

食品安全情報（化学物質） No. 5/ 2026（2026. 03. 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>

【WHO】 PFASに関するデータの要請

世界保健機関（WHO）は、食品と飲料水に含まれるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）のリスク評価の実施に向けて、「PFAS を評価するための WHO イニシアチブ（2024-2027）」を実施している。その一環として、ヒトが摂取する主要な PFAS と健康影響を特定するためのランドスケープレビューを委託した。そのレビューの結果、優先される 18 種の PFAS 及び 6 種の健康影響のカテゴリーが特定された。WHO はこれらの優先される PFAS と健康影響のカテゴリーを対象に体系的なエビデンスの収集とレビューを開始し、毒性学的データと水循環における汚染実態データの提出を呼びかけた。データの提出期限は 2026 年 7 月 31 日である。

*ポイント： 2027年に予定されている FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）と WHO 飲料水水質ガイドラインの専門家会合における PFAS の評価に向けた段階的な WHO のプロジェクトです。今回のランドスケープレビューの詳細は 2026 年内に WHO 報告書として発表される予定になっています。今後は、選定された優先される PFAS18 種と健康影響のカテゴリー6 種に関するデータ収集とともに、PFAS 混合物のリスク評価のためのグループ化、PFAS 単体/混合物の健康影響に基づく指標値（HBGV）導出に向けた作業が行われる予定です。

【FDA】 FDA はトータルダイエツトスタディの結果と新データのための新しいインタラクティブツールを公表

米国食品医薬品局（FDA）は、トータルダイエツトスタディ（TDS）の結果を簡単に入手、理解できるようにした消費者向けインタラクティブツール「Total Diet Study Interface（TDSi）」を公表した。TDSi では、元素、放射性核種、農薬残留物の 3 つの化学物質グループに関する 2018～2022 会計年度のデータを閲覧可能である。FDA は、新しい TDS データの入手に合わせて定期的に更新していく予定としている。

*ポイント： TDSi は、TDS の結果を一括ダウンロードできるだけでなく、食品群や化学物質を選択すると、それぞれの検出率や濃度（平均値、範囲など）がグラフや表に可視化されて提供される仕組みになっており、消費者が理解しやすいよう工夫されています。非常に洗練されたインタラクティブツールになっているので、興味のある方はぜひご覧下さい。

【EFSA】 欧州が農薬の安全性を確保する方法

【EFSA】 最大残留基準値はどのように設定されるのか？

【別添 BfR】 食品に含まれる植物保護製品の残留物に関する Q&A

EU における植物保護製品（農薬）の有効成分の認可、有効成分を含む植物保護製品の認可、食品に含まれる農薬残留物の最大残留基準値の設定などの手続きについて説明している、消費者向けのインフォグラフィック（欧州食品安全機関 EFSA）又は Q&A（ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 BfR）を発表した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. PFASに関するデータの要請
2. 出版物

[【FAO】](#)

1. Codex

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品中の動物用医薬品残留物：EUにおける最新情報
2. EUにおける魚介類の摂取：水銀に関する食事の助言の認識
3. 欧州が農薬の安全性を確保する方法
4. 最大残留基準値はどのように設定されるのか？
5. EFSA の化学物質リスク評価の必要性のためのモニタリング及びサーベイランスデータ
6. 食品添加物関連
7. 新規食品関連
8. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. ブログ：FSA は食品包装用の再生プラスチックの取引を支援する

[【FSS】](#)

1. スコットランド食品基準局が新たな 5 年戦略を発表する

[【DEFRA】](#)

1. 食品中の残留農薬：2025 年第 2 四半期のモニタリング結果

[【BfR】](#)

1. カビとカビ毒：食品中の目に見えない危険 カビ毒と国際研究に関する BfR のポッドキャスト

[【ANSES】](#)

1. 食品中のアクリルアミドと微量金属へのばく露：依然として懸念の原因

[【FDA】](#)

1. FDA は「No Artificial Colors」表示への新たなアプローチを講じる
2. FDA はトータルダイエットスタディの結果と新データのための新しいインタラクティブツールを公表する
3. FDA は一般的な食品化学保存料である BHA の評価を開始する
4. GRAS 申請通知
5. 公示
6. リコール情報

[【CFIA】](#)

1. 特定の食品中の有害金属（2023 年 4 月 1 日から 2024 年 3 月 31 日）
2. 特定の食品中のフタル酸エステル類（2012 年 4 月 1 日から 2018 年 3 月 31 日）
3. 業界への通知－乳成分及び加工乳成分に関する Common Names for Ingredients and Components 文書の改訂
4. リコール情報

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

[【APVMA】](#)

1. APVMA は規制姿勢声明を発表

[【TGA】](#)

1. ビタミン B6（ピリドキシン、ピリドキサール、ピリドキサミン）を含む医薬品
2. 安全性助言

【NSW】

1. 新たな規則により園芸における食品安全が向上する

【香港政府ニュース】

1. プレスリリース
2. 違反情報
3. リコール情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 甘味料摂取水準は安全、食品別使用基準の具体化を推進
3. 食薬処、春季の貝毒に先制対応、集中収去検査を実施
4. 2025 年、輸入食品など海外製造所の現地実査、50 カ所を摘発し輸入停止などの措置
5. 回収措置

別添

【BfR】

1. 食品に含まれる植物保護製品の残留物に関する Q&A

-
- 世界保健機関（WHO : World Health Organization） <https://www.who.int/>

1. PFAS に関するデータの要請

Request for data on PFAS

6 February 2026

<https://www.who.int/news-room/articles-detail/request-for-data-on-pfas>

背景

飲料水や食品を通じたものも含め、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）へのばく露に関する公衆衛生上の懸念は高まっている。多くの PFAS は、ヒトのばく露経路や毒性メカニズムが類似している。近年、多くの国や当局が PFAS の指標値(guidance values)を公表または提案しているが、その値は、対象となる PFAS の種類や使用される方法論、その他様々な要因によって大きく異なる。摂取される主要な PFAS について、国や地域の当局が採用し利用できるような健康影響に基づく指標値（飲料水における指標値や PFAS 混合物としての指標値を含む）を策定する必要がある。

これまでに評価された PFAS の数を含め、PFAS 研究の急速な拡大と進展を考慮し、WHO は、さらなる評価のための優先順位付けを支援するために、摂取される主要な PFAS 及び健康影響を特定するためのランドスケープレビューを委託した。このランドスケープレビューの結果、以下の 18 種の PFAS 及び 6 種の健康アウトカムカテゴリーを優先するよう勧告された（このレビュー結果は 2026 年内に WHO 報告書として公表する予定である）。

- 18 種の PFAS :

ポリフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS)、ポリフルオロウンデカン酸 (PFUnDA)、ポリフルオロヘプタン酸 (PFHpA)、ポリフルオロオクタン酸 (PFOA)、ポリフルオロヘプタンスルホン酸 (PFHpS)、ポリフルオロブタン酸 (PFBA)、ポリフルオロトリデカン酸 (PFTrDA)、ポリフルオロヘキサン酸 (PFHxA)、ポリフルオロテトラデカン酸 (PFTeDA)、ポリフルオロブタンスルホン酸 (PFBS)、ポリフルオロヘキサンスルホン酸 (PFHxS)、ポリフルオロペンタン酸 (PFPeA/PFPA)、ポリフルオロドデカン酸 (PFDoA)、ポリフルオロノナン酸 (PFNA)、ポリフルオロデカン酸 (PFDA)、ポリフルオロデカンスルホン酸 (PFDS)、パーフルオロ (2-プロポキシプロパノエート) (HFPO-DA: ヘキサフルオロプロピレンオキシドダイマー酸)、トリフルオロ酢酸 (TFA)

- 6種の健康アウトカムカテゴリー：心臓代謝、肝臓、免疫、発達、生殖、がん

WHO は、2027 年に予定されている FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) 及び WHO 飲料水水質ガイドライン専門家グループによる評価を支援するため、これら 18 種の PFAS および 6 種の健康アウトカムカテゴリーについて体系的なエビデンスの収集とレビューを開始した。

データの提出

各国政府、関心のある団体および個人は、18 種の PFAS に対する毒性学的評価のためのデータを提出するよう要請されている。優先度が高いと選定された 18 種の PFAS の 6 種の健康アウトカムカテゴリーに特化した未発表の健康影響データについて、WHO は特に関心が高い (WHO が委託した包括的文献検索 (2026 年 1 月 22 日終了) では、当局によるリスク評価書、公表文献、灰色文献を対象としたため)。さらに、飲料水中の PFAS への起こりうるばく露についてのさらなる評価のため、水循環における PFAS の汚染実態に関するデータの提出も求められている。

提出されるデータには、動物個体データなどの実験研究の詳細な報告、ヒトへのばく露及び関連する健康エンドポイントの疫学的根拠、または水循環における PFAS の汚染実態に関する検討結果が含まれるべきである。(該当する場合には関連する公表された引用文献も提供しなければならない。モノグラフ形式の要約は有用だが、それだけでは評価に十分ではない。)

提出された未発表の研究の秘密は保護され、WHO による評価目的のみに使用される。健康影響に基づく指標値の導出に有用と思われる要約または主要な研究は、WHO 報告書または学術論文の形で WHO が公表する。1 月 22 日時点で未発表の最近の規制に関するレビューや包括的な文献レビューの提出も推奨される。

提出期限

すべてのデータの提出期限は 2026 年 7 月 31 日である。

毒性学的データ

優先される 18 種の PFAS 及び 6 つの健康アウトカムカテゴリーの毒性学的評価に関連する情報 (研究デザイン及び方法、データなど)。以下のような研究の結果を含む。

- 疫学研究を含む、食品、飲料水、または未知の供給源を通じて PFAS にばく露されたヒトに関する研究
- 経口投与（28 日以上）による PFAS ばく露を伴う従来の哺乳類実験動物モデルにおける研究
- 代謝及び薬物動態研究
- 遺伝毒性研究
- 毒性に関する作用機序（PFAS 間の相互作用を含む）など、特定の影響について検討するために計画された研究

健康影響に基づく指標値を導出するために 18 種の PFAS の毒性学的評価において不可欠と考えられる情報について、WHO 事務局は、データ提供者に生データを含むさらなる情報を求める可能性がある。

水循環における PFAS の汚染実態データ

水循環における PFAS の汚染実態及び定量に関連する、以下のようなデータ。

- 汚染実態に関する濃度及びパターン、すなわち、調査された水試料中の個々の PFAS の正確な濃度（複数の PFAS により汚染されている場合もあり）
- PFAS の同定及び定量に使用した分析技術（各 PFAS 及びマトリックスにおける検出限界（method detection limits: MDL）及び／または定量限界（LOQ）を含む）
- 水試料が採取された国、及び（情報が入手可能な場合は）国内における地域
- PFAS の正式名称／略語／CAS 番号
- 水源または供給源の種類（地下水、地表水、飲料水など）、及び、サンプリングした水源の特性評価（汚染地域かどうか、汚染源、水処理前／処理後など）
- 最終的な飲料水中の PFAS 濃度に及ぼす水処理工程の影響。従来型処理（例：凝集、沈殿、砂ろ過、塩素消毒）、及び高度処理または PFAS を対象とした技術（例：粒状活性炭、イオン交換、逆浸透、ナノろ過）など、サンプリング前に適用された処理工程に関する情報を把握すること。
- サンプリングプロトコル

データの提示

この他の研究が評価に役立つ場合もあるため、上記のリストはすべてを網羅するものではないことに留意すること。

肯定的なデータと否定的なデータの両方とも、関連するデータはすべて提出すること。データは、明確かつ簡潔に提示、要約、参照されるべきである。

2. 出版物

- **2025 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）概要報告書**

Summary report of the 2025 Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR)

13 February 2026

[https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-\(jmpr\)](https://www.who.int/publications/m/item/summary-report-of-the-2025-joint-fao-who-meeting-on-pesticide-residues-(jmpr))

この概要報告書では、2025年FAO/WHO合同残留農薬専門家会議（JMPR）（2026年1月20～22日）の結果の要点が示されている。

この会議では38種類の農薬を評価し、コーデックス残留農薬部会（CCPR）による最大残留基準値（MRL：maximum residue limits）の検討に向けて推奨する値（maximum residue levels）を推定した。また、残留農薬の食事からの摂取量を推定するための基礎として、残留濃度の中央値（Supervised Trial Median Residue: STMR）と最大値（highest residue: HR）も推定した。

今回評価した38種の農薬は次のとおりである：2-フェニルフェノール及びそのナトリウム塩（定期的再評価）、アセキノシル（新規）、アシノナピル（及び、AP、AP8、AP-2、AY、AY-グルクロン酸抱合体）、アゾキシストロビン、ビフェントリン、ボスカリド、ブロフラニリド、クロチアニジン、シアントラニリプロール、シフルトリン/ベータシフルトリン、シプロジニル、ジフェノコナゾール、ジメトエート、ジンプロピリダズ（新規）、ジノテフラン、エトキサゾール、フルベンジアミド、フルジオキサニル、フルオピラム、グアザチン（定期的再評価）、インドキサカルブ、イプフルフェノキン（新規）、マラチオン（定期的再評価）、メフェントリフルコナゾール、メピコートクロリド、メタフルミゾン、メタリルピコキサミド（新規）、メトコナゾール、ペルメトリン（定期的再評価）、プロキナジド（新規）、ピラクロストロビン、ピリオフェノン、ピリプロキシフェン、スピドキサマト（新規）、スピネトラム、チアメトキサム、チアフェナシル（新規）、トリフロキシストロビン。

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

【WHO】出版物

食品中の残留農薬：2024年報告書：FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議

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

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

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

1. Codex

● 第29回油脂部会（CCFO29）

09/02/2026 - 13/02/2026 | Kuala Lumpur, Malaysia

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFO&session=29)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFO&session=29](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFO&session=29)

● CCFO29 / Zailina Abdelmajid 新議長の紹介

CCFO29 / Introducing the new Chairperson, Zailina Abdelmajid!

