された。

- マンゴーのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in Mango sample

February 3, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260203\\_12163.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260203_12163.html)

マンゴーのサンプルにおいて、クロルピリホスが最大基準値 0.05 ppm のところ、0.16 ppm 検出された。

#### 4. リコール情報

- 台湾当局 – フィリピンから台湾に輸入された「鮪魚罐 (PDF3030 555 TUNA ADOBO)」の一部に、台湾の基準を満たさないレベルの安息香酸が含まれていた件に関する通知

The authority of Taiwan reported that a batch of 「鮪魚罐(PDF3030 555 TUNA ADOBO)」 imported from the Philippines to Taiwan was found to contain benzoic acid at a level which is not complying with the Taiwan standard.

13 January 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260113\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260113_1.pdf)

- 台湾当局 – 複数の海藻(海苔)製品に、台湾の基準を満たさないレベルの鉛と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 several seaweed products were found to contain lead and cadmium at levels which are not complying with the Taiwan standard.

14 January 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260114\\_2.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260114_2.pdf)

- 台湾当局 – フランスから台湾に輸入された「乾燥羊肚菌 (DRIED MORELS SPECIAL CHOICE TUBO)」の一部に、台湾の基準を満たさないレベルの残留農薬クロチアニジンが含まれていた件に関する通知

The authority of Taiwan reported that a batch of 「乾燥羊肚菌 (DRIED MORELS SPECIAL CHOICE TUBO)」 imported from the France to Taiwan was found to contain a pesticide residue, clothianidin, at a level which is not complying with the Taiwan standard.

28 January 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260128\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260128_1.pdf)

(乾燥食用キノコ製品)

- 
- 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

- 2026.1.23～2026.1.29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43481](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43481)

- 2026.1.16～2026.1.22

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43480](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43480)

## 2. ウコン抽出物など健康機能食品の機能性原料 9 種の再評価を実施

食品基準課 2026-01-23

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49651](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49651)

食品医薬品安全処は 2026 年、ウコン抽出物など健康機能食品の機能性原料 9 種を対象に、安全性と機能性に関する再評価を実施する。

\* 「機能性原料などの再評価実施に関する規定」(食薬処告示)

再評価の対象は、告示されている原料\*2 種 (ヒアルロン酸、紅景天 (イワベンケイ) 抽出物)、個別認定型の原料\*\*7 種 (ウコン抽出物、*Lactobacillus gasseri* BNR17、マスティックガム、ボスウェリア抽出物、スペインカンゾウ抽出物、グリーンコーヒー豆抽出物、レモンバーム抽出物混合粉末) である。

\* 機能性が広く知られており、個別の認定手続きなしに健康機能食品を製造できるよう、食薬処長が告示した原料

\*\* 個別審査を経て機能性が認められた原料

食薬処は、機能性原料認定時の安全性・機能性資料、認定後に発表された研究結果・有害



情報などを総合的に分析し、再評価を実施し、結果を年末に発表する。

これまで食薬処は、国民がより安全で優れた健康機能食品を消費できるよう、2017 年から健康機能食品の機能性原料再評価を毎年実施してきた。再評価の対象は主に、認定後 10 年が経過した原料、または安全性・機能性に関する新たな情報などがある原料の中から選定される。2025 年までに 91 種類の機能性原料を再評価した結果、90 種類については摂取時の注意事項または 1 日摂取量が変更され、1 種類は機能性認定内容が取消された。

また 2026 年は、2025 年に異常事例が確認されたガルシニアカンボジア抽出物に対する追加調査・研究を実施し、安全性を検討する。

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2025（2025. 02. 05）

【MFDS】ガルシニアカンボジア抽出物「摂取時の注意事項」追加

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

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

【MFDS】健康機能食品の原料基準・規格の強化を推進

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

### 3. 食薬処－産業部、K-Food 安全認証負担緩和に協力

食品安全認証課 2026-01-22

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49647](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49647)

