

# 食品安全情報（化学物質） No. 6/ 2026（2026. 03. 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>

**【FAO】 FAOの新しい出版物は、世界的な魚に関する不正とそれに対抗するためのツールについて述べている**

国連食糧農業機関（FAO）の水産養殖局と FAO/IAEA 合同食品・農業核技術センターが協力して作成した、水産分野における食品不正に関する報告書が公表された。水産分野における食品不正の種類、原因、影響のほか、不正の発見や防止に役立つ規制の枠組みや規格、分析ツールについて概説している。

\*ポイント： FAO は、これまで食品業界の中でも水産分野は特に不正行為の被害を受けやすい分野の一つであることを指摘してきました。本報告書では、魚類の分類学に関する知見を考慮したトレーサビリティの検証、Codex の食品規格や現在検討が進められている食品偽装の防止及び管理に関するガイドライン、不正を発見するための分析ツールなどを組み合わせることで、水産分野における不正を大幅に削減できると述べています。具体的な分析法のリストや 12 件のケーススタディが紹介されているのが興味深いです。

**【ECHA】 ECHA のリスク評価委員会が PFAS 規制案に関する意見書を採択**

**【ECHA】 ECHA の社会経済分析委員会が PFAS 規制案に関する意見書案に合意**

欧州化学品庁（ECHA）には、環境とヒトの健康に対するリスクを評価するリスク評価委員会（RAC）と、費用や社会経済的影響、代替品の入手可能性、技術的・経済的な実行可能性を評価する社会経済分析委員会（SEAC）の 2 の委員会がある。EU5 ャ国の当局が作成した、REACH 規則のもと全てのパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）に対する規制案の評価について、RAC が意見書を採択し、SEAC が意見書案に合意した。

\*ポイント： 今後、SEAC の意見書案に関する公開協議が行われ、寄せられた意見を検討のうえ最終意見書を 2026 年末までに採択すると報告しています。採択された RAC と SEAC の意見書は、ECHA の公式意見として欧州委員会（EC）へ提出されます。その後、EC で 2 つの意見に基づいた規制案が提案され、EU 加盟国で構成される REACH 委員会において議論及び投票が行われる予定とのことです。

**【BfR】 2-クロロエタノールの変異原性の可能性に関する再評価と暫定的な急性及び慢性摂取量参照値（ARfD、ADI）の設定**

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）が、エチレンオキシド（EO）の分解生成物である 2-クロロエタノール（2-CE）に関する再評価の結果を報告した。BfR は、2-CE の食品を介したばく露による変異原性の可能性は低いと結論づけ、暫定急性参照用量（ARfD）0.13 mg/kg 体重、暫定許容一日摂取量（ADI）0.02 mg/kg 体重/日を提案した。

\*ポイント： 2-CE の遺伝毒性の可能性についてはデータ不足により結論が出ていませんでした。新たに GLP のもと OECD テストガイドラインに従った遺伝毒性試験の結果が得られたことを受けて再評価を実施したようです。ただ ARfD と ADI は導出根拠の試験が 1975 年と古く暫定値です。BfR は、さらなる情報の入手とともに、EO と 2-CE それぞれに残留物定義と EU 共通の最大残留基準値を設定する手続きの開始を提案しています。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 出版物
2. 国際がん研究機関（IARC）

### [【FAO】](#)

1. FAO の新しい出版物は、世界的な魚に関する不正とそれに対抗するためのツールについて述べている
2. Codex

### [【EC】](#)

1. 欧州委員会、農業食料に関する警告や食品偽装に対処するための新しい AI ツールを発表
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【ECHA】](#)

1. ECHA のリスク評価委員会が PFAS 規制案に関する意見書を採択
2. ECHA の社会経済分析委員会が PFAS 規制案に関する意見書案に合意

### [【EFSA】](#)

1. 新しいゲノム技術で得られた植物、微生物、動物及びそれらの製品に関する新しい科学的データの文献ホライズンスキャニング（2025年10月）
2. NTP 及び公表されている用量反応データの編集：ベイズベンチマークドーズ解析のための EFSA のプラットフォームにおける情報事前分布の研究
3. EU 規則 1107/2009 第 53 条に基づき提出される防カビ剤及び殺菌剤の緊急承認評価に関するプロトコル草案に関するワークショップ報告書
4. EFSA の遺伝毒性ガイダンス改訂に関する利害関係者ワークショップ
5. 農薬の環境リスク評価
6. 新たな基本合意書(MoU)により EFSA と FAO の協力が強化される
7. 食品添加物関連
8. 食品酵素関連
9. 健康強調表示関連
10. 食品接触物質関連
11. 農薬関連

### [【FSA】](#)

1. 新規食品認可プロセスフローチャート
2. 精密発酵

### [【FSS】](#)

1. 年間食品サンプリングプログラム（2023-2024）報告
2. 食品の安全性と基準に関するガイダンスの利用と認識に関する調査

### [【COT】](#)

1. 母親の食事の麦角アルカロイド類のリスクの可能性に関する声明

### [【BfR】](#)

1. 2-クロロエタノールの変異原性の可能性に関する再評価と暫定的な急性及び慢性摂取量参照値（ARfD、ADI）の設定
2. 食品に含まれる鉛に関する BfR-MEAL スタディの結果から、ドイツ国民の鉛総摂取量に実質的に寄与する食品群を特定した

### [【ANSES】](#)

1. CLP 規則において生殖毒性及び内分泌かく乱特性を有すると分類されるフタル酸エステルの数を増加させる

### [【FDA】](#)

1. FDA は食品トレーサビリティ規則に関する複数の措置を講じる

2. FDA は州政府との農産物安全監視活動強化のため、規制プログラム基準を制定する
3. FDA は食料生産動物に対する医学的に重要な特定の抗菌薬の使用期間に関するガイダンスを最終決定する
4. FDA は乳児用調製乳に関するリソースを拡充・改善し、透明性、安全性、そして米国民のアクセスの向上を実現する
5. FDA はダイエタリーサプリメントのイノベーションとダイエタリー成分の範囲に関するパブリックミーティング開催を発表する
6. GRAS 申請通知
7. 公示
8. リコール情報

#### **[EPA](#)**

1. EPA は有害化学物質報告を拡大し、PFAS 汚染に関する透明性を強化する

#### **[CFIA](#)**

1. リコール情報

#### **[FSANZ](#)**

1. ヘルススターレーティングの未来を形作るために協力を
2. 北部準州のブラックリップロックオイスターのカドミウム最大基準値に関する意見募集
3. 食品基準通知

#### **[APVMA](#)**

1. APVMA は第二世代抗凝血性殺鼠剤は制限付き化学製品であるべきと認める
2. APVMA はフロルフェニコールの使用許可を停止する

#### **[NSW](#)**

1. 科学的検証により、ニューサウスウェールズ州産のベリー類は安全に食べられることが証明された

#### **[MPI](#)**

1. リコール情報

#### **[香港政府ニュース](#)**

1. ニュースレター
2. 違反情報

#### **[MFDS](#)**

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 「抗生物質の乱用防止」国家的な対応を強化
3. 食薬処、遺伝子組換え食品（GMO）完全表示制導入を推進
4. 「食品及び畜産物安全管理認証基準」の一部改正
5. 健康的な食生活で高血圧リスクを管理しましょう！
6. 回収措置

#### **[SFA](#)**

1. シンガポールはフードサプライのレジリエンス強化を継続する
2. SAFE フレームワーク段階的に食品安全を強化していこう

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

#### 1. 出版物

- 特定の食品添加物の安全性評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第

## 100 回会合により作成 WHO 食品添加物シリーズ 91

Safety evaluation of certain food additives: prepared by the one-hundredth meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)

WHO Food additives series; 91

25 February 2026

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240118003>

2025 年 6 月 10～19 日にローマで開催された JECFA 第 100 回会合の毒性学モノグラフ。

会合では、8 種の食品添加物（アジピン酸塩、パルミチン酸アスコルビル、ローカストビーンガム、スルホコハク酸ジオクチルナトリウム、クチナシ（ゲニピン）ブルー、ツノマタタケ（*Dacryopinax spathularia*）由来糖脂質、ローズマリー抽出物、遺伝子組換えタバコ由来タウマチン II）、及び 1 種類の加工助剤（*Aspergillus niger* で発現させた *Rasamsonia emersonii* 由来アミログルコシダーゼ）の安全性が評価された。また、7 種類の香料に関する規格が改定された。

本モノグラフは、会合で検討された食品添加物及び加工助剤に関するデータをまとめたものである。

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

【WHO】出版物

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

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

## 2. 国際がん研究機関 (IARC)

### ● IARC モノグラフ第 137 巻が入手可能に

IARC Monographs Volume 137 is now available

12 February 2026

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-volume-137-is-now-available/>

国際がん研究機関 (IARC) は、IARC モノグラフ第 137 巻のオンライン公開を開始した。この巻は、ヒドロクロロチアジド、ポリコナゾール、タクロリムスの 3 つのモノグラフで構成されている。ヒドロクロロチアジドはチアジド系利尿薬で、主に本態性高血圧症の治療に用いられる。ポリコナゾールは広域スペクトラムを有するトリアゾール系抗真菌薬で、侵襲性アスペルギルス症などの治療に使用される。タクロリムスは免疫抑制薬で、主に臓器移植における拒絶反応のリスク軽減などに使用される。

IARC モノグラフ作業部会は、これらの薬剤へのばく露によるヒトでの発がん性を評価し、ヒトにおける発がんに関する十分な (sufficient) 証拠、実験動物における発がんに関する十分な証拠、機序に関する強い (strong) 証拠などから、ヒドロクロロチアジド、タクロリムス、ポリコナゾールはすべて「ヒトに対して発がん性がある」(グループ 1) と結論づけた。

\*IARC モノグラフ第 137 巻

Hydrochlorothiazide, Voriconazole, and Tacrolimus

IARC Monographs on the Identification of Carcinogenic Hazards to Humans Volume 137

<https://publications.iarc.who.int/659>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2023（2023. 11. 08）

【WHO】国際がん研究機関（IARC） 第 137 モノグラフ会合

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202323c.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. FAO の新しい出版物は、世界的な魚に関する不正とそれに対抗するためのツールについて述べている

New FAO publication describes global fish fraud and the tools to combat it

10/02/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/new-fao-publication-describes-global-fish-fraud-and-the-tools-to-combat-it/en>

FAO の水産養殖局と FAO/IAEA 合同食品・農業核技術センターの協力により作成された報告書「Food fraud in the fisheries and aquaculture sector（漁業・養殖分野における食品不正）」は、複雑な不正の状況を鋭く捉え、新しい分析技術がどのように不正の発見に役立つかをレビューしている。

報告書では、魚に関する不正行為は「他者を欺くことを意図した故意の行為（a deliberate practice intended to deceive others）」と定義されている。不正行為の種類によっては、生物多様性、ヒトの健康、経済システムにリスクをもたらす可能性がある。魚に関する不正の主な分類は、不純物混入（adulteration、マグロをより新鮮に見せるために着色料を加えるなど）、偽造（counterfeit、デンプンベースの化合物から作られた模造エビ）、偽装（simulation、すり身をカニ肉のように見せかける包装など）、横流し（diversion、正規品を意図した市場以外で流通させるなど）、不当表示（misbranding、持続可能性に関する正しくない主張など）、漁獲可能な量以上の漁獲（overrun、乱獲など）、魚種のすり替え（species substitution、ティラピアをマダイとして販売するなど）、改ざん・虚偽表示（tampering and mislabeling、原産地や賞味期限関連など）、及び窃盗（theft）である。

\* 報告書：Food fraud in the fisheries and aquaculture sector

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8244en>

(要旨抜粋)

世界の漁業・養殖分野は、食品不正に対してもますます脆弱になっている。その要因は、この分野の複雑さ、多種多様な魚種（12,000 種以上）、国際的なサプライチェーンにおける複数の検査当局の関与などである。これらの不正は、しばしば経済的動機によって引き起こされ、公衆衛生、消費者の信頼、海洋保全に重大なリスクをもたらす。

本報告書は、水産分野における食品不正の詳細な概要を提供し、その種類、原因、影響を概説する。本報告書では、魚種のすり替え及び虚偽表示が最も多い不正であり、世界の漁業・養殖業製品の最大 20%が虚偽表示されているという調査結果が示されている。不正に関連する健康リスクには、毒素、アレルギー、病原体、汚染物質へのばく露などがあり、特に、虚偽表示された製品が未承認の供給元から入手される場合や、安全性チェックが回避された場合にリスクが生じる。

規制の枠組み及び規格は、水産分野における不正への取り組みにおいて重要である。本報告書では、コーデックス、FAO ガイドライン、国際食品安全イニシアチブ (GFSI) 承認スキームなどの国際規格や、オーストラリア、カナダ、米国、EU の国内法をレビューし、表示要件の調和、学名表示の義務化、トレーサビリティシステムの改善を提唱している。

また本報告書では、特に水産物の加工製品や混合製品において正確な種の同定を行うための DNA ベースの手法 (DNA バーコーディング、PCR、次世代シーケンシングなど) の重要性を強調している。また、不正の検出や起源の確認に使用されるタンパク質ベース、核及び分光学的手法 (ELISA、HPLC、MALDI-TOF MS、安定同位体分析法、赤外分光法、NMR など) についても検証している。さらに、迅速な原産地確認のための革新的な手法 (ポータブル蛍光 X 線分析装置や機械学習モデルなど) についても説明している。

## 2. Codex

### ● 第 45 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS45)

09/03/2026 - 13/03/2026 | Budapest, Hungary

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCMAS&session=45)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCMAS&session=45](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCMAS&session=45)

### ● CCMAS45 / 「最良の規制を策定できる保証」

CCMAS45 / "A guarantee that the best regulations can be developed"

06/03/2026

[https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1757720/)

[details/en/c/1757720/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1757720/)