03/02/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1756843/>

マレーシア保健省の Zailina Abdelmajid 氏がコーデックス油脂部会（CCFO）の新議長に就任し、2月9～13日にマレーシアのクアラルンプールで開催される第29回油脂部会の議長を務める。Abdelmajid 議長に、議長としての任期に対する期待について、また CCFO29 で行われる作業について話を聞いた。議題には、現在進行中のいくつかの文書についての議論、及び2つの新しい作業提案の検討が含まれている。Abdelmajid 議長は、審議は複雑なものになると認識している。

インタビューの詳細についてはビデオ（YouTube）を参照。

- **CCFO29 / 油脂部会「現在を規制するだけでなく、未来に備える」**

CCFO29 / Fats and oils committee “not just regulating the present but preparing for the future”

09/02/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1756992/>

コーデックス油脂部会の第29回会合がマレーシアのクアラルンプールで開催した。

開会式で、マレーシア保健省の Datuk Seri Dr Dzulkefly Ahmad 大臣は、本会合の議題に関して、作業の重要性を強調し、特にトランス脂肪酸（TFAs）に関する今後の作業について言及した。WHO の Simone Moraes Raszl 氏も、本会合の議題に関して、特に TFAs に関する作業や、最近の乳児用調製乳の汚染事例について言及した。汚染事例の1つは乳児用調製乳に原料として添加された脂肪酸のアラキドン酸の汚染に関連しており、世界的に深刻な懸念を招いている。Raszl 氏は、この問題は2026年6月に予定されている乳児用調製乳の微生物学的ハザードに関する WHO と FAO の専門家会議において議論される予定であり、CCFO と特に関連性があると指摘した。

- **CCFO29 / トランス脂肪酸に関する最初の一步と、現在進行中及び新たな作業の進展により、会合は成功**

CCFO29 / First steps on trans-fatty acids, and progress on ongoing and new work mark a successful session

15/02/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1757148/>

コーデックス油脂部会の第29回会合（CCFO29）が開催され、多くの議題について議論された。微生物由来オメガ-3油の規格案がステップ5での予備採択のために、また、許容

される前荷のリスト (CXC 36-1987 の付属書 II) の修正案及び 3 つの新規作業提案が承認のために、コーデックス委員会第 49 回総会 (CAC49) に提出されることになった。

工業的に生産されたトランス脂肪酸 (iTFA) の摂取量を削減するという世界保健機関 (WHO) のイニシアチブの実施を支援するため、3 つのコーデックス規格 (個別食品規格がない食用油脂の規格 (CXS 19-1981)、動物油脂の規格 (CXS 211-1999)、ファットスプレッド及びブレンデッドスプレッドの規格 (CXS 256-1999)) の改定案について議論が始まった。議論の中心は、関連する個別食品の定義と組成についての条項、及び iTFA の分析方法であった。条項の文言については合意に達しなかったが、改定に際して把握すべき概念的な側面については進展があった。今後、iTFA の上限値設定及びまたは部分水素添加油脂 (PHOs) の使用禁止に向けたアプローチについて、さらに議論が進められる予定である。

部会は、微生物由来オメガ-3 油の規格案をステップ 5 での予備採択のために CAC49 に提出することに合意した。議論の中で、参加者は、最近の乳児用調製乳に関する食品安全上の懸念、及び乳児用調製乳とオメガ-3 油との関連性を考慮した。部会は、コーデックス食品添加物部会 (CCFA) に微生物由来オメガ-3 油の食品添加物条項を提出し承認を得るにあたり、微生物由来オメガ-3 油に食品分類を割り当てることの難しさを強調し、CCFA に対し、微生物由来オメガ-3 油のための新しい食品分類を設けることを検討するよう要請した。

許容される前荷*のリスト (List of Acceptable Previous Cargoes: LOAPC、CXC 36-1987 の付属書 II) の見直しに関する議論が行われ、部会は、(1) 高粘度ミネラルオイル (CAS 番号 8012-95-10) 及び中粘度ミネラルオイルについては、高度に精製された食用グレードであるべきことを明確にした。(2) 硝酸については、LOAPC に追加することを支持するデータがなかったため、禁止前荷リストのままとした。(3) エタノールについては、新たな説明文を加えることなく元のままとした。

*「前荷」とは、食用油脂をバルク (液体等の貨物を梱包されていない状態で輸送する形態) で輸送する際、当該食用油脂を運ぶ前に同じ船舶等で運んでいた貨物のことである。(第 120 回コーデックス連絡協議会資料より)

オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981) の改訂に関する議論では、エキストラバージンオリーブ油中のピロフェオフィチン a (PPP) 及び 1,2-ジグリセリド (1,2-DAGs) の変動に関する科学的データ及び情報の収集の進捗に焦点が当てられ、部会は FAO に対し、収集された情報及びデータの分析を行うよう要請した。オリーブ油の品質パラメータに関する別の課題、特に 4 α -デスメチルステロールの濃度に関連する決定木について、部会は、CAC47 の勧告を受け、すべての関連パラメータに関するデータ収集の枠組みを整備し、第 30 回会合 (CCFO30) でのさらなる検討に向けてデータ照合を促進するための電子作業部会を設置した。

CAC49 に提出される新規作業提案には、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂 (シアバター及びシーバックソーン油の追加、高オレイン酸ヒマワリ油のステアリン酸含量の変更) が含まれる。

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

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

1. 食品及び飼料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/>

02/15/2026～02/28/2026 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)

イタリア産冷凍赤身のマグロの水銀、ブルキナファソ産ナスのクロルピリホス、コロンビア産アボカドのカドミウム、ペルー産アボカドのカドミウム、中国産スパイシーチキンヌードルスープのミネラルオイル芳香族炭化水素類 (MOAH)、中国産英国経由焼き菓子類の未承認添加物二酸化チタン、スペイン産ブロッコリーのアセタミプリド、チェコ共和国産オンライン販売されている焼き菓子類の向精神性カンナビノイド、スロバキア産ハーブティーのピロリジジナルカロイド、スペイン産パプリカのカドミウム、スロベニア産フードサプリメントの未承認物質エチレンオキシド、スペイン産柿のラムダ-シハロトリン、台湾産メラミン製プラスチック容器からのホルムアルデヒドの溶出、オランダ産ピーナッツバターのアフラトキシン類、インド産オイル漬けナスのグリシドール脂肪酸エステル、オランダ経由タイ産パームシュガーの亜硫酸塩高含有、スペイン産厚紙皿からの鉛及びフタル酸エステル類 (DBP : フタル酸ジブチル及び DIBP : フタル酸ジイソブチル) の溶出、エストニア産乳児用調製乳のセレウリド、メキシコ産チポトレ (燻製唐辛子) のアントラキノン・カルボフラン・クロルフェナピル・フォルペット・チアメトキサム・未承認物質クロルピリホス及びフィプロニル、中国産アルミ製水筒のアルミニウムの溶出及びビスフェノール A、オランダ産原料を使用したスロベニア産バルクフードサプリメント (カプセル) の水銀高含有、フランス産小麦の麦角アルカロイド、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ラオス産トウガラシのブプロフェジン・カルボフラン・クロルフェナピル・ジアフェンチウロン・ジノテフラン及びメソミル、原産国不明英国経由焼き菓子の未承認添加物二酸化チタン、ブラジル産マンゴーのクロルピリホス、ベルギー産赤スグリのアセタミプリド、ウズベキスタン産レーズンのクロルピリホス及びプロフェノホス、トルコ産イチジクのオクラ

トキシシン A、ボリビア産英国経由ブラジルナッツカーネルのアフラトキシシン B1、コロンビア産トウガラシのクロルピリホス・ラムダ-シハロトリン・ブプロフェジン・クロチアニジン・ヘキサコナゾール・ペンシクロン・プロピコナゾール及びチアクロプリド、ベトナム産生鮮マンゴーのアセタミプリド・クロラントラニリプロール及びクロルピリホス、英国産食品及び飼料用キサタンガムの塩素酸塩高含有、イタリア産ハウレンソウのアセタミプリド、カンボジア産ベトナム経由生鮮トウガラシのクロルフェナピル・クロチアニジン・ラムダシハロトリン・プロフェノホス及びチアメトキサム、ドイツ産カナダ経由フードサプリメントの未承認新規食品ニコチンアミドモノスクレオチド及びブラックペッパー抽出物(ピペリン)高含有、ギリシャ産長キュウリのホルメタネート、菓子類デコレーションの未承認着色料二酸化チタン (E171)、エジプト産乾燥トマトの未承認物質クロルフェナピル及びクロルピリホス、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシシン類、コロンビア産アボカドのカドミウム、エクアドル産バナナの未承認物質クロルピリホス、オランダ産ヤギ由来乳児用調製乳のセレウリド、シリア産ズッキーニのシロマジン、エクアドル産レッドバナナのシペルメトリン、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス、タンザニア産ハバネロ唐辛子の未承認物質カルベンダジム、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

コロンビア産パッションフルーツのチアベンダゾール、トルコ産ピーマンのホルメタネート、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシン A、ブラジル産飼料用魚粉の家禽 DNA の存在、米国産トルコから発送されたピスタチオカーネルのアフラトキシシン類(複数あり)、中国産煎って砕いたピーナッツのアフラトキシシン類、タイ産フードサプリメントの未承認物質シブトラミン、ベネズエラ産緑豆のカドミウム、コロンビア産パッションフルーツのシアントラニリプロール、トルコ産ブドウの葉のジチオカルバメート及びピラクロストロビン、トルコ産生鮮マンダリンのクロルピリホスメチル、中国産キサタンガムの塩素酸塩、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシン A (複数あり)、日本産濃縮抹茶のジフェノコナゾール・フルジオキソニル・テブコナゾール及びチアクロプリド、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシン類 (複数あり)、米国産ピーナッツのアフラトキシシン類 (複数あり)、エジプト産冷凍イチゴの未承認物質オキサミル、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス、スリランカ産ジュウロクササゲのスピネトラム、トルコ産有機乾燥イチジクのオクラトキシシン A、ベトナム産冷凍オクラのフロニカミド、トルコ産生鮮ザクロのイマザリル・プロクロラズ・プロピコナゾール及びテブコナゾール、トルコ産生鮮ザクロのイマザリル及びプロクロラズ (複数あり)、ケニア産インゲン豆の未承認物質アセフェート及びメタミドホス、ケニア産ユウガオの未承認物質アセフェート、エジプト産生鮮オレンジの未承認物質クロルピリホス、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシシン類 (複数あり)、中国産茶のトルフェンピラド、ケニア産インゲン豆の未承認物質ヘキサコナゾール、ブラジル産生鮮ライムの未承認物質デメトン、エジプト産ジャガイモのフェナミホス、エジプト産ジャガイモのイミダクロプリド、など。

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

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

1. 食品中の動物用医薬品残留物：EUにおける最新情報

Veterinary drug residues in food: what's the latest in the EU?