食品医薬品安全処と産業通商資源部は 2026 年、民間の専門能力を活用した輸出食品安全管理認証のため、「民間参加型食品安全管理システム試験事業」を実施する。

本事業は、HACCP 適用事業者が国際食品安全協会(GFSI)規格認証を取得し、GFSI 規格に基づき事後管理される場合、毎年実施する HACCP 定期調査・評価を免除される制度である。

2025 年から推進した本事業の運営の結果、民間認証機関の HACCP 評価基準・能力が十分な水準に達し、当該実証事業を通じて 1 年間で約 254 社の K-フード輸出・製造事業者において重複認証審査の負担が軽減した。

これに伴い、2026 年は試験事業参加機関を 4 機関から 6 機関に拡大する。これら 6 機関は「試験事業参加機関遵守事項」などを盛り込んだガイドラインに基づき、HACCP 適用事業者に対する GFSI 認証を承認し、食薬処に審査情報を提供する。食薬処は提供された情報を活用し、当該事業者の HACCP 定期調査・評価を免除することができる。ただし、法令違反など安全管理が不十分と判断される場合は、抜き打ち調査・評価を実施し管理を強化する。

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

【MFDS】食薬処－産業部、民間参加型食品安全管理システムのモデル事業を実施

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

#### 4. 回収措置

- アフラトキシンが超過検出された「炒りピーナッツ」の回収措置

食品管理総括課 2026-01-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49661](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49661)

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造し、流通専門販売業者が販売した「炒りピーナッツ（食品タイプ：ピーナッツ又はナッツ加工品）」から、アフラトキシンが基準値（総アフラトキシン（B1、B2、G1、G2 の合計）15.0 µg/kg 以下（ただし、B1 は 10.0 µg/kg 以下））を超過して検出（71.5 µg/kg（B1 は 63.2 µg/kg））されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 3-MCPD が超過検出された「醤油」の回収措置

食品管理総括課 2026-01-21

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49645](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49645)

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「サムファクリア醤油（食品タイプ：混合醤油）」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）を超過して検出（0.93 mg/kg）されたため、該当製品の販売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. 食品安全及び安全保障法

Food Safety and Security Act

23 Jan 2026

<https://www.sfa.gov.sg/legislation/food-safety-and-security-act>

食品安全及び安全保障法（FSSA : Food Safety and Security Act）は、既存の食品関連法の統合・刷新、消費者と公衆衛生のよりよい保護のためのシンガポールの食品安全体制の強化、食料安全保障における新たな課題への対応を目的として、2025 年 1 月 8 日に議会で可決され、2025 年 2 月 3 日に大統領の承認を得た。FSSA は 17 part、405 section 及び 2 schedule で構成され、段階的に施行される。

第 1 段階である「定義された食品」及び「非包装飲料水」に関する規定が、補助法とともに 2025 年 11 月 28 日に施行された。

#### Part 5 - Defined Food（定義された食品）

2025 年 11 月 28 日以降、FSSA の Part 5 及び Part 8 により、シンガポールで「定義された食品」を販売すること、販売することを意図した食品を「定義された食品」となりうる方法で取り扱うこと、又は「定義された食品」である一次産品（primary produce）を生産することは違法となる。

FSSA では、「定義された食品」は以下を指す。

- 市販前承認を受けていない新規食品又はそれを含むもの。
- 市販前承認を受けていない遺伝子組換え食品又はそれを含むもの。
- 昆虫様生物種(insect-like species)カタログに掲載されていない食用昆虫様生物種又はそれを何らかの形態で含む食品。

補助法には次のようなものがある。

- **The Food Safety and Security (FSSA Authorisations – Administration) Regulations 2025**（食品安全及び安全保障（FSSA 認可－管理）規則 2025）  
本規則は新規食品及び遺伝子組換え（GM）食品に関する SFA の市販前承認申請プロセスに関して規定している。
- **Food Safety and Security (Catalogued Insect-like Species) Order 2025**（食品安全及び安全保障（昆虫様生物種カタログ）命令 2025）  
本命令に記載されていない食用昆虫様生物種は、「定義された食品」に該当する。そのため新しい昆虫種を食品として販売又は輸入するには、SFA に以下の情報を提出し、評価を受け、昆虫様生物種カタログに掲載される必要がある。
  - 昆虫の学名及び食用として意図される成長段階
  - 基質（昆虫の餌として使用される材料）の種類を含む、養殖及び/又は加工方法の詳細
  - シンガポール以外の国でヒトの食用とされた歴史の証明
  - その生物種及び成長段階が食用として安全であることを証明するために依拠した情報
  - 申請者のシンガポールの住所又は法人名