コーデックス分析・サンプリング法部会の第 45 回会合 (CCMAS45) の準備について、Attila Nagy 議長に話を聞いた。

「分析・サンプリング法」とは何か、なぜそれが国際貿易の基盤となるのか

ほとんどのコーデックス規格では、国際貿易を規制する目的で、様々な品質及び安全性の

パラメータが設定されている。規制対象となるものは、監視され測定される必要がある。我々は、サンプリングによってバッチ全体から抽出したものを測定することができる。このようなサンプリングや測定に必要な条件は、一部の特殊な分野を除いて、CCMAS の年次会合で議論され、参加国を代表する専門家によって決定に向けた準備が行われる。その準備作業は、電子的作業部会や、会合前日の物理的作業部会によって行われる。ほぼすべての主要な標準化団体がこの作業に参加しており、ベストプラクティスの選定を直接サポートしていることは大きな助けとなっている。

#### CCMAS45 の主要な議題は何か？

CCMAS の最も重要な任務は、承認のために提出された分析法をレビューし評価することである。さらに、フルーツジュース、ココア製品及びチョコレート、糖及びハチミツの分析法に関しては、推奨される分析及びサンプリング法（CXS 234-1999、単に「234」として知られている）の改定が続いている。

コーデックスの分析・サンプリング法のデジタル化は、CCMAS の長年の目標である。昨年から開発が進められているが、この新しいデータベースは、複雑な規格とそれを日々活用する専門家とのギャップをどのように埋めるのか？

我々の目標は、コーデックス規格が活用され、すべての加盟国にとって真の規制の基盤となることである。21 世紀には、コーデックスの他のデータベースと同様に、電子的なアクセスや検索が可能な規格が真に効果的な支援を提供する。コーデックス事務局の支援を受けて、コーデックスのすべてのサンプリング法及び分析法の公開に向けたデジタル化の開発が 2025 年末に開始された。完成すれば、世界中の検査室の担当者が適切な方法を選択する際に迅速かつ効率的に支援できるようになる。

#### 参加者に向けてのメッセージは何か。

CCMAS は、世界 40 カ国以上、及び 15 の標準化団体から集まった 170~180 人の専門家が出会い、協議する機会を提供している。これは「白衣」部門 ("white coat" sector) で働く専門家にとって貴重な機会であり、またコーデックスにとっても、多くの専門家が参加することが最良の国際規格を策定できる保証になると信じている。さらに、CCMAS はほぼすべての部会と連絡を取り合っており、迅速で効果的な協力体制で共同作業を行っている。この体制は、同じ分野で働く専門家が、国内、地域、さらには世界規模でつながる機会を提供している。

#### • **CCMAS45 / コーデックスはアレルゲンや個別食品などの分析法について議論する**

CCMAS45 / Codex work under discussion on methods for allergens, commodities, amongst others

10/03/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1757828/>

コーデックス分析・サンプリング法部会の第 45 回会合（CCMAS45）がハンガリーのブ

ダペストで開幕した。様々な個別食品や課題についての協議が1週間にわたって行われる。

今次会合の議題には、フルーツジュース、ココア製品及びチョコレート、糖及びハチミツの作業パッケージに関する議論や、予防的アレルゲン表示に関する分析法の検討が含まれている。

• **CCMAS45 / 分析・サンプリング法について検討し、議論し、合意した**

CCMAS45 / Methods of analysis and sampling reviewed, discussed and agreed

13/03/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1757881/>

コーデックス分析・サンプリング法部会の第45回会合（CCMAS45）がハンガリーのブダペストで閉幕した。本会合では、推奨される分析及びサンプリング法（CXS 234-1999、「234」）に含まれる方法に関する新しいオンラインデータベースの計画について議論された。

234に関しては、検討中の3つの作業パッケージに関する勧告について検討した。フルーツジュースの作業パッケージに関しては、国際果物野菜ジュース協会（IFU）が招集した専門家グループの報告書及び勧告について議論した。専門家グループが提案した分析法の変更は複雑で範囲が広く、量も多いことから、部会は、これらの変更について検討しCCMAS46に報告するための電子的作業部会（EWG）を設置することで合意した。また、ココア製品及びチョコレートの作業パッケージに関しては、EWGの報告書が本会合での検討に間に合わなかったため、EWGを再設置することで合意した。糖及びハチミツの作業パッケージに関しても、関連する分析法の評価には複雑で多様な問題があることから、関連する分析法についての検討を継続し、またその他の関連問題を特定するためにEWGを再設置することとなった。

部会はまた、予防的アレルゲン表示のための分析法についても議論して合意に達し、この問題について食品表示部会（CCFL）へ回答することとした。さらに部会は、「Harmonization of names and format for principles in CXS 234-1999（CXS 234-1999における原則の名称及び書式の調和）」と題する文書を情報文書（information document）として発行することに合意した。

サンプリングプランに関しては、新しいデータベースにサンプリングプランを組み込むための適切な方法について議論した。また、今後CXS 234-1999を分析法及びサンプリングプランの唯一の参照資料とするべきであること、及び、部会が234を「サンプリングの一般ガイドライン」（CXG 50-2004）と整合させる作業を継続することを、他の全てのコーデックス部会に通知することで合意した。また部会は、食品汚染物質部会（CCCF）と協議しながら、カビ毒に適用可能な実践例を含む、バルク品／不均質ロットのサンプリングプランに関するガイダンス案策定に向けて作業することに合意した。

また部会は、CCCF、アジア地域調整部会（CCASIA）、近東地域調整部会（CCNE）、ス

パイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）、油脂部会（CCFO）などから付託された分析法、数的性能基準、サンプリングプランについて検討し合意した。

● **世界食品安全の日 2026 のテーマが発表された**

World Food Safety Day 2026 theme launched

09/03/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1757766/>

世界食品安全の日 2026（2026年6月7日）のキャンペーンが開始された。今年のテーマは「From burden to solutions – safe food everywhere」である。今年のキャンペーンは世界保健機関（WHO）が主導しており、食品由来疾患の疾病負荷とそれを防止する科学的根拠に基づく解決策が強調されている。

2026年のテーマの中心は、WHOによる食品由来疾患の疾病負荷（実被害）の最新推定値の発表（6月予定）である。この報告書では、2000～2021年の食品由来疾患の事例数、死者数、公衆衛生上の負荷を表す障害調整生存年（DALYs）に関する、世界、地域、及び初の国別の推定値が提供される。この報告書は、世界的に収集されたデータに基づいており、様々な食品由来ハザードに関連しており、各国が政策の優先順位を特定するのに役立つ。

今年のテーマは、食品由来疾患の疾病負荷に対する解決策についても言及している。WHOの新たな推定値は、公衆衛生上の負荷の大きさに見合った政治的コミットメント及び的を絞った多部門の対応について議論するのに役立つだろう。コーデックス文書の実施、及び、各国の食品管理システムなどの効果的なリスク軽減策は、食品由来疾患に対する取り組みにおいて重要な役割を果たす。

世界食品安全の日のスローガン「Food safety is everyone's business」のとおり、今年のキャンペーンは、生産者から消費者までフードチェーンに関わるすべての人に対して、食品由来疾患や死亡事例がどこで発生し、何が主要な要因となっているのかに関する、WHO報告書のデータを含めたエビデンスを活用し、解決策を講じることを推奨している。

\*世界食品安全の日 2026 ウェブサイト

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/world-food-safety-day/wfsd-homepage/en/>

\*ツールキット

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8705en>

---

● **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. 欧州委員会、農業食料に関する警告や食品偽装に対処するための新しい AI ツールを発表

Commission unveils new AI tool to fight agri-food alerts and food fraud

Mar 10, 2026

[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip\\_26\\_584](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_26_584)

欧州委員会は、EU 全域における食品偽装、汚染食品、食品由来疾患の検知を加速するための新しい人工知能 (AI) プラットフォーム「TraceMap」を発表した。食品および輸入製品に対する EU の高い安全基準に沿って、この新しいツールは、食品安全リスクや不正行為に関する評価、検知、対応の方法に革新をもたらすことにより、消費者の安全を強化し、各国当局がより効果的に業務を遂行できるようにする。

TraceMap は AI を活用して次のことを行う。

- 重要なデータへのアクセスを効率化し分析することにより、食品安全リスク評価を改善する。
- 事業者と荷物のつながりを迅速に特定する。
- 農産食料サプライチェーン全体を監視し、リスクが特定された場合は、安全でない製品や不正製品の迅速な回収を可能にする。

現時点で、すべての加盟国の国家当局が TraceMap にアクセス可能であり、追加リソースを必要とせずに、よりの絞った管理とより徹底した調査の実施が可能となっている。

TraceMap は、既存の EU の農業食料システムの膨大なデータを利用して、貿易パターンや生産フローを迅速に追跡する。このプラットフォームは、スクリーニングの精度を向上させ、疑わしい事業者の検知を迅速化し、調査担当者が食品偽装や食品由来アウトブレイクを検知し、不適合製品を市場から速やかに排除するのに役立つ。TraceMap は、加盟国が農業食料分野におけるギャップを埋め、脆弱性に対処し、不正防止対策を強化することを可能にする。また、「農業と食糧に関するビジョン」で打ち出された強化措置に沿って、輸入製品の管理の改善も可能になる。

TraceMap は欧州委員会が作成したもので、食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF) や貿易管理及び専門家システム (TRACES) など、EU 全域の様々な食品安全管理プラットフォームからのデータを処理し、構造化し、解釈する AI 技術を使用している。TraceMap のパイロット版は最近、中国産の汚染されたアラキドン酸 (ARA) 油を使用した乳児用調製乳の特定と回収を支援するために使用された。

\*TraceMap traceability tool

[https://food.ec.europa.eu/food-safety/acn/tracemap\\_en](https://food.ec.europa.eu/food-safety/acn/tracemap_en)

\*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2025（2025. 03. 05）

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

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

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

## 2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

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

RASFF Portal Database

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

03/01/2026～03/14/2026 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)

エクアドル産バナナの未承認物質クロルピリホス、オランダ産スパゲティスプーンからのニッケルの溶出、スウェーデン産ヘンプパウチの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD)、エジプト産冷凍イチゴの未承認物質オキサミル、オランダ産フードサプリメントの亜鉛の高含量及び未承認着色料二酸化チタン (E171)、ドイツ産亜麻仁油のベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素 (PAH)、ドイツ経由インド産フェヌグリークの葉のチアメトキサム・カルボフラン及び未承認物質のクロルピリホス・カルベンダジム・トリシクラゾール・ヘキサコナゾール、ポーランド産ソバのカドミウム、オランダ経由中国産チップスのグリシドールエステル、スペイン産グリーンレタスのラムダシハロトリン、スペイン産冷凍メカジキステーキの水銀、フランス経由トルコ産ザクロのプロクロラズ、など。

### 注意喚起情報 (information for attention)

トーゴ産アマランサスのアセタミプリド、ペルー産アボカドの未承認物質クロルピリホス、ペルー産アボカドのカドミウム、メキシコ産生鮮アボカドの鉛、中国産インスタントヌードルのエビのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)、ドイツ経由米国産ピスタチオカーネルのアフラトキシン B1、トルコ産ハチミツペーストのシルデナフィル、エジプト産冷凍ブロッコリーの未承認物質塩素酸塩、ペルー産オリーブオイルの未承認物質クロルピリホス、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、ペルー産乾燥豆のカドミウム、トルコ産赤パプリカのカドミウム、ブラジル産ライムの未承認物質クロルピリホス、フィリピン産グリーンピースの MOAH、米国産ブラックベリー飲料の安息香酸 (E210) 高含有、セルビア産種なしドライプルーンのスルビン酸 (E200) 高含有、ベトナム産缶容器からのビスフェノール A の溶出、ウルグアイ産コメのアントラキノン、中国産花椒の未承認物質クロルピリホス、エクアドル産バナナの未承認物質クロルピリホス、原産国不明ビーガンプロテインパウダーの MOAH 及びミネラルオイル飽和炭化水素 (MOSH)、トルコ経由インド

産キノアの未承認物質クロルピリホス、タンザニア産唐辛子の未承認物質クロルフェナピル及びラムダシハロトリン、スペイン産マンダリンの未承認物質クロルピリホス、原産国不明フードサプリメントの未承認新規食品、イタリア産セイヨウカリンの未承認物質ペルメトリン及びテトラメトリン、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

エジプト産オレンジのジメトエート、中国産茶の未承認物質ジノテフラン、ボスニアヘルツェゴビナ産ヘーゼルナッツペーストのアフラトキシン類、北マケドニア共和国産ジュニパーの二酸化硫黄 (E220) 高含量、トルコ産ザクロのイマザリル及びプロクロラズ、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (複数あり)、インド産紅茶のトルフェンピラド、コロンビア産キャンディーの未承認着色料二酸化チタン (E171)、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツのアフラトキシン B1、中国産ナイロン製調理器具からの一級芳香族アミン (PAA) の溶出 (複数あり)、トルコ産生鮮ピーマンのテブフェンピラド、インド産ドラムスティックのテブコナゾール、タンザニア産唐辛子の未承認物質カルベンダジム・クロルフェナピル・ラムダシハロトリン及びベノミル/カルベンダジム、インド産ユウガオの未承認物質アセフェート、中国産茶のホルペット、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メタラキシル、エジプト産唐辛子の未承認物質クロルフェナピル、トルコ経由イラン産ピスタチオカーネルのアフラトキシン類、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン類、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (複数あり)、スリランカ産チリパウダーのオクラトキシン A、パキスタン産コメのフルトリアール及びイミダクロプリド、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン A、中国産ポリアミド製台所用品 (へら、スプーン、トング) からの PAA の溶出、中国産緑茶のアントラキノン、エジプト産冷凍イチゴのホスチアゼート、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産冷凍ブルーベリーの未承認物質フェンプロパトリン及びイプロジオン、メキシコ産生鮮パイナップルのオメトエート、インド産エビ (ホワイトタイガー) の禁止物質クロラムフェニコール、ベトナム産メロンティー飲料の未承認添加物アセスルファミン K (E 950) 及びビスフェノール A、ケニア産唐辛子のアセタミプリド、など。