10 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/veterinary-drug-residues-food-whats-latest-eu>

生きた動物及び動物製品中の動物用医薬品残留物に関する EFSA の年次報告書から、2024 年も継続して高水準で公的基準値を遵守していることが示されている。

本報告書では、肉（畜産物及び狩猟肉）、乳製品、卵、蜂蜜などの動物由来食品中の認可及び禁止されている薬理活性物質とその残留物の存在に関する調査結果がまとめられている。対象となる物質の種類は、ホルモン（ステロイドを含む）、β 刺激薬（筋肉鎮静剤）、抗菌剤、抗寄生虫薬、防虫剤などである。

2024 年の最新データ

2024 年を対象とする今年の報告書のデータは、EU 加盟国、アイスランド及びノルウェーのものである。概して、不適合率は 0.13%（493,664 サンプル中 629 サンプル）で、不適合率が 0.11%だった前年と同等である。

報告書では、以下の 3 つの計画に従ってサンプルを分けて取り上げている。

- 各加盟国における生産に関する各国のリスクに基づく管理計画－不適合率 0.16%
- 各国のランダム監視計画－不適合率 0.22%
- 第三国からの輸入品に関する各国のリスクに基づく管理計画－不適合率 0.2%

EU のアプローチ

食品安全に関する 2025 年ユーロバロメーターによると、「食肉に含まれる抗生物質、ステロイド又はホルモンの残留物」は、EU 市民の 1/3 以上(36%)で食品安全上の最大の懸念の 1 つだが、2022 年の前回調査よりも 3%ポイント減少している。

EFSA のこの報告書は、欧州委員会や加盟国のリスク管理者が、EU フードチェーン内のこれらの物質の存在を制限するために管理計画の有効性を評価すること支援するものである。また、今後数年の不適合をさらに削減するためのフォローアップ対策の決定にも役立っている。

詳細

対話型ダッシュボードを用いてより詳しい結果を調べよう！

報告書の包括的データセットは EFSA Knowledge Junction を通じて近日中に利用可能になる。このオープンリポジトリは、食品及び飼料の安全性リスク評価における根拠の透明性、再現性、有用性を高めるようデザインされている。

*2024 年報告書

Report for 2024 on the results from the monitoring of residues of veterinary medicinal products in live animals and animal products

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/sp.efsa.2026.EN-9913>

(技術的報告書)

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

【EFSA】食品に含まれる動物用医薬品—2023 年の非遵守は低水準を維持

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

2. EU における魚介類の摂取：水銀に関する食事の助言の認識

Fish and seafood consumption in the EU: awareness of dietary advice on mercury

12 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/fish-and-seafood-consumption-eu-awareness-dietary-advice-mercury>

EFSA により、EU の消費者は水銀を含む可能性のある魚介類をどのくらいの頻度で食べているか、一週間の食事に魚介類をどのくらい含めるべきかについての国の助言を消費者が認識しているかどうかに関する新たな調査が行われた。

欧州委員会は EFSA に対し、痕跡程度の水銀を含む可能性のある魚介類を食べる頻度に関する助言の更新の前後で、EU 全域での調査を実施するよう依頼した。このような魚介類の例としては、サメ、メカジキ及びマグロ（メバチマグロ及びクロマグロ）などの大型の捕食魚が挙げられる。これらの魚は、より小さな魚をえさにするため、生涯にわたって水銀が蓄積する。欧州委員会の要請は、様々な種類の魚介類における水銀の規制値（最大基準値、ML）に関する EU 加盟国との議論、及び食品中の水銀に関する EFSA のリスク評価の今後の更新に関連していた。

EU 全域調査

最初の調査は、2023 年 4 月～5 月に、EU 全 27 加盟国、及びアイスランド、ノルウェーで実施された。2 回目の調査は、比較できるように、助言を更新した 10 ヶ国と更新しなかった 5 ヶ国で行われた。調査では、妊娠中（及び授乳中）の女性を高い割合で回答者に含めた。胎児は水銀によるリスクが最も高い集団でありながら、母親の食事中的魚介類から重要な栄養素も摂取するからである。

魚介類摂取頻度

EFSA の食品摂取量専門家であり、本研究のコーディネーターである Sofia Ioannidou 氏は、次のように述べた。「29 ヶ国の回答者の 60%が魚介類を食べていると答えた。これらの消費者の約 1/3（青年と成人の 34%、妊婦の 33%）は、1 週間に 3 回以上、水銀の最大基準値が最も高い魚を摂取していると答えた。これらの調査結果は重要だが、この調査の代表性について不確実性があるため、注意深く扱う必要があることを報告書で説明している。」

どのくらい魚介類を食べるべきか？

EU のほとんどの国家当局は、水銀の最大基準値が高い(1.0 mg/kg 湿重量)魚介類を週に 1-2 回、又は水銀の最大基準値が低い(0.5 mg/kg または 0.3 mg/kg)魚介類を週に 3-4 回食べるよう助言している。妊婦の場合は、大型魚を摂取する代わりに水銀含有量の少ないより小さな魚を摂取するよう助言されることが多い。

EFSA の過去の科学的助言は、消費者、特に妊婦（及び発達中の胎児）が、魚介類の水銀へのばく露をできる限り低く抑えつつ、魚介類を食べることでベネフィットを得られるよう保証することを目的とした各国のガイドラインに情報提供している。

健康上のベネフィットには、乳児の認知機能と免疫機能の発達、成人の心血管疾患リスクの低減が含まれている。一方、水銀の中で最も有害な形状であるメチル水銀へのばく露は、胎児や幼児の脳と神経の発達の低下に関連している。

食事の助言の認識

EFSA は初めて調査に社会科学的手法を用い、助言や関連するベネフィット及びリスクに関する消費者の認識を調査した。社会学者である Angela Bearth 氏は、EFSA の科学委員会の一員で、今回の調査において認識に関する研究を担当した社会調査方法と助言に関する EFSA の専門家グループの一員でもある。Bearth 氏は次のように述べた。「この調査では多くの消費者が、自国の助言を聞いたことがあり、食品選択において考慮していると回答したが、味、価格、健康的な食事への欲求などの他の要因の方が食習慣の変化を促進している。これはよくある現象で、回答者は 1 つのことを述べるが、彼らの行動は他の要因も考慮する必要があることを示している。」

健康上のベネフィット対リスクに関する知識

この調査では、魚介類の摂取に関連した健康上のベネフィットとリスクに関する回答者の知識を調査し、食事に関する助言がどの程度理解され記憶されているかを推定した。Bearth 博士は次のように述べた。「全体的に、健康リスク（10 人中約 1 人）よりも健康上のベネフィット（10 人中 5 人）について知っている消費者が多いが、水銀は魚介類において最も広く認識されている汚染物質である。この調査結果は、欧州各国におけるこのトピックを調査した過去の研究と一致している。」

国家当局への支援

報告書から、摂取と助言の認識の両方で、国ごとに、及び青年/成人の集団と妊婦の間で、重要な差異が示されている。この情報は、報告書にまとめられているいくつかの可能な戦略と共に、各国の公衆衛生当局がこのテーマに関して消費者とコミュニケーションする際に役立つ可能性がある。

* 報告書：メチル水銀ばく露の原因となる様々な魚、甲殻類、軟体動物の摂取頻度と、それらの摂取に関する国の助言に対する消費者の認識

Frequency of consumption of different fish, crustacean and mollusc species contributing to methylmercury exposure and consumer awareness of national advice on their consumption

12 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9865>

(科学報告書)

3. 欧州が農薬の安全性を確保する方法

How Europe ensures pesticides are safe

10 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/multimedia/pesticides-scroller>

(インフォグラフィック)

農薬（植物保護製品）は害虫を駆除し、植物を健康に保つのに役立つ。EU は我々の健康や環境を保護するためにその使用を厳格に規制している。

農薬は 2 ステップで EU 市場に出される

ステップ 1：有効成分の承認

有効成分（化学物質や微生物など）は、農薬がその役割を果たすための重要な成分である。

- 成分の承認申請：企業は新しい有効成分の申請書、又は既存の有効成分の更新申請書を報告担当加盟国(RMS)に提出する。申請書には、高水準の研究と査読済みの科学的文献を含まなければならない。
- 評価報告書案：報告担当加盟国は申請書を評価し、評価報告書案を作成する。
- ピアレビュー：EFSA は全ての加盟国と共に評価報告書案をピアレビューし、その成分の安全性に関する科学的結論を作成する。100 人以上の科学者がレビューに参加する。
- 安全性に基づく承認：EFSA の結論に基づき、欧州委員会と加盟国は、その有効成分が欧州の安全要件を満たすかどうかを決定する。満たしていれば、それを承認または更新する。

ステップ 2：有効成分を含む植物保護製品の認可

農薬には、1 つ以上の有効成分と、セーフナー（毒性を軽減するために添加される物質）、シナジスト（有効成分の作用を強化する物質）、補助成分など、有効性を最適化するためのその他の成分が含まれている。

- 農薬の市販申請書：有効成分が承認されると、企業はそれを含む農薬を市販したい加盟国に申請書を送る。
 - 特定の使用条件：企業は申請書に農薬の使用方法を記載しなければならない。これらの使用条件は、適正農業規範と呼ばれ、対象作物、農薬の散布時期と方法、用量、使用頻度を含む。
- 申請書の評価：各規制地域の報告担当加盟国（地域報告担当加盟国：zRMS）が申請書の評価する。同じ地域の他の加盟国はそれをレビューする。
 - 食品中の残留農薬濃度：評価では、食品中の予想される残留農薬濃度も考慮する。この濃度が EU 法で設定されている最大残留基準値(MRL)よりも高い場合は、評

価のために新しい MRL の申請書を EU に提出しなければならない。

- 地域内認可：農薬は市販される各加盟国から認可を得なければならない。リスク評価に基づき、zRMS は自国内での製品の使用を認可するかどうかを決定する。同じ地域内の他の加盟国は、zRMS の評価に依拠することで完全な安全性再評価をすることなく認可できる。

農薬が認可されるとどうなるのか？

- 販売：加盟国が農薬を認可すると、企業はその国で販売できる。
- 農薬の使用：農薬は主に農業従事者やその他の専門的使用者が使用する。使用者はラベルに記載された特定使用条件に従い、また使用記録を残さなければならない。農薬は常に害虫を駆除するための最後の手段であるべきである。

食品中の残留農薬のモニタリング

加盟国は輸入されたもの、EU で生産されたものを問わず、全ての食品の残留農薬濃度をモニタリングしている。EU は毎年、10 万以上の食品サンプルを分析している。

- 2つのモニタリングプログラム
 - 調整されたモニタリングプログラム：加盟国は同じ共通食品を対象としている。
 - 国家プログラム：加盟国は MRL を超えるリスクの高い様々な食品を対象としている。

残留物が MRL を超えた場合、加盟国は企業に罰金を科す可能性があり、健康リスクが確認された場合は、市場からその食品を回収し他の加盟国に警告する。

食品中の残留農薬に関する年次報告書

EFSA は毎年、EU、アイスランド、ノルウェーにおける食品中の残留農薬に関する報告書を発表し、これらの国々のモニタリング結果をまとめている。報告書では、傾向や起こりうる健康リスクを分析し、欧州における管理の改善を継続する方法について助言している。

* 関連情報

農薬：https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides_en

農薬の持続可能な使用：https://food.ec.europa.eu/plants/pesticides/sustainable-use-pesticides_en

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2026（2026. 01. 21）

【EFSA】欧州の食品に含まれる残留農薬の監視方法

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202602c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2025（2025. 06. 11）

【EFSA】食品中の残留農薬に関する 2023 年 EU 報告書

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

4. 最大残留基準値はどのように設定されるのか？

How are maximum residue levels set?