#### Part 6 - Provision of Non-Packaged Drinking Water（非包装飲料水の規定）

非包装飲料水（NPDW）の安全性は、2019 年以降、環境公衆衛生法（EPHA）Part 9 の下で規制されていた。FSSA の Part 6 はこれまでの EPHA に代わるものである。FSSA により、SFA は飲料水サービス(DWS : Drinking Water Service)を提供する飲料水生産者が供給する非包装飲料水の品質を規制する権限を与えられている。

補助法には次のようなものがある。

- **Food Safety and Security (Non-Packaged Drinking Water) Regulations 2025**（食品安全及び安全保障（非包装飲料水）規則 2025 : FSS (NPDW) 規則）  
本規則は、非包装飲料水及び飲料水サービスの品質に関する詳細な規制要件を定めている。これには、非包装飲料水の健全性を判断するための具体的な規制基準の設定、飲料水の品質を確保するための方法論と評価の詳細の規定、特定の飲料水サービスに対して特別な規制を課すことが含まれる。

SFA は事業者向けに、非包装飲料水のための水質管理計画に関するガイドラインを提供している。

\* 補助法

The Food Safety and Security (FSSA Authorisations - Administration) Regulations 2025

<https://sso.agc.gov.sg/SL/FSSA2025-S713-2025>

(FSSA 認可関連)

Food Safety and Security (Catalogued Insect-like Species) Order 2025

<https://sso.agc.gov.sg/SL/FSSA2025-S712-2025>

(昆虫様生物種)

Food Safety and Security (Non-Packaged Drinking Water) Regulations 2025

<https://sso.agc.gov.sg/SL/FSSA2025-S715-2025>

(非包装飲料水)

\* 非包装飲料水のための水質管理計画ガイドライン

Guidelines on Drinking Water Quality Management Plan for Non-Packaged Drinking Water

<https://www.sfa.gov.sg/docs/default-source/legislation/food-safety-and-security-act/guidelines-on-drinking-water-management-plan.pdf>

\* 関連情報 (新規食品や GM 食品)

新規食品の市販前承認制度の概要

Overview of Pre-Market Approval Framework for Novel Food

<https://www.sfa.gov.sg/regulatory-standards-frameworks-guidelines/novel-food-framework/overview-of-pre-market-approval-framework-for-novel-food>

新規食品の市販前承認申請に関するガイドライン

Guidelines on Applying for Pre-Market Approval for a Novel Food

<https://www.sfa.gov.sg/regulatory-standards-frameworks-guidelines/novel-food-framework/guidelines-on-applying-for-pre-market-approval-for-a-novel-food>

食品における遺伝子組換え (GM) 作物の使用に関する条件

Conditions Related to the Use of Genetically Modified Crops in Food

<https://www.sfa.gov.sg/regulatory-standards-frameworks-guidelines/genetically-engineered-food-and-feed/conditions-related-to-use-of-genetically-modified-crops-in-food>

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

【SFA】Food Safety and Security Bill (食品安全及び安全保障法案) を通じて食の未来を守る

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

## 2. アフラトキシンに注目：フードサプライにおけるアフラトキシン汚染の管理

## Aflatoxins in Focus: Managing Their Occurrence in Food Supply

23 Jan 2026

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/aflatoxins-in-focus--managing-their-occurrence-in-food-supply>

アフラトキシンは特定のカビによって産生されるカビ毒の一種で、特に高温多湿の条件下では収穫前及び収穫中に食品を汚染する可能性がある。政府はシンガポールの食品の安全性を確保するために食品安全基準を設定しているが、汚染リスクを最小限に抑えるためには、調達、保管、加工における業界による監視も不可欠である。