---

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

#### 1. ECHA のリスク評価委員会が PFAS 規制案に関する意見書を採択

ECHA's Risk Assessment Committee adopts its opinion on PFAS restriction proposal  
3 March 2026

<https://echa.europa.eu/-/echa-s-risk-assessment-committee-adopts-its-opinion-on-pfas-restriction-proposal>

欧州化学品庁 (ECHA) のリスク評価委員会 (RAC) は、すべてのパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) に対する規制案の評価を終了し、PFAS のハザード、量、排出、

リスク、規制の有効性及び強制力を含む実用性に関する広範で独立した評価に基づく意見書を採択した。この RAC の評価は、オランダ、ドイツ、デンマーク、ノルウェー、スウェーデンの 5 カ国の当局が 2023 年 1 月に提出した、すべての PFAS 及びすべての用途を対象とする規制に関する提案に基づいている。

ECHA には、RAC と社会経済分析委員会 (SEAC) の 2 つの科学委員会がある。RAC は、EU の化学物質規則である REACH 規則の下で、EU における規制の提案に関して、化学物質の製造、販売、使用により生じるヒトの健康と環境へのリスクを評価する。SEAC は、代替品の利用可能性を考慮して、規制の社会経済的影響を評価する。今回の RAC の意見書は、2 つの委員会による PFAS 規制案に関する科学的評価の最初のパートである。

### 背景

5 カ国の当局によって作成された PFAS 規制案は、2023 年 1 月 13 日に ECHA に提出された。その目的は、環境への PFAS の排出を削減し、製品やプロセスをより安全なものにすることである。この規制案に関して 2023 年 3 月 22 日から 9 月 25 日まで 6 ヶ月間の公開協議が行われた。

#### \*PFAS 規制案に関する Q&A

REACH restriction proposal on per- and polyfluoroalkyl substance (PFAS) – questions and answers

[https://echa.europa.eu/documents/d/guest/qa\\_pfas\\_restriction\\_process\\_en](https://echa.europa.eu/documents/d/guest/qa_pfas_restriction_process_en)

今回の RAC の意見書の採択発表と同時に公表された。PFAS 規制案に関する経緯、RAC 及び SEAC の役割や評価の手順などについて解説されている。

#### \*関連記事

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

【ECHA】ECHA が更新された PFAS 規制案を公表

【ECHA】ECHA が PFAS 規制に関する評価のスケジュールを発表

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

食品安全情報 (化学物質) No. 20/ 2025 (2025. 10. 01)

【ECHA】ECHA、2026 年春に PFAS 意見書案を協議

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.pdf>

## 2. ECHA の社会経済分析委員会が PFAS 規制案に関する意見書案に合意

ECHA's Socio-Economic Analysis Committee agrees its draft opinion on PFAS restriction proposal

11 March 2026

<https://www.echa.europa.eu/-/echa-s-socio-economic-analysis-committee-agrees-its-draft-opinion-on-pfas-restriction-proposal>

欧州化学物質庁（ECHA）の社会経済分析委員会（SEAC）は、EU 域内におけるすべてのパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の製造、市場投入及び用途を制限する包括的規制案に関する意見書案に合意した。この意見書案は、PFAS の制限がもたらす社会経済的影響に関する広範かつ独立した評価、ならびに利用可能な代替品に関する分析に基づいている。この SEAC の意見書案は、オランダ、ドイツ、デンマーク、ノルウェー、スウェーデンの 5 カ国の当局が 2023 年 1 月に提出した、すべての PFAS 及びすべての用途を対象とする規制に関する提案に基づいている。

SEAC は、ECHA の 2 つの科学委員会の中の 1 つであり、EU の化学物質規則である REACH 規則の下で、EU における規制の提案に関して、代替品の利用可能性も考慮しつつ、規制案が人間の健康と環境に与える利益、関連する費用、その他の社会経済的影響を評価する。一方リスク評価委員会（RAC）は、PFAS が人間の健康と環境に及ぼすリスクを評価し、3 月 2 日に PFAS 規制案に関する意見書を採択した。

#### 次のステップ

SEAC の意見書案および RAC の意見書は間もなく公表される。SEAC の意見書案については 60 日間の公開協議が行われる。SEAC は公開協議で得られた新たな情報を適切に考慮し、2026 年末までに最終意見書を採択する予定である。この採択により、規制案に関する ECHA の委員会の科学的評価は終了し、意見書は欧州委員会に提出される。欧州委員会は、2 つの意見書に基づき、EU 加盟国で構成される REACH 委員会に規制案を提案し、REACH 委員会で議論及び投票が行われる。

---

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

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

##### 1. 新しいゲノム技術で得られた植物、微生物、動物及びそれらの製品に関する新しい科学的データの文献ホライズンスキヤニング（2025 年 10 月）

Literature horizon scan for new scientific data on plants, microorganisms and animals, and their products obtained by new genomic techniques (October 2025)

17 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9929>

(科学的意見)

##### 2. NTP 及び公表されている用量反応データの編集：ベイズベンチマークドーズ解析のための EFSA のプラットフォームにおける情報事前分布の研究

Compilation of NTP and published dose - response data: study of informative priors in the EFSA platform for Bayesian benchmark dose analysis

24 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9902>

(外部科学報告書)

### 3. EU 規則 1107/2009 第 53 条に基づき提出される防カビ剤及び殺菌剤の緊急承認評価に関するプロトコル草案に関するワークショップ報告書

Report on the virtual workshop regarding the draft protocol for the evaluation of emergency authorisations of fungicides and bactericides submitted under Article 53 of Regulation (EU) 1107/2009

6 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9975>

(外部科学報告書)

### 4. EFSA の遺伝毒性ガイダンス改訂に関する利害関係者ワークショップ

Stakeholder Workshop on EFSA's Genotoxicity Guidance Revision

18 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-9878>

(イベント報告書)

### 5. 農薬の環境リスク評価

Environmental risk assessment of pesticides

24 February 2026

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

(インフォグラフィクス)

EFSA は、使用後に農薬がどうなるか、及び、野生生物、植物、土壌、水、大気への望ましくない影響の可能性を調べ、農薬が環境にもたらす可能性のあるリスクを評価している。

このインフォグラフィクスでは、以下のような項目について解説されている。

#### 農薬とは何か？

農薬（植物保護製品）は、昆虫などの害虫を駆除し、雑草を管理し、植物を病気から守り健康に保つのに役立つ。農薬には少なくとも 1 つの有効成分が含まれており、また、農薬の性能を向上させるために、補助成分などの他の成分も含まれている。EU は、有効成分がヒトや動物の健康に有害影響を与えず、環境に対して許容できない影響を与えない場合にのみ、有効成分を承認している。

#### 農薬はどこに行き着く可能性があるのか？

##### • 適用

農薬は、散布、土壌との混合、種子の処理など、様々な方法で作物に適用される。農薬は、主に農家やその他の専門家が使用する際に環境に入り込む。ラベルには、製品の正しい使用方法が明記されている。農薬の適用方法や農薬特有の性質が、環境との相互作用に影響を与

える。農薬が影響を与える対象としては、空気、地表水、土壌、地下水、植物、鳥類と哺乳類、ミツバチ、非標的節足動物などがある。

- 野生動物と生物多様性への間接的影響

農薬は、野生生物の餌を減少させたり、食物連鎖を乱すなど、間接的な有害影響を及ぼす可能性がある。EFSAは現在、野生生物への間接的影響のリスクを評価する方法論に取り組んでいる。

#### 環境への影響

農薬が環境に与える影響を理解するために、EFSAは主に2つの分野に注目している。

- 環境運命及び環境動態：農薬がどのように分解され、移動し、土壌に蓄積するかなど、使用後に農薬がどうなるか。
- 生態毒性学：農薬が生物及び生態系にどのような影響を与えるか。

#### 環境リスクの評価方法

- ハザード同定及びハザード特性評価
- 環境運命及びばく露の評価
- リスク特性評価

#### EFSAの取り組み

- 農薬の特定された用途の評価
- 申請書に記載された用途の環境リスクの評価
- 農薬の環境リスク評価への独立した科学的助言の提供
- ガイダンス文書の策定及び更新
- 知識を共有するためのワークショップ及びその他の会合の開催

## 6. 新たな基本合意書(MoU)により EFSA と FAO の協力が強化される

New Memorandum of Understanding (MoU) strengthens cooperation between EFSA and FAO

19 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/new-memorandum-understanding-mou-strengthens-cooperation-between-efsa-and-fao>

欧州食品安全機関(EFSA)と国連食糧農業機関(FAO)は、基本合意書(MoU)に署名して、協力を強化し、公衆衛生保護のために健全なレギュラトリーサイエンスを推進する共同方針を確認した。

この合意書は、最高レベルの安全基準を維持しつつ、イノベーションが競争力を牽引することを確実にするという共通の目標を反映している。急速な技術的变化と複雑化が進む中、この3年間のパートナーシップは、「ワンヘルス」の原則に沿った、安全で持続可能かつレジリエントな食料システムのための科学に基づく解決策を推進するものである。

本 MoU の下での協力の範囲には、動植物の健康、農薬リスク評価および持続可能な農業実践、栄養、データに関する横断的取り組み、ならびに方法論やコミュニケーションなどの

分野が含まれる。また、このパートナーシップは、新規食品、バイオテクノロジー、人工知能、マイクロバイオーム研究などの新興の課題や分野における共同の取り組みも推進する。

\*FAO のニュースリリース

FAO and EFSA Sign New MoU to Strengthen Global Food Safety Through Enhanced Scientific Cooperation

23/02/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/fao-and-efsa-sign-new-mou-to-strengthen-global-food-safety-through-enhanced-scientific-cooperation/en>

## 7. 食品添加物関連

### ● PLS : 食品添加物としてのスクラロース(E 955)の再評価

PLS: Re-evaluation of sucralose (E 955) as a food additive

16 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/plain-language-summary/re-evaluation-sucralose-e-955-food-additive>

(Plain language summary)

#### 概要

- スクラロース(E 955)は、非栄養性甘味料として使用される食品添加物である。
- EFSA の前身である EU 食品科学委員会(SCF)は、2000 年に E 955 の最終評価を行った。
- 今回、EFSA の食品添加物および香料に関するパネル(FAF パネル)が E 955 の安全性を再評価した。
- またパネルは EC から、提案されている焼き菓子類における E 955 の使用拡大に関する安全性を評価するよう要請された。

#### FAF パネルが用いたデータ

- 文献レビューから特定された 1999 年 1 月から 2025 年 3 月までに発表された E 955 に関する研究。
  - EFSA のデータ要請及び追加情報要請に応じて利害関係者から集められたデータ。
  - 焼き菓子類における E 955 の使用拡大を提案した申請者から提出されたデータ。
- これらのデータには、技術的データ (スクラロースの安定性に関するデータを含む)、食品における用途と使用量に関するデータ、実験動物における毒性学的研究 (遺伝毒性試験を含む) から得られたエビデンス、及び疫学研究が含まれていた。

関連する生物学的及び毒性学的データは根拠の重み付けアプローチを適用して統合された。

#### 結果とその影響

- 以前設定されたスクラロース(E 955)の許容一日摂取量(ADI) 15 mg/kg 体重/日を変更

する必要はない。

- EU では、E 955 の最大食事ばく露推定量は全ての集団で ADI を下回っており、安全上の懸念がないことを示している。
- 焼き菓子類における使用拡大案を考慮しても、全体的な食事ばく露量は大幅に増加しなかった。
- しかし、FAF パネルはいくつかの不確実性を特定しており（下記参照）、E 955 の使用拡大案の安全性を確認することはできなかった。

#### 不確実性は何か？

- 長時間の高温条件下で、スクラロースから有機分子へ塩素が移行する可能性に関して不確実性が存在する。
- この不確実性は、焼成温度や時間を制限しない限り、焼き菓子類における E 955 の使用拡大案の評価において排除することはできなかった。
- 焼く、炒めるなど、スクラロースを加熱処理する家庭での食品の調理にも同じ不確実性が当てはまる。
- 現在認可されている E955 の用途で食品を工業的に加工する際にこのような状況が生じることは予想されていない。

#### 主な助言

FAF パネルによると、評価されたデータに基づいて EC は以下のことを考慮すべきである。

- E 955 の EU 規格に、スクラロース中の塩素化単糖不純物である 4-クロロガラクトピラノース及び 1,6-ジクロロフルクトフラノースの個別基準値を含めること。
- EU 規格の鉛の基準値を下げること。
- EU 規格に CAS 番号 56038-13-2 を含めること。

FAF パネルはまた、EC に、炒めたり焼いたりするなどの高温を必要とする家庭での使用中に、スクラロースの望ましくない分解物が生成される可能性があることも考慮するよう助言した。

\*食品添加物としてのスクラロース(E 955)の再評価及び焼き菓子類におけるスクラロース(E 955)の使用拡大に関する新たな申請の評価

Re-evaluation of sucralose (E 955) as a food additive and evaluation of a new application on extension of use of sucralose (E 955) in fine bakery wares

17 February 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9854>

(科学的意見)

## 8. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Penicillium citrinum* AE - RPE 株由来食品用酵素リボヌクレアーゼ

## P の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme ribonuclease P from the non - genetically modified *Penicillium citrinum* strain AE - RPE

24 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9954>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM - MG 株由来食品用酵素セリンエンドペプチダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme serine endopeptidase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain NZYM - MG

24 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9959>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* BABSC 株由来食品用酵素グルカン 1,4 -  $\alpha$  - マルトヒドロラーゼの安全性評価更新

Updated safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4 -  $\alpha$  - maltohydrolase from the genetically modified *Bacillus subtilis* strain BABSC

24 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9957>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus paralicheniformis* AP - GKY 株由来食品用酵素サブチリシンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme subtilisin from the genetically modified *Bacillus paralicheniformis* strain AP - GKY

26 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9956>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* CBS 138353 株由来のエンド-1,4- $\beta$ -キシラナーゼ及びエンド-1,3(4)- $\beta$ -グルカナーゼを含む食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing endo - 1,4 -  $\beta$  - xylanase and endo - 1,3(4) -  $\beta$  - glucanase from the non - genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain CBS 138353

26 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9958>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Streptomyces mobaraensis* M2020197 株由来の食品用酵素タンパク質グルタミン  $\gamma$ -グルタミルトランスフェラーゼの安全性評価更新

Revised safety evaluation of the food enzyme protein - glutamine  $\gamma$  - glutamyltransferase from the non - genetically modified *Streptomyces mobaraensis* strain M2020197

26 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9948>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Trichoderma citrinoviride* TCLSC 株由来食品用酵素エンド - 1,4 -  $\beta$  - キシラナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo - 1,4 -  $\beta$  - xylanase from the non - genetically modified *Trichoderma citrinoviride* strain TCLSC

26 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9953>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM - TR 株由来の食品用酵素タンパク質グルタミン  $\gamma$ -グルタミルトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme protein - glutamine  $\gamma$  - glutamyltransferase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM - TR

27 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9949>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Fusarium venenatum* NZYM - FG 株由来食品用酵素トリプシンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme trypsin from the genetically modified *Fusarium venenatum* strain NZYM - FG

2 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9951>

(科学的意見)

- *Carica papaya* L.の乳液由来の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.