10 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/multimedia/mrls-scroller>

(インフォグラフィック)

植物を害虫から保護するために農薬を使用する場合、食品中に残留物が検出される可能性がある。これらの残留物は健康リスクの可能性について評価され、食品が安全であることを保証するために最大残留基準値（MRL）が設定される。

新しい MRL の申請

企業は評価担当加盟国に、農薬の特定の使用条件に対応する新しい MRL の申請書を提出する。申請書には、残留物に関するフィールド試験など、全ての必要なデータが含まれなければならない。フィールド試験は、ラベルに記載された特定の使用条件に従って農薬を散布した後の残留農薬濃度を測定するために、作物で実施される。

評価報告書案

評価担当加盟国は MRL 申請を評価して評価報告書案を作成する。

リスク評価

EFSA は加盟国と共に評価報告案をピアレビューし、リスク評価の結論、評価報告書案、及び全ての背景文書を発表する。

新たな MRL を設定するための決定

新しい MRL が安全だと EFSA が結論づけた場合、欧州委員会は加盟国と共に EU 法における MRL の改正に関する規則を提案する。

EU 法

この規則案は審査のために EU 理事会と欧州議会に提出される。意義がない場合、欧州委員会は新たな MRL に関する規則を採択する。

欧州の食品安全の維持

EU 諸国の食品当局は、食品中の残留農薬が確実に EU の基準値を超えないよう監視し、健康リスクをもたらさないよう対策を講じている。

5. EFSA の化学物質リスク評価の必要性のためのモニタリング及びサーベイランスデータ

Monitoring and surveillance data for chemical risk assessment needs in EFSA: exploring available sources

10 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-9937>

(外部科学報告書)

6. 食品添加物関連

- 食品添加物と食品香料の使用レベルに関する報告ガイダンス—2026年

Reporting guidance for use levels on food additives and food flavourings – 2026

10 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-9938>

(技術的報告書)

- 食品添加物及び食品香料のサンプルレベルでの「不含有」データに関する報告ガイダンス—2026年

Reporting guidance for ‘No-presence’ data on food additives and food flavourings at sample level – 2026

06 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-9939>

(技術的報告書)

7. 新規食品関連

- 新規食品としての卵殻膜コラーゲンペプチドの安全性

Safety of egg membrane collagen peptides as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

03 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9709>

(科学的意見)

- 新規食品としてのアスタキサンチンを含む *Haematococcus pluvialis* 由来藻類ミールの安全性

Safety of algal meal from *Haematococcus pluvialis* containing astaxanthin as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

03 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9736>

(科学的意見)

- 新規食品としてのアスタキサンチンを含む *Haematococcus pluvialis* 由来オレオレジンの使用拡大の安全性

Safety of the extension of use of oleoresin from *Haematococcus pluvialis* containing astaxanthin as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

03 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9737>

(科学的意見)

8. 農薬関連

- 農薬有効成分に関する発達神経毒性 *in vitro* バッテリー(DNT IVB)データの定量的な *in vitro* から *in vivo* への外挿(QIVIVE)に生理学的動態(PBK)モデリングを適用することに関する科学的意見

Scientific Opinion on the application of physiologically based kinetic (PBK) modelling for the quantitative *in vitro* to *in vivo* extrapolation (QIVIVE) of developmental neurotoxicity *in vitro* battery (DNT IVB) data for pesticide active substances

22 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9814>

(科学的意見)

- 残留農薬の累積リスク評価に関連する、生殖能力を含む生殖機能への特異的影響

Specific effects on the reproductive function including fertility relevant for cumulative risk assessment of pesticide residues

15 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9809>

(科学報告書)

- 哺乳類毒性学で繰り返し発生する問題に関する農薬ピアレビュー会合の結果

Outcome of the Pesticides Peer Review meeting on recurring issues in mammalian toxicology

11 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9826>

(技術的報告書)

- 農薬リスク評価ピアレビュー更新

(農薬の結論)

以下の有効成分について、情報不足と懸念が確認された。

- ピジフルメトフェン

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pydiflumetofen

13 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9808>

- 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>

- 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>

- 既存 MRLs 改訂

(理由付き科学的意見)

- キウイ、メロン、スイカのデルタメトリン

Modification of the existing maximum residue levels for deltamethrin in kiwi, melons and watermelons

12 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9818>

- ナッツ類のテブフェノジド

Modification of the existing maximum residue levels for tebufenozide in tree nuts

12 January 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9819>

- 各種作物とハチミツのアセタミプリド

Modification of the existing maximum residue levels for acetamiprid in various crops and honey

17 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9774>

- 各種作物のアセキノシル

Modification of the existing maximum residue level for acequinocyl in various crops

17 December 2025

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2025.9810>

- ブドウのジメトモルフのインポートトレランスの設定

Setting of import tolerances for dimethomorph in grapes

11 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9906>

(理由付き科学的意見)

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

1. ブログ : FSA は食品包装用の再生プラスチックの取引を支援する

FSA supports trade in recycled plastics for food packaging

10 February 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/02/10/fsa-supports-trade-in-recycled-plastics-for-food-packaging/>

(FSA 長官 Katie Pettifer 氏)

英国食品基準庁 (FSA) は、食品の持続可能性向上に貢献したいと考えおり、その方法の一つとして、より持続可能な包装の安全な使用を可能にすることがある。英国政府は最近、食品包装に使用される再生プラスチック材に関する EU 規則において、FSA が管轄当局となることを確認した。これにより、英国に拠点を置くプラスチックリサイクル業者は、EU 市場への再生プラスチックの供給を継続できるようになる。これは、FSA の活動が経済成長を支え、公衆衛生と消費者の保護にも貢献していることを示す一例である。

FSA は既に食品接触物質の規制当局として、フードチェーンにおける使用の安全性を確保している。今後は、欧州連合 (EU) に代わってリサイクル施設の検査も行うことになる。これは、EU 市場における食品包装用再生プラスチックの取引を支援し、英国のリサイクル産業の成長を支援する上で重要な一歩となる。FSA は、英国のプラスチックリサイクル業者に対する一貫した監査を実施するための監査プログラムを構築した。

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

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

1. スコットランド食品基準局が新たな 5 カ年戦略を発表する

Food Standards Scotland publishes new five-year strategy

11 February 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/food-standards-scotland-publishes-new-five-year-strategy>

スコットランド食品基準局 (FSS) は 2026 年から 2031 年までの 5 年間の戦略を発表した。本戦略では今後 5 年間のビジョンを示し、組織の優先的な活動分野を規定している。公衆衛生の保護、健康的な食生活の促進、スコットランドの食品システムへの信頼の維持に向けての取り組みを示した。本戦略は、「スコットランドが信頼できる、安全で真正性があり、かつ健康的な食環境」という FSS のビジョンを示しており、スコットランドの独立した公共部門の食品関連組織としての法的役割を反映している。

本戦略は消費者を中心としており、FSS がどのようにしてスコットランドの人々を食品安全リスク、食品犯罪、不健康な食生活の影響から守り続け、適正かつ根拠に基づいた信頼できる規制システムをサポートするかを概説しており、以下の 3 つの戦略的優先事項を特定している。

- 公衆衛生と消費者保護

- 規制環境の進化と改革
- スコットランドの人々のために効果的な公共サービスを提供する

* FSS Strategy – A safe, authentic and healthier food environment that Scotland can trust

<https://www.foodstandards.gov.scot/sites/default/files/2026-02/2026%20January%20-%20FSS%20Strategy%202026%20-%202031%20-%20final%2005%20Feb%20%281%29.pdf>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2021（2021. 05. 26）

【FSS】 FSS の今後 5 年間の戦略はスコットランド人の食生活を中心に取り組む

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202111c.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. 食品中の残留農薬：2025 年第 2 四半期のモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2025

6 February 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2025>

2025 年の第 2 四半期は、4 月初めから 6 月末にかけて、グレートブリテン（GB）から 22 種類の食品 604 検体、北アイルランド（NI）から 21 種類の食品 279 検体を集め、最大 428 種類の農薬について調査した。GB の 604 検体のうち 320 検体で残留物が確認され、そのうち 16 検体に最大残留基準値（MRL）を超える残留物が含まれていた。NI の 279 検体のうち 123 検体で残留物が確認され、そのうち 2 検体に MRL を超える残留物が含まれていた。

スクリーニング評価の結果、検出された残留物のうちごく少数（GB の大麦のクロルピリホス、GB のさや付き豆のクロルピリホス、ジメトエート及びカルボフラン、GB のジャガイモのフルアジホップ-p 及びホスチアゼート、NI のジャガイモのグルホシネート）については短期的な健康影響の可能性の詳細な検討が必要であった。このうち、GB の大麦のクロルピリホス、GB のさや付き豆のクロルピリホス及びジメトエート、GB のジャガイモのフルアジホップ-p、NI のジャガイモのグルホシネートについては、健康影響は考えにくいと予想されないと結論された。GB のさや付き豆のカルボフラン、GB のジャガイモのホスチアゼートについては、今回観察された消費者のばく露レベルは望ましくないものであり、軽

微な健康への有害影響を経験する人がいるかもしれないが、短時間で回復すると予想されると結論された。リスク評価に関するこれらの詳細な考察、及び基礎情報へのリンクは、大麦、さや付き豆、ジャガイモに関する報告書に記載されている。

また、大麦及びさや付き豆から検出された、クロルピリホス、カルボフラン、ジメトエート及びその代謝物であるオメトエートについては、遺伝毒性による健康影響の可能性についても検討する必要がある。これらの農薬は英国では認可されていないが、輸入食品から検出される場合がある。検討の結果、遺伝毒性による健康への有害影響のリスクは低いと結論された。

さらに、検出された残留農薬に関する個々の食品の長期ばく露スクリーニング評価では、長期的な健康への有害影響の可能性を示すものはなかった。これは、食事からの摂取量が許容一日摂取量 (ADI) またはその他の確立された長期的な健康影響の指標値を下回っているという評価に基づいている。

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

【DEFRA】食品中の残留農薬：2025 年第 1 四半期のモニタリング結果

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

● 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. カビとカビ毒：食品中の目に見えない危険

カビ毒と国際研究に関する BfR のポッドキャスト

Moulds and Mycotoxins: Invisible Hazards in Food

A BfR Podcast on Mycotoxins and International Research

09/02/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/moulds-and-mycotoxins-invisible-hazards-in-food/>

カビは環境中のいたる所に存在し、食品の表面や食品中で頻繁に見つかっている。多くの他の種類の菌類と同様に、カビを形成する菌類の多くは、カビ毒として知られる目に見えない毒素を生成し、深刻な健康問題をもたらす可能性がある。「消化器系の症状は、カビ毒に対する比較的穏やかな身体反応である」と生化学者 Philip Marx-Stölting 博士は BfR の科学ポッドキャスト“**Risiko**”（「リスク」）で説明している。「これらの毒素の中には、細胞の突然変異を誘発し、最終的にがんの発生を引き起こす可能性のあるものもある。」Marx-Stölting 氏は、化学物質リスク評価のための欧州パートナーシップ(PARC)の一環として、ドイツ連邦リスク評価研究所(BfR)で、これらのカビ由来毒素も調査する大規模プロジェクトに取り組んでいる。いくつかの比較的一般的なカビに関しては、その毒素が人体に及ぼす

影響についてこれまであまり研究されていない。

カビは有機物を栄養源として成長し、様々な化学物質を生成する。その中には、カビを形成する菌類が産生する毒素であるカビ毒があり、特に、捕食者からの保護の役割を果たしている。ヒトでは、カビ毒は胃腸障害などの急性症状の原因となる可能性があるが、肝臓の損傷やがんのリスク増加など、長期影響がある可能性もある。

カビ毒の最もよく知られている例の1つは、特定の *Aspergillus* 属種によって生成されるアフラトキシン類である。アフラトキシン類は、穀類、ナッツ類、一部の果物でよく検出される。アフラトキシン類は肝毒性及び発がん性が高く、最もよく研究されているカビ毒の1つである。「しかし、その他の多くのカビの毒素については、いわゆるアルテルナリア毒素の場合などのように、身体への正確な影響はあまり分かっていない」と Marx-Stölting 氏は言う。PARC 研究パートナーシップの目的は、そのようなデータのギャップを埋めることである。

カビが見えなくてもカビ毒は存在する

カビ毒の痕跡は多くの他の植物性食品でも繰り返し見られる—製品自体にカビの繁殖が見られない場合でも。トマト、穀類、ナッツ類、トウガラシ、ヒマワリの種子に加えて、パン、ミューズリー、植物性飲料など、それらから作られた製品も影響を受けている。EU がカビ毒の最大許容濃度を設定することで、健康リスクを最小限に抑えるのに役立つ。製造業者や小売業者が実施する品質検査の一環としての定期検査や、公的食品安全当局による抽出検査を通じて、その遵守が監視されている。これにより、食品中のカビ毒による健康リスクを可能な限り低減することができる。