懸念されるアフラトキシンの主な 4 種は、アフラトキシン B1、B2、G1、G2 である。アフラトキシン B1 は汚染された食品から最も頻繁に検出され、最も毒性が強い。世界保健機関（WHO）はアフラトキシン B1 をグループ 1 の発がん物質に分類しており、ヒトに対する発がん性について十分な根拠が示されている。低濃度のアフラトキシンを含む食品であっても、長期摂取は肝臓がんのリスクを高める可能性があるため、食事からのアフラトキシンばく露を可能な限り最小限に抑えることが不可欠である。

カビは環境中に天然に遍在しており、食品中に産生されたアフラトキシンは容易に除去できないため、予防が極めて重要である。そのためには、アフラトキシンの産生を促進する食品の種類と環境条件を十分に理解する必要がある。

SFA は、地域の消費パターンとリスク評価を考慮し、コーデックス委員会の国際規格に準拠したアフラトキシンの規制値を設定している。

### \* 関連情報

General standard for contaminants and toxins in food and feed (CXS 193-1995)

（汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格）

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS\\_193e.pdf](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B193-1995%252FCXS_193e.pdf)

### \* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2026（2026. 02. 18）（本号）

【香港政府ニュース】 ニュースレター 食品中のアフラトキシン汚染の低減

## 3. 食品製造業者及び食品サービス事業者に販売される輸入殻付き卵の固有識別コードの表示の変更

Alternative Labelling Method of Unique Identifier Code for Imported Shell Eggs Supplied to Food Manufacturers and Food Services

28 Jan 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/circulars-and-notice/circulars/alternative-labelling-method-of-unique-identifier-code-for-imported-shell-eggs-supplied-to-food-manufacturers-and-food-services>

シンガポール食品庁（SFA）は輸入殻付き卵の固有識別コードの表示方法を見直した。この識別コードの主な目的は、原産地の農場を特定するためのトレーサビリティの確保である。現在、SFA では、個々の卵に識別コードを刻印するか、販売時に小売用卵の包装に表示することが認められている。この 2 つの表示方法に加え、SFA は、食品製造業者又は食品サービス業者にのみ販売される卵の輸送（バルク）包装への固有識別コードの表示も認めることとした。この新たな選択肢により、卵取引業者は卵のトレーサビリティを維持しながら、より柔軟な対応が可能になる。ただし、卵取引業者がバルク包装を解体して殻付き卵を販売することを選択した場合、業者は個々の卵に識別コードを刻印するか、包装に表示して販売する必要がある。

#### 4. Forum Replies : 近隣の食品店の販売業者は既存の規則を守る必要がある

Neighbourhood food shop vendors must comply with existing regulations

26 Jan 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/neighbourhood-food-shop-vendors-must-comply-with-existing-regulations>

シンガポール食品庁（SFA）は、「近隣の露天商が合法的に営業しているかどうかを判断するのが難しい」と「誰が近隣の食品の移動販売業者を規制するのか?」という意見に対し、以下のように回答した。

- 今回、近隣の店舗による屋外ディスプレイエリア（ODA : outdoor display areas）の利用を懸念する（販売商品の安全性や歩道の混雑など）意見があった。住宅開発庁は、これらの共用スペースの公共の安全と清潔さを確保するための ODA 管理に関するガイドラインを発出している。これらの共用スペースは、町議会の管轄である。共用スペースを ODA として使用する場合、店舗のテナント/オーナーは、事前に町議会の承認を得る必要がある。また、ODA での食品や健康サプリメントの展示・販売の許可については、SFA は、販売される食品によりリスクベースで対応する。パン、カットフルーツ、ジュース、そして規制上の懸念が高い食品である生肉や魚介類など、店内での調理・処理が必要な商品を販売する食品店は、SFA の認可を受ける必要がある。認可された食品店は、実際の調理・処理が認可された屋内施設内で行われる限り、店舗のすぐ外のスペースで食品を販売することができる。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室