2 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9950>

(科学的意見)

## 9. 健康強調表示関連

- オート麦  $\beta$ -グルカンと食後血糖値のピークの低下：健康強調表示評価

Oat beta - glucans and reduction of postprandial glucose peak: Evaluation of a health claim pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

20 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9942>

(科学的意見)

- **Anxiofit-1** と 閾値下及び軽度の不安の軽減：健康強調表示評価

Anxiofit - 1 and reduction of subthreshold and mild anxiety: Evaluation of a health claim pursuant to article 14 of regulation (EC) No 1924/2006

4 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9964>

(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する **Starlinger viscotec viscoZERO PET** プロセスの安全性評価

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

26 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9935>

(科学的意見)

- プラスチック製食品接触物質に使用する(2E,2'E)-2,4,8,10-テトラオキサスピロ[5.5]ウンデカン-3,9-ジイルビス(2-メチルプロパン-2,1-ジイル)ビス(2-シアノ-3-(3,4-ジメトキシフェニル)アクリレート)の安全性評価

Safety assessment of the substance (2E,2'E)-2,4,8,10-tetraoxaspiro[5.5]undecane-3,9-diylbis(2-methylpropane-2,1-diyl) bis(2-cyano-3-(3,4-dimethoxyphenyl)acrylate for use in plastic food contact materials

6 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9926>

(科学的意見)

#### 1 1. 農薬関連

- 腎臓に対する残留農薬の累積リスク評価を目的としたデータ収集、ハザード特性評価及び累積評価グループの確立

Data collection, hazard characterisation and establishment of cumulative assessment groups in view of the cumulative risk assessment of pesticide residues for kidneys

26 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9965>

(外部科学報告書)

- 有効成分ジラムの農薬リスク評価ピアレビュー

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

24 February 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9869>

(農薬の結論)

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

#### 1. 新規食品認可プロセスフローチャート

Novel foods authorisation process flowchart explanatory note

9 March 2026

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/novel-foods-authorisation-process-flowchart-explanatory-note>

英国食品基準庁 (FSA) とスコットランド食品基準局 (FSS) の新規食品認可のプロセスを説明している。新規食品申請プロセスがフローチャートにまとめられている。

同化規則(EU) 2015/2283 の下では、新規食品は、特定の定義を満たし、他の規制対象製品の枠組みに該当しない場合にのみ、新規食品として規制される。

他の規制対象製品の枠組みは次のとおりである。

- 遺伝子組換え食品、精密育種植物由来食品、食品添加物、食品香料、食品用酵素、抽出溶媒、植物保護製品などの特定の分野の枠組みで規制されている製品

\* Novel Foods Authorisation Process Flowchart

<https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/Novel%20Foods%20Auth>

[orisation%20Process%20Flowchart.pdf](#)

## 2. 精密発酵

Precision fermentation

18 February 2026

<https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/precision-fermentation-0>

このウェブページでは、消費者向けに、精密発酵（Precision fermentation）と、FSA による精密発酵製品（Precision fermentation product）の規制に関する情報を提供している。

### 精密発酵とは？

精密発酵は、伝統的な発酵プロセスの現代版である。発酵は、ビールやヨーグルトなどの食品の製造に何世紀にもわたって利用されてきた。精密発酵は、科学者が微生物（酵母や細菌など）をプログラムして、タンパク質、糖、脂肪などの新しい特定の食品成分を作り出す点で従来の発酵と異なる。これらの食品成分は、動物や植物を使わずに作られている。

精密発酵は、微生物に特定の分子（乳清タンパク質や卵白タンパク質など）を作るようにプログラムすることで機能する。微生物は発酵タンクで培養され、糖類を与えられることで、目的の成分を産生し始める。

精密発酵製品の例としては次のようなものがある。

- カカオ豆を使わないカカオ（チョコレート）
- 牛を使わない乳タンパク質
- ヤシの木を使わないパーム油
- ビタミン B2 などのビタミンの生成
- 鶏を使わない卵タンパク質
- 動物を使わないゼラチン（ゼリー菓子の製造に使用）

例えば、カカオの精密発酵は、カカオ豆を使わずに、カカオに含まれるのと同じフレーバー分子を作り出す。「カカオ豆」ではなく、「カカオフレーバー」を育てる。このプロセスにより、環境への影響を軽減しながら、均一で高品質なカカオ成分を作り出すことができる。

### 精密発酵製品の規制における FSA/FSS の役割

FSA/FSS（スコットランド食品基準局）は、新規食品が販売される前に安全性を確認する。食品事業者が、新規の製品を店頭に並べ、販売する前に遵守しなければならない規則を導入している。

精密発酵製品は、他の新規食品と同様に、豊富な科学的根拠と専門家の助言に基づく厳格な安全審査プロセスを経る。消費者が購入する食品を信頼でき、新規の食品を購入して食べるかどうかについて十分な情報に基づいた選択ができることが重要である。

FSA は、リスクとハザード及びそれらの管理方法、そして事業者が安全性を確保するために行う必要がある試験について検討する。そして、英国でこれらの新規の食品を販売する事業者向けに、製品のラベル表示方法を含め、明確なガイドラインを作成する。

### 今後

新しくイノベティブな製品を試すかどうかは消費者次第である。FSA/FSS は厳格かつ詳細な安全性評価を実施し、厳しい審査を行っているため、精密発酵製品は最高水準の食品安全基準が維持される。

\* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）

【FSA】FSA は、新たなイノベーション研究プログラムの開始で英国における食品イノベーションを推進する

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2025（2025. 12. 10）

【FSA】安全性評価における共通課題を特定するための精密発酵申請のレビュー

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

---

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

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

1. 年間食品サンプリングプログラム（2023-2024）報告

Annual targeted food sampling programme 2023-24

24 February 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/annual-targeted-food-sampling-programme-2023-24>

この年間食品サンプリングプログラムは、スコットランドの地方当局(LA)及び公的分析研究所が実施している。今回 2023 年 7 月 1 日から 2024 年 6 月 30 日までの期間に、小売業者、ケータリング業者、製造業者、加工業者から収集された、16 種類の選定された食品タイプ、合計 1,215 サンプルが分析された。微生物学的検査、アレルギー検査、化学物質検査、食品の真正性検査が実施された。

（以下、抜粋）

化学物質検査

- ナンとフラットブレッド：16 サンプル（20%）で防腐剤であるプロピオン酸の濃度が高かった。しかし消費者の健康にリスクをもたらすものではない。
- 乾燥イチジク：1 サンプルに基準値を超えるカビ毒が含まれていた。
- ホウレンソウ：1 サンプルに基準値を超えるカドミウムが含まれていた。
- 牛ひき肉：6 サンプル（9%）にラベル記載以上の脂肪が含まれていた。

食品の真正性検査

- 冷凍加工豚肉及び牛肉製品 160 サンプルについて、表示されていない肉類の混入の有無を検査した。すべてのサンプルで問題はなかった。

### 調査結果に対する FSS の対応措置

- 食中毒にかかりやすい人にとってリスクの高い食品の見直しを行っている。
- STEC (志賀毒素産生性大腸菌) のリスクと回避方法についての意識向上に取り組む。
- 乳代替ラテに乳タンパク質が含まれていたため、FSS はコーヒーショップやカフェが乳アレルギーを持つ人々に対するリスクを理解できるよう支援する。
- 消費者が十分な情報に基づいて選択できるよう、ラベル表示のガイダンスを作成し、啓発活動も行っている。

\* 報告書

<https://www.foodstandards.gov.scot/sites/default/files/2026-03/consumer%20facing%20annual%20report%2023-24%20publication.pdf>

## 2. 食品の安全性と基準に関するガイダンスの利用と認識に関する調査

Research into the use and perceptions of guidance on food safety and standards

26 February 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/research-into-the-use-and-perceptions-of-guidance-on-food-safety-and-standards>

スコットランド食品基準局 (FSS) は、FSS ガイダンスの認識、妥当性、有効性に関する調査を The Lines Between (TLB) に委託した。

\* 調査報告書

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/research-into-the-use-and-perceptions-of-guidance>

### 調査の目的

- 認識とアクセス (Awareness and access) : 現在のガイダンスに関する認識を特定しレビューする (食品事業者がガイダンスをどこから入手しているか、地方当局がガイダンスをどのように推進しているか、及び使用者の好み)。
- 妥当性 (Relevance) : 食品事業者及び食品法専門家によるガイダンスの利用に関する包括的な評価を提供する。
- 有効性 (Effectiveness) : ツールとガイダンスの有用性、有効性、効率、妥当性を改善し、その利用を増やしてコンプライアンスを強化するための根拠に基づく洞察を提供する。

### 調査方法

一次データ収集は 2025 年 8 月から 11 月にかけて行われ、定性的調査と定量的調査を組み合わせた手法が用いられた。本研究には 3 つのグループ (食品事業者、食品法専門家、ステークホルダー) が参加した :

- スコットランド全土の登録済み食品事業者 50 社を対象に定性的インタビューを実施した。食品事業者には様々なタイプ、規模、場所の企業が含まれた。
- 30 名の食品法専門家が、FSS が 9 月、10 月、11 月に月次執行報告書で推奨したオンラインアンケートに回答した。このうちインタビューに同意した食品法専門家を対象に、7 回の半構造化インタビューを実施した。
- 5 団体のステークホルダーに、ガイダンスがより広く使用されているかどうか、どのように使用されているか、また改善点についてインタビューを実施した。

## 結論

本調査では、食品事業者が食品の安全性と基準の要件を満たすことを支援し、食品法専門家がその役割を効果的に果たすのを支援する上でのガイダンスの役割が強調されている。また、FSS ガイダンスの普及と影響力を高める必要性も浮き彫りになった。

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

### 1. 母親の食事中の麦角アルカロイド類のリスクの可能性に関する声明

Statement on the potential risks from ergot alkaloids in the maternal diet

19 January 2026

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

(抜粋)

麦角アルカロイド類（EA）は、バツカクキン科（*Clavicipitaceae*）及びマユハキタケ科（*Trichocomaceae*）の真菌類が産生する二次代謝産物である。これらの真菌の感染は、ライ麦、小麦、ライ小麦、大麦、キビ、オート麦などの経済的に重要な穀類を含む 400 種以上の植物に影響を及ぼす。

EA の生物学的影響は、産科学における伝統的な使用も含め、何世紀にもわたって知られてきた。EA に汚染された穀類、フラワー、パンの摂取は、丹毒または聖アントニウスの火（St. Anthony's fire）として知られる症状の深刻な流行を引き起こした。1900 年代に初めて体系的な研究が行われ、多くの天然 EA やその合成類似物質が、中枢神経系疾患の治療薬として使用されてきた。

EFSA は 2012 年、血管収縮作用を EA の重要な健康影響とみなし、エルゴタミン酒石酸塩を 13 週間摂取させたラットの尾部筋萎縮の所見に基づき、BMDL<sub>10</sub> を 0.33 mg/kg 体重/日とした。これに不確実係数（UF）300（種差及び個体差 100、入手可能な毒性データが限られているため 3）を適用し、急性参照用量（ARfD）を 1 μg/kg 体重とした（1.1 μg/kg 体重を丸めた）。EFSA の勧告に従い、耐容一日摂取量（TDI）の設定には亜慢性試験から

慢性試験への外挿のため UF 2 が追加適用され、BMDL<sub>10</sub>である 0.33 mg/kg 体重/日に UF 600 が適用されて 0.6 μg/kg 体重/日と導出された (0.55 μg/kg 体重/日を丸めた)。EFSA は、個々の EA の相対効力 (relative potency) を決定するのに利用可能なデータは十分ではなかったが、いくつかの EA に関しては効力の明らかな違いはなかったと結論づけた。

JEFCA は 2021 年、エルゴタミンマレイン酸塩の薬理作用に基づき、妊娠後期及び産後のヒトにおける子宮収縮を、食事中的 EA の評価における重要な健康影響として特定した。JECFA は、最小経口治療用量であるエルゴメトリンマレイン酸塩 0.2 mg (エルゴメトリンとして 2.5 μg/kg 体重) を基にして、UF 6.3 (最小影響量 (LOEL) から無作用量 (NOEL) への外挿のため 2、トキシコダイナミクスの個体差 3.16 とし、6.32 を丸めた) を適用し、エルゴメトリンの ARfD を 0.4 μg/kg 体重とした (0.396 μg/kg 体重を丸めた)。JECFA は EA のグループ ARfD を設定することが適切であると指摘したが、異なる EA の毒性等価係数 (TEF) を設定するための十分なデータが無かったため、各 EA の毒性は同等であると仮定し、エルゴメトリンの ARfD が食事中的総 EA に対するグループ ARfD として設定された。また JECFA は、複数の動物試験の中で最も低い BMDL<sub>10</sub>である 0.6 mg/kg 体重/日 (エルゴタミン酒石酸塩を 13 週間摂取させたラットの尾部筋萎縮に基づく) を選択し、UF 600 (種差及び個体差 100、亜慢性試験から慢性試験への外挿のため 2、入手可能な毒性データが限られているため 3) を適用して、1 μg/kg 体重/日の TDI を導出した。しかし JECFA は、TDI を ARfD よりも大きい値にするべきではないと結論づけ、食事中的総 EA に対するグループ TDI をグループ ARfD と同じ値である 0.4 μg/kg 体重/日とすることを決定した。