問題の中心は、カビ毒が熱に対して安定であることである。「カビ自体は熱で死滅するが、毒素は化学的に非常に安定であるため残存する」と Marx-Stölting 氏は説明する。従って、通常、加熱調理する、焼く、揚げるではこれらの毒素は破壊されない。食品が汚染されると、毒素は調理後も残存することが多い。

このため、BfR はカビの生えた食品全体を破棄するよう助言している。カビ毒は既に製品全体に分布している可能性があり、肉眼では見えないため、目に見えるカビが生えている部分を切り取ったり削り取るだけでは十分ではない。この助言は、パン、果物、野菜、ジャムなどの柔らかい、または水分の多い食品に特に当てはまる。

研究パートナーシップはデータのギャップを埋めることを目的としている

アフラトキシン類など、一部のカビ毒については既に膨大なデータが存在しているが、他の多くのカビ毒については依然としてかなりの知見のギャップがある。EU プロジェクト PARC の役割はまさにここにある。プロジェクトには、欧州全域の研究機関、評価当局及びその他の組織が参加している。「基本的な考えは、全員で協力し、同じ作業を2回行うことを防ぎ、結果を共同で解釈できるようにすることである。これにより、迅速かつ効果的に研究結果を出し、決定を下すことができる」と Marx-Stölting 氏は述べている。このパートナーシップの目的は、工業用化学物質や、カビ毒などの特定の天然に生じる化学物質がもたらす健康リスクの科学的評価のためのデータ基盤を改善することである。

*ポッドキャスト全編

<https://podcast.bfr.bund.de/12-mykotoxine-uber-schimmelpilze-und-schimmelpilzgifte>

-
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<https://www.anses.fr/en>

1. 食品中のアクリルアミドと微量金属へのばく露：依然として懸念の原因

Exposure to acrylamide and trace metals in food: still a cause for concern

12/02/2026

<https://www.anses.fr/en/content/acrylamide-elements-traces-metalliques-lalimentation-exposition-preoccupante>

第 3 回トータルダイエットスタディ(TDS3)の最初の結果が入手可能になった。ANSES は TDS3 により、食品中の化学汚染物質濃度や国民のばく露レベルに関するレビューを更新できるようになった。この新たな研究では 250 以上の物質を対象としており、その結果は物質グループ別に順次発表される予定である。この第 1 部ではアクリルアミド及びいくつかの微量金属（銀、カドミウム、鉛、アルミニウム、水銀）の結果を明らかにした。TDS3 のコーディネーターである Morgane Champion 氏と Véronique Sirot 氏が主な調査結果を説明する。

微量金属とは何か、なぜ食品に含まれているのか？

カドミウム、鉛、水銀、ニッケルなど、「重金属」としてもよく知られている多くの微量金属が食品に含まれている。理由は、第 1 に、それらは環境中に天然に存在するからである。例えば、カドミウムは土壌に存在し、根を通じて植物に簡単に入り込む。しかしそれだけでなく、農業、工業、交通など人の活動によって微量金属が使用・生産され、その結果、土壌、水、空気に存在する。

TDS3 の第 1 部では、銀、カドミウム、鉛、アルミニウム、水銀の 5 種類の微量金属、及びアクリルアミドについて調査した。コバルトやニッケルなどのその他の微量金属に対する食事ばく露の結果は後日発表する。

食品中の特定の汚染物質の含有量は以前の TDS の結果と比べると減少している。これは状況が改善していることを意味するのか？

確かに、TDS3 で食品中のアクリルアミド、銀、アルミニウム、カドミウム、鉛の平均濃度の低減が示されたことは事実である。しかし、これは全ての食品に当てはまるわけではない。実際、特定の食品グループでは増加が観察された。これは、例えば、パン、甘いビスケット、焼き菓子類、パスタなどの特定の穀類由来製品に当てはまる。これらは、アルミニウ

ム、カドミウム、鉛への食事ばく露に最も寄与する食品である。また、特定の野菜ではこれらの汚染物質の濃度が増加しているが、野菜を食べることが紛れもなく栄養上の利点であることに疑問を呈することはない。一方、甘いビスケットや焼き菓子、特定の微量元素やアクリルアミドで汚染されているだけでなく、栄養上の利点もあまりない。

さらに、この第 1 部で調査された汚染物質のほとんどについて、国民のリスク評価の結論は TDS2 で策定されたものと変わらない。アクリルアミド、カドミウム、鉛、アルミニウム、メチル水銀へのばく露は、全ての国民または国民の一部にとって依然として高すぎる。

水銀に関する新たな結果は何か？

TDS2 では明確な結論に達することはできなかったが、より詳細な分析により、無機水銀に関連するリスクを除外できるようになった。

主にあらゆる種類の魚に含まれているメチル水銀に関しては、汚染とばく露レベルは TDS2 で観察されたレベルと同等だった。ツナなどフードチェーンの頂点にいる捕食魚は最もメチル水銀の濃度が高い。しかし、魚の摂取による栄養上の利点は否定できない。栄養所要量を最も適切に満たすためには、種類や供給源を変えて、週に魚 2 食分（そのうち 1 食は油分の多い魚を含む）を食べることを推奨する。メチル水銀への過剰なばく露リスクを制限するこれらの助言に従う限り、どの種類の魚を摂取しても良い。

水は依然として鉛ばく露の主な原因なのか？

鉛への食事ばく露は、TDS2 と比較すると、子供では平均して 27%~41%、成人では 37%~49%減少しており、これは良いニュースである。これは、ガソリン、水道管、塗料などにおける鉛の禁止など、これまで長年実施されてきた公衆衛生政策の効果を明確に示している。

水は依然として鉛へのばく露の主要な原因だが、唯一の原因ではない。パン、野菜、成人のアルコール飲料なども原因となっている。

どの食品にアクリルアミドが含まれているのか、なぜ問題なのか？

アクリルアミドは微量元素ではない。揚げたり炒めたりなど、高温調理（120°C 以上）工程中に生成される、熱誘発性有機化合物である。アクリルアミドは、デンプン、その他の特定の糖類、又はアスパラギンなど特定のアミノ酸の多い食品で生成される。フライドポテト、ソテーしたジャガイモ、ポテトチップス、ビスケットは最もアクリルアミドで汚染されやすい食品である。

TDS2 と比較して、最も汚染され、ばく露の主な原因である食品において、アクリルアミド濃度の平均値の減少が見られた。コーヒーも同様で、アクリルアミドはもはや検出されなかった。これらの減少は、食品中のアクリルアミド含有量を低減するために近年食品分野で講じられてきた措置の効果を反映しているように思われる。しかし、消費者のばく露量は依然として高すぎる。従って、フライドポテトやソテーしたジャガイモでは特に、食品中の濃度を低減するための努力を継続する必要がある。これらの食品は栄養価が低だけでなく、ばく露の主な原因となっている。

最近、食品のカドミウム汚染がニュースになっている。実際には何を発見したのか？

カドミウムばく露の原因となっている主な食品群は、TDS2 で特定されたものと同様であった。パン、パスタなどその他の小麦由来製品、焼き菓子類、ケーキ、ビスケット、ジャガイモ、野菜、また、日常的に食べる人にとっては軟体動物や甲殻類である。

食品からのばく露だけでなく、国民の全体的なカドミウムに対するばく露について詳細に述べている専門家評価をまもなく発表する予定である。この作業により、フランス人のカドミウム汚染を低減する対策の優先順位が決定される。

次に何が起きるのか？

これらの最初の結果は TDS3 の第 1 部である。その他の食品汚染物質群に関する部分は今後数年かけて発表する予定である。その他の微量金属、ビスフェノール類やフタル酸エステル類などの食品接触物質由来の物質、残留農薬、PFAS などが含まれる。各汚染物質群について、ばく露を低減することを主な目的とした具体的な助言を策定する予定である。

TDSs の簡単な説明

トータルダイエツトスタディ(TDS)は、食品に含まれる化学物質に対する国民の慢性ばく露に関連した健康リスクを評価することを目的とした全国調査である。

TDS には 3 つの段階がある

- スーパーマーケットや市場など、様々な販売地点から、国民の食習慣を代表する広範な食品を対象とした食品サンプルを収集する
- 消費者が食べる前の調理方法（切ったり加熱調理するなど）を反映するために、収集したサンプルを調理する
- 食品に含まれる化学物質を同定し定量するためにサンプルを研究所で分析する。その後、これらの分析結果を食品摂取データと組み合わせて、国民のばく露量や起こりうる健康リスクを推定する。

フランスでは既に 3 回 TDS を実施している。2001 年から 2005 年にかけて実施した TDS1 は 3~79 歳の一般人を対象とし、39 種類の化学物質を分析した。2006 年から 2011 年にかけて実施した TDS2 は、同じ集団を対象としたが、分析対象を 445 種類の物質に拡大した。最後に 2010 年から 2016 年にかけて実施した乳幼児の TDS は、3 歳未満の子供に特化し、670 種類の物質をスクリーニングした。

* 報告書（フランス語）

トータルダイエツトスタディ（TDS3）に関する意見及び報告書

結果—第 1 巻 アクリルアミド、アルミニウム、銀、カドミウム、水銀、鉛

<https://www.anses.fr/system/files/ERCA2019-SA-0010-RA-2.pdf>

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

1. FDA は「No Artificial Colors」表示への新たなアプローチを講じる

FDA Takes New Approach to "No Artificial Colors" Claims

February 05, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-takes-new-approach-no-artificial-colors-claims>

米国食品医薬品局（FDA）は、米国のフードサプライにおける石油由来の合成着色料（certified color additives：認証着色料）から天然由来の代替着色料への移行を支援するため、追加措置を講じた。この措置により、今後、企業は製品に石油由来の着色料が含まれていない場合、「no artificial colors」と柔軟に表示できるようになる。これまでは一般的に、天然由来か否かを問わず、製品に着色料が一切添加されていない場合にのみ、「no artificial colors」のような表示が認められた。

この取り組みは、HHS（保健福祉省）とFDAがこれまで事業者に対し、食品における石油由来着色料の使用を段階的に廃止するよう促してきた取り組みを基盤としている。

FDAは、これらの自主的な表示に関して、FDAが執行裁量権を行使する意向を業界に通知する書簡を送付した（下記）。FDAは、製造業者に対し、天然由来のものを含む代替着色料への移行を奨励する一方で、着色料の安全性を確保する責任を製造業者に改めて認識させている。そのため、FDAは、認可された着色料の製造業者が安全性と純度に関する高い基準を維持する上で役立つリソースを紹介する書簡も製造業者向けに発行している。

さらに、FDAは新たな着色料としてビートルートレッド（beetroot red）を承認し、既存の天然由来着色料であるスピルリナ抽出物（spirulina extract）の使用拡大も承認した。2026年3月23日に発効する。これにより、現政権下で承認された新たな食品着色料の選択肢は、クチナシ（ゲニピン）青色色素（Gardenia (Genipin) Blue）、ガルディエリア抽出物青色色素（Galdieria extract blue）、バタフライピー（チョウマメ）の花抽出物（Butterfly pea flower extract）、リン酸カルシウムと合わせ、合計6種類となった。

*製造業者に送付された書簡

Letter to the Food Industry on “No Artificial Colors” Labeling Claims

<https://www.fda.gov/food/food-chemical-safety/letter-food-industry-no-artificial-colors-labeling-claims>

本文書は、FDAが、食品医薬品化粧品法（FD&C法）第403条(a)(1) (21 U.S.C. 343(a)(1))に基づき、事業者がヒト用食品にFD&C法認証着色料（certified colors）が使用されていないことに関する以下のような特定の自主表示を行う場合、執行裁量権を行使する予定であることを製造業者に通知するものである。

- Made without artificial food colors/colorings
- No artificial color/colors/coloring
- No added artificial color/colors/coloring

FDAは、製造業者に対し、その他すべての既存の法的要件を遵守することを期待している。成分表示における着色料の「artificial」という用語の使用については、FDAは引き続

き柔軟に対応し、天然由来着色料の一般的な名称や機能が記載されている場合、「artificial」という用語の使用は求めない。

* ビートルートレッド及びスピルリナ抽出物に関する情報

Regulatory Status of Color Additives

- Beetroot Red

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

連邦官報：Listing of Color Additives Exempt From Certification; Beetroot Red

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/02/06/2026-02313/listing-of-color-additives-exempt-from-certification-beetroot-red>