COT は、JECFA の評価がより保守的な健康影響に基づく指標値 (HBGV) を提供していること、さらに、ヒトのエンドポイントに基づいていること、2012 年の EFSA 評価よりも新しい情報を考慮の上、JECFA と同じ結論に達し、0.4 μg/kg の ARfD で合意した。

2011 年のトータルダイエツトスタディにおける EA の汚染実態データ、及び、2008～2016 年の全国食事・栄養調査 (NDNS) における出産可能年齢の女性の摂取量データを用いると、すべての推定ばく露量の平均値及び 97.5 パーセンタイル値は、ARfD 及び TDI である 0.4 μg/kg 体重/日未満であり、毒性学的懸念はない。またこれらのばく露量は、有害影響が報告されている天然または合成 EA の治療用量を下回っている。

本評価は、比較的少ないサンプル数 (食品群や試験された EA の種類など) に基づいているため、推定値の信頼性が低い。さらに、摂取量データは出産可能年齢の女性を対象としているため、母親の食事を完全には反映していない可能性がある。しかし、総ばく露量の推定には全食品群の 97.5 パーセンタイル値が用いられており、全食品群について高い摂取量を想定しているため、保守的である。すべてを考慮すると、妊婦における EA への食事ばく露量は毒性学的に懸念されるものではないと結論するのに十分な安全マージンがあると結論づけられている。

COT は、気候変動などの環境要因が EA へのばく露に影響する可能性があり、雨天が続くとライ麦などに含まれる EA が増加すると指摘している。

- 
- 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. 2-クロロエタノールの変異原性の可能性に関する再評価と暫定的な急性及び慢性摂取量参照値 (ARfD、ADI) の設定

2-chloroethanol : Re-assessment of its mutagenic potential and derivation of provisional acute and chronic oral reference values (ARfD, ADI)

27/02/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/2-chloroethanol-en/>

2-クロロエタノール (2-CE) は、エチレンオキシド (変異原性 (遺伝毒性) 及び発がん性作用のため、EU では数十年にわたり食品生産での使用が禁止されている燻蒸剤) の分解生成物である。しかし、EU 域外の一部の国ではエチレンオキシドの使用が継続されていることから、時折、欧州市場に流入する。2020 年以降、エチレンオキシドで処理された食品 (例: ゴマやスパイス類) において、過剰濃度のエチレンオキシドの検出が繰り返されている。

2-CE は、潜在的な遺伝毒性に関するデータに一貫性がないため、これまでエチレンオキシドと同様に扱われてきた。分析技術の進歩と変異原性作用に関する新たなデータにより、ドイツ連邦リスク評価研究所 (BfR) は 2-CE 自体の起こりうる健康リスクを評価することが可能となった。BfR は、食品を介したばく露において 2-CE が変異原性である可能性は低いと結論付けている。

さらに、BfR は 2-CE について暫定急性参照用量 (ARfD) を 0.13 mg/kg 体重、暫定許容一日摂取量 (ADI) を 0.02 mg/kg 体重/日と提案する。

新たな情報に基づく、EU レベルでの 2-CE のヒト毒性に関する調和された評価は、現在保留されている。BfR は、得られた結果を裏付け、提案された基準値を確認するため、さらなる分析と包括的な系統的文献調査を推奨する。

BfR はまた EU 域内において、エチレンオキシドと 2-CE とで個別の残留物定義を設定すること、また欧州市場向けに調和された MRL を設定することについて、手続きの開始を提案している。

(以下、抜粋)

### 1 評価の目的

これまで最悪のケースを想定して、2-CE はエチレンオキシドと同様に扱われ、エチレンオキシドと 2-CE を合わせた複合残留物定義が設定されていた。しかし、分析技術の進歩により、現在ではエチレンオキシドと 2-CE を日常的に個別に定量することが可能となっている。BfR は、ドイツ食品連盟が提出した生理学的動態 (PBK) モデリングで補完された新たな変異原性データに基づき、2-CE の変異原性の可能性を再評価した。さらに、より精緻な残留物定義の設定を支援する健康影響に基づく指標値 (HBGV) の導出可能性を評価した。

## 2 結果

新たに提供された情報に基づき、関連する食事ばく露における 2-CE の生物学的に有意な変異原性活性の可能性は低いと思われる。そのため、急性及び慢性摂取量参照値の導出の適否について、一般毒性データベースを参照した。オリジナル情報の質と入手可能性が限定的であることを考慮して、暫定 ARfD を 0.13 mg/kg 体重、暫定 ADI を 0.02 mg/kg 体重/日と提案する。

*in vitro* において弱い変異原性を示した結果の非関連性を立証するには、さらなる機序解析が必要である。提案された参照値の独立的なレビュー・立証・精緻化を実施するために、完全な系統的文献レビューを実施し、未発表の反復投与毒性試験及び多世代試験のオリジナル研究報告書を入手できるようにすることが必要である。その間、残留データを収集し分析法の妥当性を確認することで、最大残留基準値 (MRL) を設定できるだろう。最終的に、EU 域内で査読プロセスを開始し、欧州市場向けの調和された MRL と並行して、エチレンオキシド及び 2-CE に対する個別の残留物定義を確立することを目指す。

## 3 理論的根拠

### 3.1 概要

2021 年に公表された BfR の意見書によれば、「2-CE の発がん性については、信頼できる規制上の結論を導き出すことはできない。遺伝毒性活性を示す多くの兆候はあるものの、生体内での関連性や潜在的な閾値の存在の解明は未解決である」(更新版 BfR 意見書 No. 024/2021)。

その後、一連の新たな *in vitro* 遺伝毒性試験が利用可能となった。これらの試験は適正試験所基準 (GLP) 下で実施され、現行の OECD テストガイドラインに従い、代謝活性化に対する最適化された条件を用いて、2-CE の 2-クロロアセトアルデヒドへの酸化が適切に反映された。このことは、生理学的動態モデル (PBK) と *in vivo* データの比較によって裏付けられた。

*in vitro* 哺乳類細胞遺伝子突然変異試験 (OECD TG 476) 及び *in vitro* 哺乳類細胞小核試験 (OECD TG 487) では明らかな陰性結果が得られたが、代謝活性化を伴う Ames 試験では、TA1535 株、TA100 株及び E.coli WP2uvrA 株において、用量依存的な復帰突然変異体数の増加が観察された。最高用量である 5000 µg/プレートにおける対照群に対する最大増加率はそれぞれ 2.7 倍、1.5 倍、1.9 倍であり、陽性判定に頻繁に適用される基準 (TA1535 では 3 倍以上の反応、TA100 及び WP2uvrA では 2 倍以上の反応) を満たさなかったが、ベンチマーク用量 (BMD) モデリング (Bayesian Benchmark Dose Modelling, EFSA WebTool version 0.1.17) によって作用 (用量依存的な増加) が確認され、524~3812 µg/プレートという許容可能な BMDL<sub>50</sub> 値 (塩基対置換を検出する 3 つの試験株すべてにおいて推奨される最高用量を下回る値) が得られた。

全体として、2-CE は細菌における弱い *in vitro* 変異原と考えられる。その活性は代謝活性化を含む実験条件に限定されていたことから、2-CE の変異原性は対応するアルデヒドへの事前活性化 (prior activation) を伴うと結論づけられる。哺乳類細胞遺伝子突然変異試験

ではそのような活性は認められず、また観察された結果は推奨限界用量に相当する非常に高用量の条件に完全に限定されていた。特に残留物による経口ばく露量が小さいことを考慮すると、このような知見の生体内での関連性はありそうにないと考えられる。したがって HBGV を導出することが可能である。しかしながら、作業仮説がさらなる機序に関する及び/又は統計的な根拠によって裏付けられるまでは、これらを暫定的なものとしなすべきである。

急性及び慢性摂取量参照値の導出には、報告書の質、方法論的信頼性、及び起こりうる種間の差異を考慮し、利用可能なデータセットから主要研究を選定した。暫定参照値は、適切な不確実係数と外挿係数を用いて無毒性量 (NOAEL) から導出した。

### 3.4.3 一般毒性

食事リスク評価という背景から、2-CE の経口ばく露に関する研究のみが考慮された。全体として、HBGV 導出に関連するとみなされた毒性研究は 5 件であった。入手可能な限られた情報によると、いずれの研究も適正試験所基準 (GLP) 及び/又は OECD テストガイドラインに従って実施されたものではない。このうち 1 件はヒト症例報告のメタアナリシスであり、残る 4 件は反復投与または 2 世代の *in vivo* 動物試験であった。

### 3.5 急性及び慢性摂取量参照値の導出

#### • 急性参照用量 (ARfD)

報告された影響の一部が急性であることを鑑みて、急性参照用量の導出は妥当である。Deng ら (2001) による後ろ向き症例報告研究では、中毒症例の大半において最初の症状は 2 時間以内に発現した。イヌにおける急性影響も Oser ら (1975) によって報告されている。

Oser ら (1975) によるイヌを用いた試験から得られた NOAEL 13.3 mg/kg が以下の根拠により暫定 ARfD 導出に用いられた。

- 投与量の検証
- 現在のデータセットにおいてイヌが最も感受性の高い種である
- *In vivo* イヌ試験で急性影響として重度の嘔吐が確認された
- オリジナル報告書 (出版物) をレビューすることが可能である

種内 (個人差) 及び種間 (種差) における不確実係数のデフォルト値 (UF 100) を用いて、暫定 ARfD は 0.13 mg/kg と導出された。この暫定 ARfD は、動物における最小致死用量に対して 500 倍、ヒトにおける軽度影響が報告されている最小用量に対して約 600 倍のマージンを提供する。

#### • 許容一日摂取量 (ADI)

上記の根拠により、ADI 導出の最も適切な出発点としても、Oser ら (1975) の雄イヌにおける NOAEL 13.3 mg/kg が選択された。COM ガイダンス文書 SANCO/221/2000 rev. 1 に準じて、ばく露期間の違いと限定的なデータベースに対する補正として UF 1000 を適用すると、ADI は 0.013 mg/kg となる。

しかしながら、2-クロロエタノールに関する追加データが利用可能であることを踏まえ、種内及び種間における不確実係数のデフォルト値 (UF 100) に加えて、亜慢性ばく露から

慢性ばく露への外挿、及び使用した新たな報告書の入手可能なデータの質的限界に対するそれぞれ特定の係数（UF 2 及び 3）を用いることがより適切であると判断し、ADI 値として 0.02 mg/kg 体重/日を提案する（NOAEL 13.3 mg/kg に UF 600 を適用）。

\* 参考文献

Oser BL, Morgareidge K, Cox GE, Carson S (1975) Short-term toxicity of ethylene chlorohydrin (ECH) in rats, dogs and monkeys. *Food Cosmet Toxicol* 13(3), 313-5. DOI: 10.1016/S0015-6264(75)80291-4.

## 2. 食品に含まれる鉛に関する BfR-MEAL スタディの結果から、ドイツ国民の鉛総摂取量に実質的に寄与する食品群を特定した

Results of the BfR-MEAL study on lead in food recovered food groups substantially contributing to total intake in the German population

17/02/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/results-of-the-bfr-meal-study-on-lead-in-food-recovered-food-groups-substantially-contributing-to-total-intake-in-the-german-population/>

鉛は天然のプロセスやヒトの活動から環境中に放出され、そこから環境やフードチェーンに入り込む。成人体内における鉛濃度の最大値は、肝臓、腎臓、骨で検出されている。鉛は何十年ものあいだ骨にとどまる可能性があるが、特定の状況下で再び放出される可能性もある。鉛の毒性は、腎臓、心血管系、中枢神経系などに影響を与える。一般人は、食品、水、空気、埃など様々な発生源を通じて鉛と接触する。鉛を含む陶器やタバコ（煙）を通じてばく露されることもある。

この意見書では、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)が食品を介した鉛の摂取について述べている。食品に含まれる鉛の汚染実態データは、ドイツ初のトータルダイエットスタディ(TDS)である BfR-MEAL スタディ(Mahlzeiten für die Expositionsschätzung und Analytik von Lebensmitteln – 「食品のばく露評価及び分析のための食事」)に由来する。この研究では、食品を購入して一般的な家庭のやり方で調理し、その後、鉛などの成分を分析した。これらの汚染データと様々な食事調査のデータを組み合わせ、鉛の食事による摂取量を推定した。

小児においては、推定鉛摂取量に加えて、血中鉛濃度も評価に使用された。鉛は、特に若年集団（1～2 歳の乳児）で、発達神経毒性影響のリスクに関連している。この観点から、食品摂取による小児の推定鉛摂取量が、青年や成人に比べて多い（最大 4～5 倍）ことに留意する必要がある。現在の知見では鉛の安全な摂取量は存在しないため、鉛の摂取は可能な限り最小限に抑え続ける必要がある。

### 評価の目的

本意見書の主題は、鉛に関する BfR-MEAL スタディの結果に基づくばく露評価であり、

慢性鉛ばく露に伴う健康影響に関する用量反応関係から導出された適切な参照値（Benchmark Dose Lower Confidence Limit : BMDL）との比較を含む。

## 結果

本意見書は、食品に含まれる鉛による外部ばく露のみを対象とする。慢性的な鉛ばく露の重大な影響には、中枢神経系、心血管系、腎臓への健康影響が含まれる。

ドイツにおける小児、青年、成人の食事由来鉛ばく露量を算出した。摂取量のベースとして、最新の代表的な摂取量調査である「食品摂取記録のための小児栄養調査」（KiESEL スタディ）、KiGGS モジュールとしての栄養調査（EsKiMo II）、及び全国栄養調査 II（LOD II）を用いた。鉛の汚染実態データは、トータルダイエツトスタディ（BfR-MEAL スタディ）に基づいている。BfR-MEAL スタディは、摂取量の 90%以上をカバーし、調理法に伴う鉛濃度の変化を考慮している点が特徴である。

全年齢層における平均鉛摂取量に最も大きく寄与しているのは、「穀類及び穀類製品」と「水及び水ベースの飲料」で、それぞれ 15~20%を占めている。主要な食品群である「複合料理」も平均ばく露量の 8~11%と高い割合を占める。成人においては「コーヒー、ココア、茶」も平均ばく露量の約 16%と大きく寄与しており、特にコーヒーが主要な寄与源となっている。

鉛については、異なる年齢層の推定食事ばく露量に基づき、成人の腎毒性に関する欧州食品安全機関（EFSA）の参照値（BMDL<sub>10</sub> 0.63 µg/kg 体重/日）、又は小児の発達神経毒性に関する参照値（BMDL<sub>01</sub> 0.5 µg/kg 体重/日）を用いてばく露マージン（MOE）を算出した。MOE アプローチは、リスク管理措置の緊急性を優先順位付けするために用いられる。外部ばく露に対する BMDL 値は、EFSA（2010）により、動態モデルを用いて内部ばく露の BMDL 値から算出された。

小児の外部ばく露量推定によると、食事による鉛摂取量は、鉛の発達神経毒性作用に関する BMDL<sub>01</sub> である 0.5 µg/kg 体重/日と同程度である。例えば、1 歳未満の小児における摂取量は 0.27 µg/kg 体重/日（P50、UB（上限値））又は 0.35 µg/kg 体重/日（P95、UB）である。したがって算出される最小 MOE 値は、1 歳未満の乳幼児で 1.8（P50、UB）及び 1.4（P95、UB）、1~2 歳の幼児では 2.3（P50、UB）及び 1.4（P95、UB）である。ドイツ小児・青年環境調査 GerES V（2014-2017）による内部ばく露データによると、高ばく露の小児・青年（P95）における内部ばく露量は、発達神経毒性作用に関する BMDL<sub>01</sub> 値（12 µg/L）を上回っている。EFSA は、MOE 値が 1 を超える場合の健康リスクはおそらく低いであろうと評価しているが、血中鉛濃度が BMDL<sub>01</sub> を下回っていたとしても、鉛にばく露された小児の認知発達パラメータへの影響は否定できない。

青年及び成人のばく露量は小児に比べてはるかに低く（最小で 4 分の 1~5 分の 1）、0.08~0.09 µg/kg 体重/日（P50、UB）及び 0.14~0.16 µg/kg 体重/日（P95、UB）の範囲であった。ばく露量と腎毒性に関する参照値（BMDL<sub>10</sub> 0.63 µg/kg 体重/日）の比較から得られる MOE 値は、14 歳から 65 歳超までの全年齢層において、6.9~7.6（P50、UB）及び 3.8~4.4（P95、UB）の範囲にある。収縮期血圧の上昇及び腎毒性に関しては、疫学研究にお

いて影響のないばく露量を特定できなかつたため、ばく露について無害と見なすことができない。とはいえ、EFSAも同様の指摘をしているように、MOE値が1を超える場合、リスクはおそらく非常に低いと評価する。

今回の内部・外部ばく露評価の結果は、鉛の内部ばく露量が大幅に減少したにもかかわらず、特に低年齢層において、ばく露を達成可能な最小限までさらに低減するための対策が依然として必要であることを示している。

- 
- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)  
<https://www.anses.fr/en>

#### 1. CLP規則において生殖毒性及び内分泌かく乱特性を有すると分類されるフタル酸エステルの数を増加させる

Increasing the number of phthalates classified in the CLP Regulation as toxic for reproduction and having endocrine-disrupting properties

04/03/2026

<https://www.anses.fr/en/content/increasing-the-number-of-phthalates-classified-in-the-CLP-Regulation-as-toxic-for-reproduction-and-having-endocrine-disrupting-properties>

フタル酸エステル類は、様々な日用品の可塑剤として使用される物質である。欧州レベルでは、欧州 CLP 規則において生殖毒性物質に分類され、REACH 規則において内分泌かく乱物質と特定されたため、13 種類の中鎖フタル酸エステル類が既に禁止または規制されている。ANSES は、毒性学的な専門家評価に基づき、約 40 種類の中鎖フタル酸エステル類を、ヒトの健康と環境に対する生殖毒性物質及び内分泌かく乱物質として分類することを提案している。この分類により、類似した影響を持つ可能性のあるフタル酸エステル類間の望ましくない代替が防止される。科学的資料は公開協議のため、欧州化学物質庁（ECHA）のウェブサイト上で 2026 年 3 月 27 日まで閲覧可能である。

13 種類のフタル酸エステル類は、生殖毒性物質に分類されているため既に禁止または規制されており、そのうち 4 種類は内分泌かく乱物質としても特定されている

中鎖フタル酸エステル類（中鎖とは 4～6 個の炭素原子で形成される炭素鎖を意味する）は、日常生活における様々なプラスチック製品、ポリマー、接着剤製品において可塑剤として使用される物質群である。

これらのフタル酸エステル類のうち 13 種類は、欧州レベルですでに禁止または規制されている。これらは CLP 規則（製品の分類、表示及び包装に関する規則）において生殖毒性物質に分類されている。そのため一般消費者向け製品における使用が制限されており、うち 3 種類については玩具及び育児用品への使用が特に規制されている。これらのフタル酸エステル類のうち、4 種類は REACH 規則のもとでヒトの健康に対する内分泌かく乱物質とし

て、また 2 種類は環境に対する内分泌かく乱物質として特定されている。

これら 13 種類のフタル酸エステル類のうち 7 種類は、REACH 規則の附属書 XIV にも掲載されている。附属書 XIV は認可を必要とする物質を指定しており、これらの物質は、欧州委員会が認可を与えた明確に定義された用途以外で使用されることはない。

#### この分類をより広範なフタル酸エステル類にまで拡大し、望ましくない代替を回避する

その他のフタル酸エステル類は現時点で規制対象外であり、そのため禁止又は制限対象のフタル酸エステル類の代替として使用される可能性がある。同様の技術的機能があり、かつまた同様の毒性学的影響を有する可能性がある、構造的に類似したフタル酸エステル類による望ましくない代替を回避するため、ANSES はグループ化された CLP 分類を提案する。

特定の毒性学的な専門家評価に基づき、ANSES は中鎖フタル酸エステル類のグループに対し、以下の CLP 分類を適用することを推奨する。

- 生殖毒性：カテゴリー1B（H360D：胎児に障害を与える恐れがある）
- ヒトの健康に対する内分泌かく乱物質：カテゴリー1（EUH380：ヒトにおいて内分泌かく乱を引き起こす恐れがある）
- 環境に対する内分泌かく乱物質：カテゴリー1（EUH430：環境において内分泌かく乱を引き起こす恐れがある）

合計 40 種類以上のフタル酸エステルが CLP 規則の下で分類対象となり得る。

さらに、ANSES は、複数のフタル酸エステルを含む混合物については、これらの物質が類似の作用機序を有することから、混合物の毒性は各物質の毒性の総和であるという事実を考慮して分類すべきであると提案している。

#### 男性生殖器系に対する証明された影響

ANSES はこの分類提案を裏付けるため、特定のフタル酸エステル類について既知の毒性学的影響を、構造的に類似した、現時点で毒性学的データが存在しない他のフタル酸エステル類に外挿した。この目的のため、ANSES は入手可能な毒性学的データの比較評価を実施し、化学構造と活性との相関を分析した上で、毒性学的影響の外挿が可能なフタル酸エステル類を選定した。

ヒトの健康に関しては、提案された分類は、中鎖フタル酸エステル類が内分泌かく乱作用を通じて男性生殖器系の発達を阻害することを示す研究に基づいている。動物におけるフタル酸エステル類の生殖毒性及び内分泌かく乱作用は、「フタル酸エステル症候群」という用語で科学界に広く知られている。ヒトにおいては、「精巣形成不全症候群」として知られる同等の症候群が存在することが示唆されている。

環境に関しては、非哺乳類種における内分泌かく乱特性に関するデータはほとんど存在しない。しかしながら、哺乳類からのデータに基づき、様々な野生生物種を考慮して、環境に対する内分泌かく乱物質としての分類が提案されている。

#### 調和された分類案の公開協議への提出

ANSES が提案した中鎖フタル酸エステル類の調和された分類案は、2026 年 3 月 27 日

まで ECHA ウェブサイトで公開協議のため閲覧可能となっている。本協議では、全ての利害関係者が提案内容について意見を表明するとともに、追加の科学的議論や情報を提供することも可能である。

この公開協議の後、ANSES は寄せられた意見への回答を求められる。その後、当初の提案、寄せられた意見、及び ANSES の回答が ECHA のリスク評価委員会に提出され、同委員会が中鎖フタル酸エステル類の分類に関して意見書を発表する。この意見書に基づき、欧州委員会は提案された分類を CLP 規則に組み入れることを可能とする規制文書の草案を作成する。

#### 製品の分類、表示及び包装に関する規則（CLP 規則）とは

CLP 規則として知られる、物質及び混合物の分類、表示及び包装に関する規則（EC）No 1272/2008 は、化学物質に関して労働者、消費者及び環境の保護を確保するために欧州連合で施行されている法令である。特に、物質又は物質混合物が有する物理化学的特性及び健康・環境への影響によって生じるあらゆるハザードを特定することを目的とする。本規則は、これらの物質及び混合物がどのように分類、表示、また包装されるべきかを定めている。また、本規則は他の欧州規則にも影響し、その危険性に応じて、物質又は混合物の禁止や代替につながる可能性がある。物質又は混合物が特定されたハザードに基づいて分類されると、相応の表示がなされ、ピクトグラムや安全性データシートを通じてこれらのハザードが使用者に伝えられる。本規則の実施は欧州化学物質庁（ECHA）の管轄下にある。

\* ECHA 公開協議ウェブサイト

Harmonised classification and labelling consultations

<https://echa.europa.eu/en/harmonised-classification-and-labelling-consultation/-/substance-rev/81004/term>

---

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

#### 1. FDA は食品トレーサビリティ規則に関する複数の措置を講じる

FDA Takes Several Actions Related to the Food Traceability Rule

19 February 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-takes-several-actions-related-food-traceability-rule>

米国食品医薬品局（FDA）は Food Traceability Rule（食品トレーサビリティ規則）の実施に関する関係者の質問に対応するガイダンス案と、特定のカッテージチーズ製品をこの要件から除外する通知を発表した。今回の措置は、FDA が、業界が食品トレーサビリティ規則を遵守するために必要な情報とツールを確実に入手できるようにする目標を推進するものである。

食品トレーサビリティ規則「Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods」では、Food Safety Modernization Act (FSMA)に基づき、FDA が食品トレーサビリティリストへの掲載を指定した食品を製造、加工、包装又は保管する事業者に対し、既存の規則に加えて、追加の記録保管要件を定めている。この最終規則では、これらの事業者に対し、指定食品のサプライチェーンにおける重要な追跡イベント（初期梱包、出荷、受取、加工など）に関する情報を含む記録の保管を義務付けている。最終規則で定められた要件は、FDA がこれらの食品の受取人を迅速かつ効果的に特定し、食中毒の発生を防止又は削減し、深刻な健康被害や死亡の脅威に対処するのに役立つ。

#### 食品トレーサビリティ規則に関する質疑応答ガイダンス案 (Questions and Answers About Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods)

本ガイダンス案には、事業者が食品トレーサビリティ最終規則を理解できるよう質問に答えることを目的としている。意見募集期間は 2026 年 5 月 21 日まで。

ガイダンス案では次のようなトピックが取り上げられている。

- 農場、ファーマーズマーケットの屋台、漁船、陸上での最初の受取人、小売食品施設、レストランなどの事業者への規則の適用について。
- 社内輸送、混合、初期梱包、加工などの活動への規則の適用について（パレットの解体や農産物の選別に関する質問への回答を含む）。
- 生の軟体動物貝類の適用除外に関する詳細
- 食品トレーサビリティリストにおける登録の有無を確認するために、製品が「fresh-cut（生鮮）」であるかどうかの判断
- 食品トレーサビリティ計画及び記録保持要件に関する追加情報

上記に加え、FDA は食品トレーサビリティ最終規則の前文において、特定の Cutter Cheese 製品を規則の適用除外とする手続きの開始を検討する意向を発表している。対象の製品は、州間乳製品出荷業者（IMS）リストに掲載されているグレード「A」の Cutter Cheese である。また、FDA は、食品トレーサビリティ・パートナーシップ（PFT）が主催するステークホルダーとのエンゲージメントセッションも実施していく予定である。

\*官報（ガイダンス案）

Questions and Answers About Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods; Draft Guidance for Industry; Availability

<https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-03363/guidance-questions-and-answers-about-requirements-for-additional-traceability-records-for-certain>

\*関連情報：食品トレーサビリティ規則

FSMA Final Rule on Requirements for Additional Traceability Records for Certain Foods

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/fsma-final-rule-requirements-additional-traceability-records-certain-foods>

食品トレーサビリティ規則は 2028 年 7 月 20 日より施行される予定である。

\* 関連記事：

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

【FDA】FDA は食品トレーサビリティ規則の遵守期限の延長を提案し、新たな FAQ とその他のリソースを公表する

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

食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2024（2024. 06. 26）

【FDA】FDA は特定のカッテージチーズをトレーサビリティ要件から除外することを提案

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

## 2. FDA は州政府との農産物安全監視活動強化のため、規制プログラム基準を制定する

FDA Establishes Regulatory Program Standards to Strengthen Produce Safety Oversight Activities with States

February 24, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-establishes-regulatory-program-standards-strengthen-produce-safety-oversight-activities-states>