ビートルートレッドは、赤ビート (*Beta vulgaris* L. var. *rubra*) のベタニン生合成遺伝子を発現させた酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の改変株を用いた発酵により製造される赤紫色の液体又は粉末である。使用が認められた対象はヒト用食品全般（ただし、乳児用調製乳、米国農務省の規制対象食品、連邦食品医薬品化粧品法第 401 条に基づき食品規格が定められている食品であり着色料の使用が認められていないものを除く）である。

- Spirulina extract

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

連邦官報：Listing of Color Additives Exempt From Certification; Spirulina Extract

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/02/06/2026-02314/listing-of-color-additives-exempt-from-certification-spirulina-extract>

スピルリナ抽出物は、食用藍藻類である *Arthrospira platensis* (別名 *Spirulina platensis*) の乾燥バイオマスを水抽出及び濾過して調製された青色の粉末又は液体である。これまで特定の食品について使用が認可されていたが、使用拡大によりヒト用食品全般（ただし、乳児用調製乳、米国農務省の規制対象食品、連邦食品医薬品化粧品法第 401 条に基づき食品規格が定められている食品であり着色料の使用が認められていないものを除く）への使用が GMP 準拠のもと認められることになる。また、規格の重金属（鉛、ヒ素、水銀）の基準が引き下げられ、対象にカドミウムが追加される。

* 関連情報

Tracking Food Industry Pledges to Remove Petroleum Based Food Dyes

<https://www.fda.gov/food/color-additives-information-consumers/tracking-food-industry-pledges-remove-petroleum-based-food-dyes>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2025（2025. 04. 30）

【HHS/FDA】HHS と FDA は国内のフードサプライにおける石油由来合成着色料の段

階的廃止へ向かう

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

2. FDA はトータルダイエツトスタディの結果と新データのための新しいインタラクティブツツルを公表する

FDA Releases New Interactive Tool for Total Diet Study (TDS) Results and New Data
January 27, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-new-interactive-tool-total-diet-study-tds-results-and-new-data>

FDA は Total Diet Study Interface (TDSi) を公表した。これは、FDA のトータルダイエツトスタディ (TDS) の結果に効率よくアクセスできる、消費者が使いやすい新しいウェブ上のインタラクティブツツルである。TDSi の公開と同時に、FDA は 2021 年度と 2022 年度の最新 TDS データも公表した。これにより、TDSi で 2018 年度から 2022 年度までのデータを閲覧することができる。

TDSi の公表は、FDA の食品化学物質安全性プログラムの透明性と継続的な改善へのコミットメントを強調するものであり、「Make America Healthy Again」の目標にも合致している。これまでの調査公表方法から、この動的でユーザーインタラクティブなプラットフォームに移行することで、FDA は関係者に対し、重要な食品安全及び栄養データへのアクセスを大幅に向上させ、米国消費者の一般的な食生活における食品に関する包括的かつ公開可能なデータを提供する。

TDSi は、データへのアクセス性と透明性を大幅に向上させ、以下の特徴がある。

- データの視覚化: インタラクティブなグラフィックとチャートにより、ユーザーは TDS の調査結果を効率的かつ直感的に容易に検討できる。
- 透明性の向上: 研究者や関係者は、完全なデータセットをダウンロードすることができ、詳細な分析結果にアクセスできる。
- データ範囲: 2018 年以降に収集された食品中の栄養素及び汚染物質 (元素、放射性核種、農薬を含む) に関する完全なデータセットである。
- 定期的な更新: 新しい TDS データが利用可能になり次第、定期的に組み込まれる。

TDSi は、様々な汚染物質への累積ばく露を評価するための重要なデータを提供し、FDA の食品安全及び栄養についての監視責任を支援し、TDS サーベイランスプログラムを強化する。

*TDSi

<https://tdsi.fda.gov/>

TDSi ウェブサイトでは、元素分析結果、放射性核種分析結果、農薬分析結果の 3 つの情報を提供している。

- 元素分析結果

元素ダッシュボードは、TDS 元素分析結果を示す。フードサプライにおいて歴史的に潜在的な懸念事項となっている天然に存在する栄養元素及び有害元素に関する結果を提供する。

- 放射性核種分析結果

放射性核種ダッシュボードは、TDS 放射性核種分析結果を示す。兵器実験に関連する放射性降下物及び天然に存在する放射性核種由来の食品に含まれる放射性核種に関する結果を提供する。

- 農薬分析結果

農薬ダッシュボードは、TDS 農薬分析結果を示す。食品中に存在する可能性のある農薬及び農薬代謝物に関する結果を提供する。これらの農薬の多くは、米国連邦規則集 (40 CFR Part 180 2024) で最大許容濃度 (トレランス) が定められている。

* 関連情報 : FDA Total Diet Study (TDS)

<https://www.fda.gov/food/reference-databases-and-monitoring-programs-food/fda-total-diet-study-tds>

FDA の TDS は、平均的な米国消費者の食生活を代表する食品中の汚染物質 (ヒ素や鉛など) 及び栄養素 (カルシウムや鉄など) のレベルを監視するプログラムである。米国の消費者が食品を購入するのと同じ小売店から食品を購入し、消費者が通常行うように調理することで、消費者全体及び部分集団が毎日平均して摂取している栄養素と汚染物質の推定値を提供する。TDS は、FDA の他の食品安全及び栄養プログラムを補完する役割を担う。TDS は、平均的な米国消費者の食生活の傾向を追跡し、必要に応じてリスクを低減又は最小限に抑えるための介入策の策定のために、継続的に実施されている。

3. FDA は一般的な食品化学保存料である BHA の評価を開始する

FDA Launches Assessment of BHA, a Common Food Chemical Preservative

February 10, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-launches-assessment-bha-common-food-chemical-preservative>

米国食品医薬品局 (FDA) は、食品に使用される化学保存料であるブチルヒドロキシアニソール (BHA) の包括的な再評価を開始した。この再評価では、最新の科学的情報に基づき、BHA が現在の食品及び食品接触物質における使用状況で安全であるかどうかを検討する。この再評価の一環として、FDA は BHA の使用と安全性に関する情報提供依頼 (RFI) を発出した。

今回の再評価は、フードサプライにおける化学添加物の積極的なレビューに向けた FDA の幅広い取り組みの一環である。FDA は 2025 年 5 月、現在フードサプライに使用されている化学物質をレビューするための強化プログラムを開始した。FDA は BHA を最優先レビュー対象に指定した。食品に使用される BHA に関する FDA の市販後評価は、フードサ

プライにおける化学物質を精査するためのFDAの強化された体系的プロセスのもとで現在実施中の複数の市販後評価の一つである。

BHAは、1958年にFDAが「一般的に安全と認められる（generally recognized as safe : GRAS）」として分類し、1961年には食品添加物として承認した。BHAは油脂の腐敗防止に使用され、冷凍食品、朝食用シリアル、クッキー、キャンディー、アイスクリーム、肉製品など、様々な食品に含まれている。

国立衛生研究所（NIH）の国立毒性学プログラム（NTP）は、動物実験の試験結果に基づき、BHAを「合理的にヒト発がん性因子であることが予測される（Reasonably anticipated to be human carcinogen）」物質としている。2025年1月に終了した「FDAによる食品に含まれる化学物質の市販後評価のための強化された体系的プロセスの開発（Development of an Enhanced Systematic Process for the FDA's Post-Market Assessment of Chemicals in Food）」のパブリックミーティングでの複数の意見において、BHAの再評価が推奨されていた。

*RFI : Butylated Hydroxyanisole (BHA); Request for Information

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/02/11/2026-02761/butylated-hydroxyanisole-bha-request-for-information>

FDAは、ブチルヒドロキシアニソール（BHA）（主に3-tert-ブチル-4-ヒドロキシアニソールと2-tert-ブチル-4-ヒドロキシアニソールの混合物）の食品及び食品接触物質における現在の使用状況と安全性データに関する情報は食品化学物質の評価に不可欠であると考えているため、情報提供を要請している。今回のRFIでは以下を含む情報を求めている。

- BHAが使用される一般的な食品について
- 各一般食品におけるBHAの標準的及び最大使用量について
- BHAの食品への移行に関するデータを含む、BHAの現在の食品接触用途に関する情報
- BHAの食事ばく露量が多い又は安全性が懸念される集団について
- BHAのその他の食事摂取源（ダイエタリーサプリメント、動物性食品中の残留物として、食品や飲料水中の汚染物質として、等）について
- BHAが使用される各一般食品及びBHA配合の食品接触物質の市場シェアについて
- BHA又はその代謝物のバイオモニタリングデータ
- 食品中又は食品接触物質として使用される可能性のある、化学的または薬理的に関連する物質に関する情報
- BHAを食品に使用する場合又は食品接触物質として使用する場合の安全性データ、特に未発表データ

意見募集期間は2026年4月13日まで。

*List of Select Chemicals in the Food Supply Under FDA Review

<https://www.fda.gov/food/food-chemical-safety/list-select-chemicals-food-supply-under-fda-review>

* NTP 報告書 : 15th Report on Carcinogens

National Toxicology Program; 2021 Dec 21.

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK590883/>

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

【FDA】食品中の化学物質の市販後評価に関する FDA の最新情報

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

4. GRAS 申請通知

GRAS Notices

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

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

- FDA の回答が「疑問はない (FDA has no questions)」であった申請通知
- Monellin preparation produced by *Komagataella phaffii* CBS 150005 expressing a gene encoding for a modified monellin (GRN No. 1269)

Feb 4, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1269>

- 2'-Fucosyllactose (GRN No. 1261)

Jan 26, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1261>

5. 公示

- 表示されていない医薬品成分により有害である可能性がある

FDA の分析により、性機能増強剤として宣伝・販売されている以下の製品で、ラベルに表示されていないタダラフィル及び/またはシルデナフィルが確認された。

- ilum Male Sexual Enhancement Chocolate

2-11-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/ilum-male-sexual-enhancement-chocolate-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

タダラフィル

- Rhino Choco VIP Chocolate for Men

2-11-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/rhino-choco-vip-chocolate-men-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

タダラフィル

- Pink Pussycat Aphrodisiac Chocolate

2-11-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/pink-pussycat-aphrodisiac-chocolate-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

タダラフィル

- Boner Bears Chocolate

2-13-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/boner-bears-chocolate-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

シルデナフィル

- DTF Sexual Chocolate

2-13-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/dtf-sexual-chocolate-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

シルデナフィル及びタダラフィル

- Fantasy Aphrodisiac Chocolate

2-13-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/fantasy-aphrodisiac-chocolate-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

シルデナフィル

- LOVION Chocolate with Ginseng for Men

2-13-2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/lovion-chocolate-ginseng-men-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

シルデナフィル及びタダラフィル

6. リコール情報

- **IF Copack 社 (Initiative Foods) は Tippy Toes ブランドの Apple Pear Banana を健康リスクの可能性によりリコール**

Copack LLC dba Initiative Foods Recalls “Tippy Toes” Brand Apple Pear Banana Because of Possible Health Risk

February 13, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/if-copack-llc-dba-initiative-foods-recalls-tippy-toes-brand-apple-pear-banana-because-possible>

IF Copack 社 (Initiative Foods) は、Tippy Toes ブランドの Apple Pear Banana フルーツピューレの 1 ロットを、パツリン含有量の上昇によりリコールする。パツリンはカビによって産生される天然物質 (カビ毒) である。パツリンの摂取による長期ばく露は、免疫抑制、神経障害、頭痛、発熱、吐き気など、様々な健康被害を引き起こす可能性がある。現在までに、健康被害の報告はない。本製品は、アラスカ州を除く全米の小売食料品店で販売されていた。

- **2025 年 8 月 28 日付リコール発表に関する企業発表を更新する**

Updated Company Announcement to August 28, 2025, Recall Announcement
February 13, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/updated-company-announcement-august-28-2025-recall-announcement>

Green Lumber 社は、本物の Green Lumber 製品であると偽って販売され、健康リスクをもたらす可能性のある偽造製品に関する消費者への警告を更新した。このリコールは、FDA の検査により Green Lumber と表示された製品から、表示されていない処方薬であるタダラフィルが検出されたことを受け、2025 年 8 月下旬に発表された。タダラフィルは、Green Lumber 社の正規製品には含まれていない。FDA の調査結果を受け、Green Lumber 社は社内調査を実施し、同社従業員が正規の包装及び顧客情報を不正に利用し、偽造品又は不純物を含む製品を流通させていたことが判明した。