米国食品医薬品局 (FDA) は、全米州農務部協会 (NASDA)、食品医薬品職員協会 (AFDO) 及び各州の農産物検査 (produce inspection) プログラムと連携し、農産物に関する新たな規制プログラム基準 (Produce Regulatory Program Standards : PRPS) を制定することを発表した。

PRPS は、政府の農産物規制当局全体にわたる統一的な基盤を提供し、連邦、州、地方、部族の各機関間の連携とリソースを活用し、公衆衛生を守る統合的な食品安全システムを推進する。予防、介入、対応活動に関するベストプラクティスで構成される基準フレームワークの一部として策定される最新の規制プログラム基準である。主な特徴は次のとおりである。

- 農産物規制プログラムの能力強化
- プログラムの一貫性と職員研修の促進、統合食品安全システム (IFSS) の推進
- リスクに基づく検査及びサンプリングプロトコルの開発におけるプログラム支援
- パフォーマンスの改善と説明責任を評価するための品質管理システム構築メカニズムの提供

PRPS の基準への完全な適合を達成することで、連邦及び州のプログラムは、農産物に関連する疾病やアウトブレイクの削減により効果的に取り組むことができる。

\* Produce Regulatory Program Standards (PRPS) ウェブサイト

<https://www.fda.gov/food/regulatory-program-standards-food/produce-regulatory->

## [program-standards-prps](#)

農産物規制プログラム基準（PRPS）は、FDAの「Growing, Harvesting, Packing, and Holding of Produce for Human Consumption regulation（食用農産物の栽培、収穫、包装、保管に関する規則）」（別名：農産物安全規則）（21 CFR Part 112）の下での統一的な基盤を確立する。PRPSにより、農産物安全規制システムのベストプラクティスが定義され、全国的な検査の一貫性の向上が促進される。また、PRPSは、すべての州及び準州の農産物安全規制プログラムのギャップやニーズを特定するための評価の枠組みを提供する。

### PRPSの10の基準

Standard 1 : Regulatory Foundation（規制基盤）

Standard 2 : Training Program（研修プログラム）

Standard 3 : Inspection Program（検査プログラム）

Standard 4 : Inspection Audit Program（検査監査プログラム）

Standard 5 : Foodborne Illness, Outbreak, and Response（食中毒、アウトブレイク、及び対応）

Standard 6 : Compliance and Enforcement Program（コンプライアンス及び執行プログラム）

Standard 7 : Outreach Activities（アウトリーチ活動）

Standard 8 : Program Resources（プログラムリソース）

Standard 9 : Program Assessment（プログラム評価）

Standard 10 : Laboratory Support（ラボ支援）

### \* PRPS Standards

<https://www.fda.gov/media/190732/download>

（背景）

米国では、連邦政府、州及び準州政府機関が、新鮮な生鮮農産物（21 CFR 112の定義）の安全性を確保している。FDAは、米国農務省（USDA）の管轄下にあるものを除き、州際通商で流通するすべての食品が安全で、健康に良く、適切にラベル表示されていることを保証する責任を負う。州及び準州政府機関は、管轄区域内で栽培、収穫、包装又は保管される農産物の安全性を確保するための検査及び規制活動を行っている。これらの検査は、州の法律及び権限又は連邦食品・医薬品・化粧品法（FD&C法）の規定、あるいはその両方に基づいて実施される。

相互依存関係の取り組みにおいては、FDA、州及び準州は、特に管轄区域が重複している場合、それぞれのリソースを最大限に活用する必要がある。統合食品安全システム（IFSS）の基本原則の一つは、モデル基準の導入と統一的な適用であり、これにより連邦、州、準州、部族及び地方当局が同一の基準に基づいて検査を実施できる。PRPSは、IFSSの強化に重要な役割を果たす複数の国家基準プログラムの中で最新のものである。

2019年、FDAはNASDAと協力協定を締結し、推奨されるPRPSコンテンツの完成版

草案を提出した。NASDAはこの目標の管理をAFDOに委託した。2022年3月より、FDA、州政府機関、AFDO、NASDAの職員で構成される委員会が基準案の策定作業を開始した。委員会の共同作業の結果、州及び準州の農産物規制プログラムを強化するPRPSの初版が策定された。これらのプログラム基準は、FDAが関係機関と連携し、活用し、権限を与えて、全国的に統合された食品安全システムのビジョンの実現に向けて取り組んできた成果を反映したものである。

### 3. FDAは食料生産動物に対する医学的に重要な特定の抗菌薬の使用期間に関するガイダンスを最終決定する

FDA Finalizes Guidance on Defining Durations of Use for Certain Medically Important Antimicrobial Drugs for Food-Producing Animals

February 12, 2026

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-finalizes-guidance-defining-durations-use-certain-medically-important-antimicrobial-drugs-food>

米国食品医薬品局（FDA）は、事業者向けガイダンス（GFI）#273「食料生産動物に投与される承認済みの医学的に重要な抗菌薬の使用期間に関するガイダンス」を最終決定した。このガイダンスは、承認されている1つ以上の適応症において現在使用期間が定められていない、食料生産動物の飼料に適用される、ヒト医療において重要な特定の抗菌薬（医学的に重要な抗菌性動物用医薬品）について、動物用医薬品の企業が自主的に使用期間を定める方法に関する推奨事項を示している。

承認済みの新動物用医薬品申請（NADA）及び簡略化新動物用医薬品申請（ANADA）において使用期間を定めることは、ヒト医療にとって重要なこれらの抗菌薬に対する薬剤耐性の発現を軽減することを意図している。

#### \*ガイダンス

Defining Durations of Use for Certain Medically Important Antimicrobial Drugs for Food-Producing Animals

<https://www.fda.gov/media/191092/download>

本ガイダンスの目的は、動物用医薬品の企業に対し、必要に応じて、対象となる製品の使用条件（用法・用量、使用方法など）を改訂する方法について具体的な勧告を提供することである。これにより、製品の適応疾患を効果的に治療、管理又は予防するために、いつ、どのくらいの期間、薬剤を使用できるのかをよりの確に示すことができる。

#### \*官報

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/02/13/2026-02934/defining-durations-of-use-for-approved-medically-important-antimicrobial-drugs-fed-to-food-producing>

\* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2021（2021. 03. 03）

【FDA】FDA は食用動物に対する医学的に重要な特定の抗菌薬の使用期間を決定する方法に関する意見を募集する

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

食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2023（2023. 12. 06）

【FDA】2023 年度以降の CVM の抗菌剤に対する責任

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202325c.pdf>

#### 4. FDA は乳児用調製乳に関するリソースを拡充・改善し、透明性、安全性、そして米国民のアクセスの向上を実現する

FDA Augments and Improves Infant Formula Resources to Enhance Transparency, Safety, and Access for American Families

February 26, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-augments-and-improves-infant-formula-resources-enhance-transparency-safety-and-access-american>

米国食品医薬品局（FDA）は、乳児用調製乳に関するウェブページ Infant Formula Homepage を更新した。これは、透明性を高め、家族や医療従事者がタイムリーで信頼できる情報にスムーズにアクセスできるようにするための重要な取り組みである。これらの機能強化は、米国保健福祉省（HHS）の包括的共同作業である「Operation Stork Speed（コウトリスピード作戦）」の主要な成果である。Operation Stork Speed では、安全で信頼性が高く、栄養価の高い乳児用調製乳を米国の家族に提供することを目的としている。

\* Infant Formula Homepage

<https://www.fda.gov/food/resources-you-food/infant-formula-homepage>

掲載内容

- FDA が行う安全性及び栄養面の監視について
- 保護者及び保育者向け乳児用調製乳情報
- 米国で販売されている乳児用調製乳（乳児用調製乳一覧リスト）
- Operation Stork Speed について
- 乳児用調製乳製造業者及び小売業者向け情報

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2026（2026. 02. 18）

【FDA】FDA はヒト用食品プログラムの 2026 年の目標を公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202604c.pdf>

## 5. FDA はダイエタリーサプリメントのイノベーションとダイエタリー成分の範囲に関するパブリックミーティング開催を発表する

FDA Announces Public Meeting on Dietary Supplement Innovation and the Scope of Dietary Ingredients

March 3, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-announces-public-meeting-dietary-supplement-innovation-and-scope-dietary-ingredients>

米国食品医薬品局（FDA）は、2026年3月27日に「Exploring the Scope of Dietary Supplement Ingredients」と題するパブリックミーティングを開催する。この会議は、Dietary Supplement Health and Education Act of 1994 (DSHEA)（ダイエタリーサプリメント健康教育法）で定義されたダイエタリー成分の意味に関するFDAの今後の対策を知る上で役立つ。FDAのダイエタリーサプリメントプログラム局（ODSP）は、この規定の意味について関係者からの意見を収集するためにこの会議を開催する。

背景説明プレゼンテーションのトピック

- DSHEAで使用されている「食事の総摂取量を増加させるために食事を補充する目的で人が使用する食事の成分」という用語の範囲について
- 既存のダイエタリー成分を製造するための新しい方法について
- タンパク質、酵素、微生物などの特定の成分タイプについて

\* 詳細情報：Public Meeting Exploring the Scope of Dietary Supplement Ingredients

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/public-meeting-exploring-scope-dietary-supplement-ingredients-03272026>

## 6. 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
- Lemna leaf protein (GRN No. 1256)

Feb 5, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1256>

- Enzyme-modified steviol glycosides (GRN No. 1288)

Feb 17, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1288>

- L-ergothioneine produced by *Escherichia coli* K-12 MG1655 expressing enzymes from *Neurospora crassa* and *Mycobacterium smegmatis* MC2 155 (GRN No. 1270)

Jan 22, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1270>

- Sunflower lecithin (GRN No. 1267)

Feb 17, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1267>

## 7. 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 は、消費者に対し、関節痛に効果があるとしてオンラインや小売店で宣伝、販売されている以下の製品を購入又は使用しないよう勧告する。FDA の分析により、表示されていない医薬品成分が含まれていることが確認された。

- **Artri Ajo Rey 及び Artri Ajo King**

Artri Ajo Rey and Artri Ajo King may be harmful due to hidden drug ingredients

03/03/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud/artri-ajo-rey-and-artri-ajo-king-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

デキサメタゾン、ジクロフェナク、メトカルバモールが含まれている。

- **ULTRA ADVANC3 及び ULTRA ADVANC3 GOLD**

ULTRA ADVANC3 and ULTRA ADVANC3 GOLD may be harmful due to hidden drug ingredients

02/26/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/ultra-advanc3-and-ultra-advanc3-gold-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

デキサメタゾン、ジクロフェナク、メトカルバモールが含まれている。

## 8. リコール情報

- **USA LESS 社は表示されていないタダラフィルのため Rhino Choco VIP 10X をリコール**

USA LESS Co. is Recalling Rhino Choco VIP 10X Due to Undeclared Tadalafil

February 27, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/usa-less-co-recalling-rhino-choco-vip-10x-due-undeclared-tadalafil>

Rhino Choco VIP 10X は性機能増強を目的としてオンライン及び小売店で販売されていた。製品に表示されていない成分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。

- **Lockout Supplements** 社は表示されていないシルデナフィルのため **Boner Bears Chocolate Syrup** を全国的に自主的リコール

Lockout Supplements Issues Voluntary Nationwide Recall of Boner Bears Chocolate Syrup Due to Undeclared Sildenafil

February 25, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/lockout-supplements-issues-voluntary-nationwide-recall-boner-bears-chocolate-syrup-due-undeclared>

Boner Bears Chocolate Syrup は性機能増強を目的として、オンライン及び小売店で販売されていた。製品に表示されていない成分シルデナ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** は有害化学物質報告を拡大し、**PFAS** 汚染に関する透明性を強化する

EPA Expands Toxic Chemical Reporting, Strengthening Transparency on PFAS Pollution

February 23, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-expands-toxic-chemical-reporting-strengthening-transparency-pfas-pollution>

米国環境保護庁（EPA）は、パーフルオロヘキサンスルホン酸ナトリウム（PFHxS-Na）を有害化学物質排出目録（TRI : Toxics Release Inventory）に追加する規則を最終決定した。TRI は、工場などの施設における化学物質の排出と汚染防止活動に関する情報を追跡・共有するツールである。本規則の下で、対象企業は、十分に研究されている PFAS 化学物質である PFHxS-Na の使用又は放出を追跡し、報告する必要がある。2026 年 1 月 1 日から報告対象になり、最初の報告は 2027 年 7 月 1 日までに EPA に提出する必要がある。PFHxS-Na は特別懸念化学物質に分類されており、報告基準値は 100 lbs（年間排出量 100 ポンド）である。

\*官報

Implementing Statutory Addition of Certain Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) to the Toxics Release Inventory Beginning With Reporting Year 2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/02/27/2026-03944/implementing-statutory-addition-of-certain-per-and-polyfluoroalkyl-substances-pfas-to-the-toxics>

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

【EPA】EPA、Toxics Release Inventory に PFAS1 種を追加登録

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

---

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

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

1. リコール情報

- Golden Sea 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

Golden Sea brand Sushi EBI Frozen Cooked Shrimp recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone

2026-02-25

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

Golden Sea ブランドの 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。

- 
- 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. ヘルススターレーティングの未来を形作るために協力を

Help shape the future of Health Star Ratings

4 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/help-shape-future-health-star-ratings>

食品表示にヘルススターが標準装備されたらどうなるか？

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、包装前面のヘルススターレーティング（HSR）制度を義務化することを検討する提案の策定を開始した。

HSR 制度は現在任意である。しかし、表示率はオーストラリアとニュージーランドの食品担当大臣が合意した 70% という目標には程遠く、対象製品の 40% 未満しか HSR を表示していない。この乖離を受け、果たして任意のアプローチで消費者に対し一貫性のある信頼できる栄養情報を提供できるのか、改めて検討されている。