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

【FDA】消費者警告：Green Lumber Holding 社は FDA の検査結果を受け、偽造品に関する消費者への警告を発表する

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

- **Shaman Botanicals 社は、Alkaloids Chewable Tablets—White Vein に表示よりも高濃度の 7-ヒドロキシミトラギニン (7-OH) が含まれていたため、全米で自主的リコール**

Shaman Botanicals, LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of Alkaloids Chewable Tablets—White Vein Due to Undeclared Concentration of 7-Hydroxymitragynine (7-OH)
February 17, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/shaman-botanicals-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-alkaloids-chewable-tablets-white-vein-due>

Shaman Botanicals 社は、ダイエットサプリメントとして販売されている Alkaloids Chewable Tablets—White Vein（アルカロイドチュアブル錠）の1ロットを消費者に対し自主的リコール。最近の検査で、本製品には、7-ヒドロキシミトラギニン（7-OH）*が表示されていた 7.5 mg/錠という濃度を超えて含まれていた。本製品の使用により、消費者が意図したよりも多くの量を摂取し、健康に有害影響を及ぼす可能性がある。現在、同社に有害事例の報告はない。本製品はオンライン販売を通じて全国の卸売業者、小売業者及び消費者に販売された。

* 7-OH はクラトム (*Mitragyna speciosa*) に天然に存在する物質である。クラトムの葉には 50 種類以上のアルカロイドが含まれているが、7-OH は主要な精神活性成分である。

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

【FDA】FDA は米国消費者を脅かす 7-OH オピオイド製品の規制に着手する
<https://www.nihs.gov/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202516c.pdf>

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

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

1. 特定の食品中の有害金属（2023年4月1日から2024年3月31日）

Toxic metals in selected foods –April 1, 2023, to March 31, 2024

2026-02-18

<https://open-science.canada.ca/items/58939906-f2c6-4cec-ad9b-e3f1249fe4c3?fromSearchPage=true>

（ターゲット調査）

食品の化学的ハザードは、様々な原因から発生する可能性がある。金属は、岩、水、土壌、又は大気中に非常に微量に存在する可能性のある天然の元素である。これらの物質は、食品の製造に使用される原料中に存在するため、最終製品である食品に存在することがあり、また、食料生産チェーンの中で意図せず組み込まれる可能性がある。ヒトの健康に最も懸念される金属には、ヒ素、カドミウム、鉛、水銀などがあり、これらは長期にわたるばく露によってヒトの健康に影響を及ぼすことが示されている。

本調査の主な目的は、他の CFIA プログラムでは日常的に監視されていない食品中の金属濃度に関する追加のベースラインデータを生成すること、及びこの調査における食品中の金属の検出率を以前の調査の検出率と比較することであった。調査の結果、カナダ保健省は、金属について分析されたサンプルのいずれもヒトへの健康影響を及ぼさないと判断した。

<調査結果>

カナダ全土の 11 都市の小売店からのキャッサバ製品、塩、バルサミコ酢、ボトル入り飲料水の合計 957 のサンプルについて、金属/元素の分析が行われた。本報告書では、最も懸念される金属（ヒ素、カドミウム、鉛、水銀）の結果のみを示す。水銀と鉛の検出率はそれぞれ最低及び最高であった。サンプルのほとんど（69%）に 1 種類以上の有害金属が含まれていたが、4 種類すべての有害金属を含むサンプルはなかった。ボトル入り飲料水のサンプルでは検出可能なレベルの有害金属は検出されなかったが、キャッサバ製品の 99.5%とバルサミコ酢の 97%に少なくとも 1 種類の有害金属が含まれていた。塩サンプルの 76%で、少なくとも 1 種類の有害金属が検出された。

このターゲット調査で報告された金属の検出率と濃度は、以前に同様の製品タイプで検出されたものと同様であった。ボトル入り飲料水のサンプルではヒ素と鉛は検出されなかったため、これらの製品の適合率は 100%であった。カナダでは、検査されたその他の製品における金属濃度に関する規制はない。

ヒ素

サンプルの 36%でヒ素が検出された。バルサミコ酢サンプルのほとんど（76%）からヒ素が検出されたが、その濃度は低かった。すべての製品タイプにおいて、ヒ素の平均濃度は比較的lowであった。最高値はヒマラヤ岩塩のサンプルで 0.159 ppm であった。ボトル入り飲料水のサンプルでは検出されなかったため、遵守率は 100%であった。

カドミウム

サンプルの 3%でカドミウムが検出された。キャッサバ製品の 8%と塩サンプルの 2%では、比較的low濃度のカドミウムが検出された。最高値はキャッサバ粉のサンプルで 0.042 ppm であった。

鉛

鉛の検出率は全体で最も高く、サンプルの 66%で検出された。キャッサバ製品は検出率が最も高く（98%）、鉛濃度も最も高かった。ボトル入り飲料水のサンプルでは鉛は検出されず、遵守率は 100%であった。最高値はキャッサバ粉のサンプルで 1.40 ppm であった。

水銀

水銀の検出率は全体で最も低く、検出限界（LOD、0.002 ppm）以上の水銀が検出されたサンプルは 4 つであった。最高値は輸入食卓塩のサンプルで 0.0107 ppm であった。

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

【CFIA】特定の食品中の有害金属（2022 年 4 月 1 日から 2023 年 3 月 31 日）

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

2. 特定の食品中のフタル酸エステル類（2012 年 4 月 1 日から 2018 年 3 月 31 日）

Phthalates in selected foods – April 1, 2012, to March 31, 2018

2026-02-18

<https://open-science.canada.ca/items/84889df3-8cf2-4eb2-90e8->

(ターゲット調査)

フタル酸エステル類は、プラスチックをより柔軟で壊れにくくするために使用される化学物質である。フタル酸エステル類へのばく露の主な原因は、プラスチック容器やフタル酸エステル類を含む食品に接触した食品の飲食である。動物実験において、フタル酸エステル類が生殖機能の健康と発達の低下に関連していることが報告されているため、フタル酸エステル類へのばく露は懸念となっている。ヒトでは、フタル酸エステル類濃度の上昇は、肥満や新生児の男児への影響など、健康への有害影響と関連する。特定のフタル酸エステル類については、食品が主なばく露源と考えられている。体内のフタル酸エステル類濃度の上昇は、脂肪分の多い食品の摂取と関連していることが判明している。カナダでは、食品に含まれるフタル酸エステル類に関する規則はない。

本調査の主な目的は、カナダの小売市場で販売されている特定の食品に含まれるフタル酸エステル類の濃度に関するベースライン情報を作成することであった。本調査で観察されたフタル酸エステル類の濃度は、カナダ保健省によって評価され、カナダ国民が摂取しても安全であると判断された。

<調査結果>

2012年4月1日から2018年3月31日までの間に、カナダ全土の主要11都市にある地域小売店からサンプルが採取された。様々な種類の食品について、国内産及び輸入品の合計4,517サンプルが収集され、6種類のフタル酸エステル類の含有量について検査された。このうち、3,540サンプル(78%)には検出可能な濃度のフタル酸エステル類は含まれていなかった。フタル酸エステル類の総濃度は0.26 ppm(ダイズ油)~2,608 ppm(パーム油)の範囲であった。そのまま喫食可能な食品(RTE)での検出率が52%と最も高く、飲料での検出率は0.3%と最も低かった。食品群別のフタル酸エステル類の平均濃度では、油脂が最も高く(72 ppm)、飲料が最も低かった(0.48 ppm)。

本調査で最も多く検出されたのは、フタル酸ジイソノニル(DINP)(659サンプル)で、次いでフタル酸ビス(2-エチルヘキシル)(DEHP)(273)、フタル酸ジブチル(DBP)(209)、フタル酸ジイソデシル(DIDP)(199)、フタル酸ベンジルブチル(BBP)(8)であった。フタル酸ジオクタチル(DNOP)はどのサンプルからも検出されなかった。個々のサンプルで検出されたフタル酸エステル類の数は1~4種類で、695サンプルには1種類、204サンプルには2種類、201サンプルには3種類、11サンプルには4種類含まれていた。

今回の調査における平均濃度は、乳製品、穀類食品、乳児用食品及び調製乳、肉製品、ナッツ/種子バター、加工果物及び野菜、RTE食品において、対照調査と同等かそれ以下であった。今回の調査における検出濃度は、飲料、油脂、ソースで対照調査よりも高くなっている。これらの調査結果の差は、各調査で分析したサンプルの種類及びフタル酸エステルの種類に起因していると考えられる。今回の調査における検出率は、対照調査における検出率よりも低くなっている。これは、各調査における検出限界(LOD)の差によるものである。

3. 業界への通知－乳成分及び加工乳成分に関する **Common Names for Ingredients and Components** 文書の改訂

Notice to industry – Changes to the Common Names for Ingredients and Components document for milk ingredients and modified milk ingredients

February 11, 2026

<https://inspection.canada.ca/en/food-labels/labelling/notice-2026-02-11>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、食品医薬品規則に組み込まれている **Common Names for Ingredients and Components**（原材料及び成分の一般名）の文書を改訂した。

今回、協議を経てこの文書が改訂されたことを業界に通知する。この改訂は、成分リスト内の乳成分及び加工乳成分の一般名の変更に関する協議において、業界、消費者、その他の関係者から寄せられた意見を反映している。

今回の変更には次のような点が含まれている。

- 食品ラベルの原材料リストにおいて、「**milk ingredients**（乳成分）」又は「**modified milk ingredients**（加工乳成分）」という一般名の使用が許可される原材料や成分が修正される
- 一般名「**modified milk ingredients**（加工乳成分）」を「**milk-derived ingredients**（乳由来成分）」に変更。

Food labelling coordination: Joint policy statement（食品表示調整：共同政策声明）に基づき、事業者は 2030 年 1 月 1 日までに乳製品原材料用語の変更を反映するためにラベルを更新する必要がある。

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

【CFIA】意見募集：乳成分及び加工乳成分に関する **Common Names for Ingredients and Components** 文書の改訂案

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

4. リコール情報

- **TS ブランドの Sushi EBI Frozen Cooked Shrimp** は 3-アミノ-2-オキサゾリジノンのためリコール

TS brand Sushi EBI Frozen Cooked Shrimp recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone
2026-02-13

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/ts-brand-sushi-ebi-frozen-cooked-shrimp-recalled-due-3-amino-2-oxazolidinone>

Sushi EBI Frozen Cooked Shrimp（寿司用冷凍エビ）は、3-アミノ-2-オキサゾリジノン（AOZ、フラゾリドン代謝物）のため、リコール。

- **Chicken Wings Split** がセミカルバジドのためリコール

Chicken Wings Split recalled due to semicarbazide

2026-02-13

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/chicken-wings-split-recalled-due-semicarbazide>

Chicken Wings Split（鶏肉製品）は、セミカルバジド（ニトロフラン類の代謝物、そのほかの発生源もある）のため、リコール。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2021（2021. 11. 24）

【EFSA】ゼラチン中のニトロフラン類とその代謝物の存在

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202124c.pdf>

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

1. 食品基準通知

- **Notification Circular 381-26**

18 February 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-381-26>

承認－食品関係会議通知

- オーストラリア・ニュージーランド食品基準コード（Australia New Zealand Food Standards Code）の改訂
以前のコード改訂において誤って省略された乳児用特別医療目的製品の脂質組成要件を含めるなどの改訂。

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

1. APVMA は規制姿勢声明を発表

APVMA releases its Regulatory Posture Statement

25 February 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-releases-its-regulatory-posture-statement>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、規制姿勢声明（Regulatory Posture Statement）2026-30 を発表した。農業及び動物用（agvet）化学物質規制システムにおけ

る信頼を構築し信用を維持するために、APVMA がどのように法定権限を適用し、規制機能を提供し、企業、政府、オーストラリアコミュニティと連携していくかに関して概説した。

この声明は、APVMA の戦略計画 2025-30 と連動し、APVMA の長期的方向性、戦略的優先事項、日常的な規制実務を方向付ける一貫した枠組みとなる。

* 規制姿勢声明 2026-30

<https://www.apvma.gov.au/about/accountability-and-reporting/regulatory-posture-statement-2026-30>

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

【APVMA】APVMA、戦略計画 2025-2030 を発表

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

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

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

1. ビタミン B6（ピリドキシン、ピリドキサール、ピリドキサミン）を含む医薬品

Medicines containing vitamin B6 (pyridoxine, pyridoxal or pyridoxamine)

19 February 2026

<https://www.tga.gov.au/news/safety-updates/medicines-containing-vitamin-b6-pyridoxine-pyridoxal-or-pyridoxamine>

オーストラリアでは、ビタミン B6 の推奨用量が 50 mg/日を超え 200 mg/日以下の経口製剤は、2027 年 6 月 1 日から Pharmacist Only Medicines（薬剤師販売医薬品）（Poisons Standarad, Schedule 3）に分類される。ビタミン B6 は、ピリドキシン、ピリドキサール、ピリドキサミンとも呼ばれる。この決定により、2027 年 6 月 1 日から、低用量のビタミン B6 を含む製品は引き続き一般販売されるが、高用量の製品については、用量に応じて薬剤師の助言又は医師の処方箋が必要になる。

- 推奨用量が 50 mg/日以下の経口剤：引き続き一般小売販売
- 推奨用量が 50 mg/日を超え 200 mg/日以下の経口剤：薬剤師の助言がある場合、店頭で購入できる。
- 推奨用量が 200 mg/日を超える経口剤：引き続き処方箋が必要

ビタミン B6 は末梢神経障害を引き起こす可能性があり、ビタミン B6 の摂取量が多いとリスクも高くなるが、1 日 50 mg 未満の摂取量でもリスクを否定できない。ビタミン B6 は医薬品やフードサプリメントに広く含まれており、製品によってラベル表示も異なるため、消費者が自らビタミン B6 の摂取量を推定することは困難である。今回のビタミン B6 の規

制変更は他の規制と重なっており、ビタミン B6 の規制変更の決定に伴いそれらも変更される。消費者の安全性向上のための追加勧告も検討されている。

本件の最終決定文書によると、2025 年 10 月 31 日時点で、TGA の有害事象通知データベースには、ビタミン B6 含有製品による末梢神経障害、末梢感覚神経障害、末梢感覚運動神経障害、小線維神経障害、多発神経障害、または慢性多発神経障害の報告が 250 件あった。

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

【TGA】ビタミン B6 含有製品に対する安全管理の強化

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

2. 安全性助言

● Natures Valley Collagen Builder tablets

16 February 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/natures-valley-collagen-builder-tablets>

TGA の検査により、Natures Valley Collagen Builder 錠剤で表示されていない成分であるシルデナフィルが 199.3 mg/錠検出された。TGA は製品が健康に重大なリスクをもたらす可能性があるため、服用しないよう注意を呼び掛けている。

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

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

1. 新たな規則により園芸における食品安全が向上する

New rules boost food safety in horticulture

12 February 2026

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/departmental-media-releases/new-rules-boost-food-safety-horticulture>

ニューサウスウェールズ州のベリー、葉物野菜、メロンの生産者は、トレーサビリティの向上と業界への消費者の信頼向上のため、新たな食品安全基準を導入する。販売用農産物を生産する農家は、農場における新たな要件を満たし、州の食品安全規制当局であるニューサウスウェールズ州食品局に詳細情報を提供する必要がある。2 ヘクタール以上のベリー、葉物野菜又はメロンを栽培する生産者は、食品局のライセンスが必要であるが、初年度は手数料が免除される。小規模事業者は、ライセンスは無料であるが、食品局に事業情報を届け出なければならない。他の生産者が生産した農産物を洗浄又は包装する一次加工業者は、ライセンスを申請し、基準を満たす必要がある。

この法律は、これらの農産物に関連する特定の食品安全リスクに対処するものである。

*詳細情報

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/industry/plant-products/berries-leafy-vegetables-and-melons>

ベリー、葉物野菜、メロンを栽培及び一次加工する事業者に対する新たな要件が、ニューサウスウェールズ州で 2026 年 2 月 12 日に施行された。

● 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. プレスリリース

● CFS は過剰なカドミウムが検出されたため、包装済み米を食べないように一般市民に呼びかけている

CFS urges public not to consume batch of prepackaged rice with excessive cadmium found

February 12, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260212_12207.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、イタリアから輸入された包装済みの米のサンプルには法定基準の 0.2 ppm を超える 0.24 ppm のカドミウムが含まれていたと発表した。

2. 違反情報

● キュウリ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 Cucumber sample

Feb 11, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260211_12197.html

キュウリのサンプルにおいて、クロチアニジン（Clothianidin）が最大残留基準値 0.02 mg/kg というところ、0.19 mg/kg 検出された。

● トマト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 Tomato sample

Feb 11, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260211_12202.html

トマトのサンプルにおいて、クロチアニジンが最大残留基準値 0.05 mg/kg というところ、0.091 mg/kg 検出された。

- トウガラシのサンプル中の残留農薬が基準値超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in Chili Pepper sample

Feb 23, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260223_12230.html

トウガラシのサンプルにおいて、クロチアニジンが最大残留基準値 0.05 mg/kg というところ、0.17 mg/kg 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

February, 23 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260223_12227.html

中国産麺製品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 360 mg/100 g 検出された。

3. リコール情報

- 韓国食品医薬品安全処- 韓国の規制基準を超えるレベルの残留農薬 (カルベンダジム) のため、韓国の다운社製の목이버섯 (キクラゲ) 製品のリコールに関する通知

The Ministry of Food and Drug Safety of the Republic of Korea – A notice regarding a recall of 목이버섯 wood ear mushroom product by 유한회사 다운 in Korea due to the presence of pesticide residue (carbendazim) at a level exceeding regulatory limit of Korea.

12 February 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260212_2.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 – プロピレングリコール (E1520) の含有量が過剰であったため、ベルギーにおける Starbucks ブランドの **Boissons rafraîchissantes au thé ASIA Citron/Mangue/Fruit du dragon** (レモン/マンゴー/ドラゴンフルーツ) 及び **Boisson rafraîchissante au thé ASIA Fraise Pink** (ストロベリーピンク) ドリンク製品のリコールに関する通知

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Starbucks brand Boissons rafraîchissantes au thé ASIA Citron/Mangue/Fruit du dragon (Lemon/Mango/Dragon Fruit) and Boisson rafraîchissante au thé ASIA Fraise Pink (Strawberry Pink) Drink products in Belgium due to the excessive level of propylene glycol (E1520).

13 February 2026

- 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

- 2026.2.6～2026.2.12

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43484

- 2026.1.30～2026.2.5

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43482

2. 甘味料摂取水準は安全、食品別使用基準の具体化を推進

添加物基準科 2026-02-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49690

食品医薬品安全処は、食品添加物中のスクラロースなど甘味料 6 種の使用対象食品と使用量を明確化するなどの内容を盛り込んだ「食品添加物の基準及び規格」の一部改正案を 2 月 13 日に行政予告する。

今回の改正案は、ゼロシュガー食品に使用される甘味料の使用基準を明確化し、亜鉛・鉄を補う栄養強化剤を新たに登録するなど、多様な食品の開発を支援すると共に、着香目的以外の用途での使用が懸念される香料物質の安全管理を強化することを目的としている。

主な改正内容は以下の通りである。

①スクラロースなど甘味料 6 種*の使用対象食品と使用量を定め、食品製造時の過剰な甘味料使用を防止する。

* スクラロース、アセスルファムカリウム、アスパルテーム、ステビオール配糖体、酵素処理ステビア、エリスリトール

食薬処は甘味料について、国内生産・輸入が増加しており、今後国民の摂取水準が高まると予想される点、EU、コーデックス委員会などが食品別使用量を制限している点などを考慮し、国際基準に合わせ食品工業規格において食品タイプ別に使用対象食品を細分化し、次のように使用量を具体化する予定である。

- スクラロース：菓子類での使用量を 1.8 g/kg 以下から 1.6g/kg 以下に変更し、キャンディ類など 21 品目での使用量を 0.58 g/kg と定める。
- アセスルファムカリウム：氷菓・アイスクリームでの使用量を 1.0 g/kg 以下から 0.8 g/kg 以下に変更し、パン類・餅類など 16 品目の使用量を 0.35 g/kg 以下と定める。
- アスパルテーム、ステビオール配糖体、酵素処理ステビア：使用対象食品をそれぞれパン類・チューインガムなど 37 種類、菓子など 35 種類、キャンディ類など 44 種類

の食品タイプに細分化し、食品タイプ別の使用量を 0.03～12.0 g/kg に設定する。

- エリスリトールなど糖アルコール 10 種（エリスリトール、ラクチトール、マンニトール、D-マルチトール、マルチトール液、D-ソルビトール、D-ソルビトール液、イソマルト、キシリトール、ポリグリシトール液）：過剰摂取による下痢を引き起こさないよう使用することを事業者に義務付ける。飲料類に主に使用されるエリスリトールは、EU やコーデックスと同様に使用量を 16 g/kg 以下に制限する。

②クエン酸亜鉛と鉄サッカレート（Ferric Saccharate）は、栄養強化剤として食品と健康機能食品に使用できるよう食品添加物として新規指定する。

フッ化ナトリウムは現在、一般患者用バランス栄養調製食品にのみ許可されているが、がん・腸疾患などの患者もフッ素摂取が不足する可能性があるため、全ての特殊医療用途食品に使用できるよう緩和する。

また、蜂蜜を使用して製造する酒類の発酵過程において、微生物の生育防止などに使用する亜硫酸塩類*の残留基準を、0.030 g/kg から国際基準と同じ 0.20 g/kg 未満に緩和する。

* 無水亜硫酸、メタ重亜硫酸ナトリウム（カリウム）、酸性亜硫酸ナトリウム、亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム

③睡眠の質改善など一部の機能性があり、誤用の懸念が指摘されたγ-アミノ酪酸(GABA)、γ-ブチロラクトン(GBL)は、食品の着香目的に限り使用するように使用量を制限する。マスティックは特有の香りがなく香料として使用されない点を考慮し、天然香料の原物質から削除する。

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

【MFDS】食薬処、食品添加物の分類体系を改定する

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

3. 食薬処、春季の貝毒に先制対応、集中収去検査を実施

農水産物安全政策課 2026-02-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49692

食品医薬品安全処は、春季にイガイ、アサリなどの貝類とホヤ、エボヤなどの被囊類で蓄積される貝毒の安全管理のため、2月23日から6月30日まで収去検査を実施する。2026年は気候変動などによる水温上昇などを考慮し、2025年より10日ほど前倒しした。

収去対象は、卸売市場や大型マート、オンラインなどで販売されている韓国産貝類と被囊類計490件で、麻痺性貝毒、下痢性貝毒などの貝毒基準適合の可否を検査する。また2026年は、オンライン流通製品を全収去件数の20%まで拡大する。

食薬処は、貝毒を摂取すると、重症の場合には呼吸困難などが発生する可能性があり、貝毒は冷凍や加熱しても除去されないため、春先の海岸でイガイ、アサリ、ホヤなどを個人が任意に採取して摂取しないよう強調した。

4. 2025年、輸入食品など海外製造所の現地実査、50カ所を摘発し輸入停止などの措置

現地実態調査課 2026-02-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49668

食品医薬品安全処は2025年、韓国へ食品などを輸出する26カ国、370の海外製造所を対象に現地実地調査を実施した結果、13カ国の50カ所を摘発し、輸入停止などの措置を講じた。主な摘発内容は、作業場の照度管理、トイレ・更衣室の施設管理、製品検査管理、作業場の密閉管理不備などであった。

食薬処は、不適合の判定を受けた29カ所については輸入停止及び国内流通製品の収去検査強化措置を講じ、改善が必要と判定された21カ所に対しては改善命令と共に当該製造所において生産・輸入される全製品に対し精密検査を実施した。

なお、現地実査を拒否した海外製造所3カ所については輸入停止措置を実施しており、現在当該製造所で製造された食品は輸入されていない。

5. 回収措置

● 動物用医薬品基準を超過した輸入「冷凍バナメイエビ肉（煮熟）」の回収措置

輸入流通安全課 2026-02-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49693

食品医薬品安全処は、輸入食品等の輸入販売業者が輸入・販売した輸入「冷凍バナメイエビ肉（煮熟）（食品タイプ：その他水産物加工品）」から動物用医薬品（ドキシサイクリン）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.02 mg/kg）されたため、当該製品を販売中止して回収措置する。

● 残留農薬基準を超過した輸入「キクラゲ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-02-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49677

食品医薬品安全処は、輸入食品等の輸入販売業者が輸入・販売した輸入「キクラゲ」から、残留農薬（カルベンダジム）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.63 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室