意見募集は提案プロセスの中心である。食品表示に関心があれば誰でも意見を共有し、FSANZ の評価に情報を提供できる。FSANZ のメーリングリストに登録することで、HSR システムについての最新情報を入手し、意見募集開始の情報をいち早く入手することができる。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2024（2024. 09. 04）

【FSANZ】FSANZ、消費者に焦点を当てた栄養表示を進める

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

## 2. 北部準州のブラックリップロックオイスターのカドミウム最大基準値に関する意見募集

Call for comment on maximum level for cadmium in NT Blacklip Rock oysters

2 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-maximum-level-cadmium-nt-blacklip-rock-oysters>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、Australia New Zealand Food Standards Code（以下「Code」）の改正案について意見募集を行っている。

北部準州（NT）農水産省は、生育海域に天然（人為的でない）のカドミウム源が存在することを理由に、ブラックリップロックオイスターを軟体動物のカドミウム最大基準値（ML）の適用対象から除外するため、Code の別表 19 の改正を申請した。

熱帯カキ養殖は、NT における研究と先住民産業開発の重点分野であり、地元産カキの需要を満たす取り組みを支えている。

FSANZ は、NT で養殖されるブラックリップロックオイスターを、軟体動物に含まれるカドミウムに関する現行 ML 2 mg/kg の適用対象から 2 年間除外する変更案を準備している。適用除外の期間終了後、これらのオイスターには新たな ML として 3 mg/kg が適用されるであろう。評価の結果、NT で養殖されたブラックリップロックオイスターの摂取に伴う公衆衛生上のリスクは、オーストラリアの消費者にとって低いと結論づけられた。

意見の提出期限は 2026 年 4 月 13 日である。

### \* 評価書

A1329 – 北部準州で養殖されたブラックリップロックオイスターを軟体動物に含まれるカドミウムに関する ML から除外

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/applications/a1329-exclusion-blacklip-rock-oysters-farmed-northern-territory-ml>

北部準州（NT）の養殖産ブラックリップロックオイスター（*Saccostrea spathulata*）に含まれるカドミウム濃度が、検査サンプルの約半数において、軟体動物に対して設定されているカドミウムの現行 ML（2 mg/kg）を超過する。リスク評価の結果、FSANZ は NT 養殖

産ブラックリップロックオイスターの摂取による消費者への公衆衛生及び安全上のリスクは低いと結論づけた。ただし、評価したよりも高濃度のものが存在する可能性があり、軟体動物のカドミウム ML の適用対象から完全に除外するのは適切ではないと決定した。そのため FSANZ は、NT 養殖産ブラックリップロックオイスターについて、ALARA 原則に基づき下記の改定案を準備した。

- 軟体動物のカドミウムに関する現行 ML 2 mg/kg を 24 ヶ月間（2-年間）適用除外
- 24 ヶ月の期間終了後の販売については、新規 ML 3 mg/kg を設定

\* 関連する食品基準通知

Notification Circular 383-26

2 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-383-26>

意見募集（2026年4月13日まで）

A1329 - 北部準州で養殖されたブラックリップロックオイスターを軟体動物に含まれるカドミウムに関する ML から除外

### 3. 食品基準通知

#### ● Notification Circular 384-26

5 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-384-26>

新規申請と提案

*Bacillus licheniformis* 由来のプロテイングルタミンナーゼ（遺伝子供与体：*Chryseobacterium viscerum*）の加工助剤としての使用

- 
- 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 は第二世代抗凝血性殺鼠剤は制限付き化学製品であるべきと認める

APVMA certifies that second generation anticoagulant rodenticides should be restricted chemical products

10 March 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-certifies-second-generation-anticoagulant-rodenticides-should-be-restricted-chemical-products>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、第二世代抗凝血性殺鼠剤（SGAR）

を含む化学製品を制限付き化学製品（restricted chemical products: RCP）に指定することは公益にかなうと認めた。SGAR を RCP に指定することで、特定のトレーニング及びライセンス要件を満たす個人にアクセスを制限するなど、購入と使用に対するより厳格な管理が可能となる。オーストラリア農林水産省（DAFF）が当該指定を了承した場合、APVMA は州・準州の使用規制当局と連携し、トレーニング及びライセンス要件の実施方法について検討する。本指定は、2025 年 12 月 16 日付で APVMA が提案した SGAR 製品の使用停止案に続くものであり、この提案に関する 6 週間の協議期間中に、州・準州の化学物質調整官らは、SGAR を RCP に指定することが、全国的に統一された方法でライセンスを付与され許可された利用者へのアクセス制限を確保するための最も強固な法的枠組みを提供すると助言した。

RCP 指定と並行して、APVMA はまた、SGAR を含有する全製品の登録を 2026 年 3 月 24 日から 1 年間停止すると発表した。この停止措置により、SGAR の使用に対するより厳格な管理を迅速に実施できると同時に、今後の RCP 指定を支援するための広範な措置が進められる。使用停止の提案については、2025 年 12 月 16 日から 2026 年 1 月 27 日にかけて、APVMA は州・準州当局及び影響を受ける製品の保有者と協議を行った。慎重な検討の結果、リスクに関する APVMA の結論は維持された。停止期間中、SGAR 製品は、2026 年 3 月 10 日付 APVMA 官報第 5 号に掲載された指示、又は各製品保有者に対して発出された通知に明記された方法に従ってのみ供給又は使用することができる。これらの指示は州及び準州の法令に基づき執行可能であり、全国的に適用される。

抗凝血性殺鼠剤製品全般に関する再審議決定案の公開協議は、2026 年 3 月 16 日まで継続している。提案されている決定案には、第一世代製品を含む全ての抗凝固性殺鼠剤製品の使用方法及び使用場所に関する一連の制限が含まれる。APVMA はまた、許容できないリスクをもたらす特定製品の使用中止も提案している。詳細は APVMA ウェブサイトにて閲覧可能。

\* 詳細情報 : Anticoagulant rodenticides proposed regulatory decisions

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/public-consultations/anticoagulant-rodenticides-proposed-regulatory-decision>

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

【APVMA】 APVMA は抗凝血性殺鼠剤の使用に関する抜本的な変更を提案

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

## 2. APVMA はフロルフェニコールの使用許可を停止する

APVMA suspends permit for florfenicol

5 March 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-suspends-permit->

## florfenicol

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、非対象種への許容できない残留物ばく露リスクを理由に、タスマニア州におけるサケへのフロルフェニコール使用に関する緊急使用許可（PER96499）を停止した（2026年3月4日発効）。

2025年11月、APVMAはタスマニア州南東部のバイオセキュリティゾーンにおけるサケへの抗生物質フロルフェニコールの使用許可を、厳格な条件付きで付与した。2026年2月20日、APVMAは製品保有者に対し、2026年3月2日までに取引基準を満たす情報を提供しない限り、非対象種におけるフロルフェニコールアミンの低濃度検出を示す新たな情報に基づき、許可を停止する方針を通知した。2026年3月2日に受領した情報が審査された結果、新たなデータやAPVMAの懸念事項に対処する措置の根拠は認められないと結論づけられた。製品保有者に対し、許可の停止と当該許可の規定に基づく製品の使用はもはや認められないことが通知された。詳細な背景情報は、2026年2月20日付のAPVMAの声明を参照。

\* APVMA 声明： Proposal to suspend permit for florfenicol in salmon

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/statements/proposal-suspend-permit-florfenicol-salmon>

---

## ● 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. 科学的検証により、ニューサウスウェールズ州産のベリー類は安全に食べられることが証明された

Science shows NSW berries safe to eat

3 March 2026

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/general-news/science-shows-nsw-berries-safe-eat>

ニューサウスウェールズ州政府の研究所による検査で、ニューサウスウェールズ州産のベリー類が残留農薬に関する食品安全基準を満たしていることが確認された。

ニューサウスウェールズ州食品局（NSW）は、2025年11月にシドニーの複数の小売店から購入したブルーベリーとラズベリー（それぞれ250gを100サンプル、計25kg）を分析した。100サンプルすべてについて、NATA（オーストラリアの試験所認定機関）認定の独立研究所でチオメトンを含む218種類の農薬の検査を行った。検査結果は、オーストラリア・ニュージーランド食品基準コードの食品中残留農薬に関する許容基準値未満であった。どのベリーからも禁止されているチオメトンは検出されなかった。

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

【NSW】ベリー類の検査データの共同レビューは農薬の誤使用の証拠はないことを示す  
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202522c.pdf>

---

- ニュージーランド第一次産業省（MPI：Ministry of Primary Industry）  
<https://www.mpi.govt.nz/>

#### 1. リコール情報

- **Steinlager Ultra Low Carb** ビールがアルコールフリーと表示されていたためリコール

Steinlager Ultra Low Carb beer recalled because the product was incorrectly labelled as alcohol free

04 March 2026

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/food-recalls-and-complaints/recalled-food-products/steinlager-ultra-low-carb-beer-recalled-because-the-product-was-incorrectly-labelled-as-alcohol-free>

賞味期限が 2026 年 10 月 21 日である Steinlager Ultra Low Carb 24 Pack (24 x 330 ml) がリコールされた。一部のボトルにアルコールフリーと表示されていた。しかし、本製品には 4.2%のアルコールが含まれている。

---

- 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)

- 私たちが何を食べるかは本当に重要なのか？

Does What We Eat Really Matter?

26 Feb 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_235\\_02.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_235_02.html)

香港食品安全センター（CFS）は、食品摂取データと食品中の化学物質の濃度を分析することで、特定の化学物質への集団の食事によるばく露量を定量し、食品安全リスクの評価を行っている。

#### 食品摂取の情報を収集する

CFS は香港における包括的な食品摂取データを収集するために、24 時間食事思い出し法（24HDR : 24-Hour Dietary Recall）と食物摂取頻度調査（FFQ : Food Frequency Questionnaire）という 2 つの個人食事評価法を採用している。

#### 24 時間食事思い出し法（24HDR）

24HDR は、中国本土、米国、英国、オーストラリアで広く用いられている食事データの収集方法である。24HDR は、約 30～45 分間の構造化されたインタビュー形式で、訓練を受けた面接員が、回答者が前日に摂取したすべての食品と飲料に関する情報を思い出すのを支援する。収集される食事情報は、食品や摂取量、食品の種類（例：全乳か低脂肪乳か、ブランド名）、調理方法（例：揚げ物、エアフライヤー）、追加されたもの（例：ディップソース、食卓で加える砂糖）、忘れがちな食品（例：食事間のスナック）など、摂取食品に関する詳細な情報である。日々の食事摂取量の変動を考慮し、より代表的な食事摂取量の推定値を得るために、24HDR は多くの場合、連続しない 2 日間以上にわたって実施される。

#### 食物摂取頻度調査（FFQ）

FFQ では、回答者は事前に決められた食品リストについて摂取頻度と摂取量を報告する。24HDR と FFQ を併用した調査は、通常の食事摂取量の推定値の信頼性を高める補完的な情報を提供する。

#### 香港における食品摂取調査

CFS は、2005～2007 年に 20～84 歳までの個人を対象とした第 1 回香港人食品摂取量調査（第 1 回 HKFCS : Hong Kong Population-based Food Consumption survey）を実施した。食習慣の変化や集団サブグループ間の食習慣の違いに対応するため、2018～2020 年にかけて、18 歳以上を対象とした第 2 回香港人食品摂取量調査（第 2 回 HKFCS）を実施し、続いて 2021～2022 年に 6～17 歳までの回答者の食事摂取量に焦点を当てた若年層食品摂取量調査（FCSYP : Food Consumption Survey in the Younger Population）を実施した。

これらの調査結果は、CFS が実施する食品安全リスク評価（トータルダイエットスタディを含む）に広く活用されている。食品安全リスク評価の結果は、CFS がリスクコミュニケーションメッセージを作成し、適切なリスク管理措置を策定・実施するための科学的根拠となり、香港の公衆衛生の保護に貢献している。

#### 食品安全リスク評価作業における食品摂取データの活用

CFS は、食品安全リスク評価において FCS の調査結果を活用している。例えば、食品に含まれる金属汚染物質について、リスク評価では、検出された濃度と FCS で得られた様々な食品の摂取量に基づいて食品を介したばく露量を算出し、これらの汚染物質の健康影響に基づく指標値（HBGV）と比較して、健康への実際の影響を評価している。

\* 食品摂取量調査関連情報ウェブサイト：Food Consumption Survey (FCS)

[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_firm/programme\\_fcs.html](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/programme_fcs.html)

● **安全と新鮮：野菜を保存するための実用的なヒント**

Safe and Fresh: Practical Tips for Storing Vegetables

26 Feb 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_235\\_01.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_235_01.html)

この記事では、日常生活でよくある野菜の保存方法の間違いをいくつか取り上げ、実用的な推奨方法を紹介している。

● **紫色のサツマイモの色素は食べても安全か？**

Does What We Eat Really Matter?

26 Feb 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia\\_pub/multimedia\\_pub\\_fsf\\_235\\_04.html](https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_235_04.html)

紫色のサツマイモは着色料が添加されていたり、食べるのに安全でないと疑っている人がいる。紫色のサツマイモには、pHに応じて植物に様々な色を与える鮮やかな色素であるアントシアニンが天然に含まれている。アントシアニンは、酸性では赤、中性では紫、アルカリ性では青に見える。茹でたりや洗浄する時には、水溶性色素の一部が溶出して水や手が着色することもあるが、紫色のサツマイモを食べる際、過度に心配する必要はない。

2. 違反情報

● **包装済みイワシ製品のサンプルが栄養表示規則に違反**

Prepackaged sardines sample not in compliance with nutrition label rules

• February 26, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260226\\_12239.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260226_12239.html)

タイ産イワシ製品に含まれる脂質が 7.2 g/100 g という表示のところ 12.9 g/100 g 検出された。

• February 27, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260227\\_12240.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260227_12240.html)

ポルトガル産イワシ製品に含まれるナトリウムが 200 mg/100 g という表示のところ 410 mg/100 g 検出された。

● **ホワイトラディッシュ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 White Radish sample

Feb 26, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260226\\_12238.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260226_12238.html)

ホワイトラディッシュのサンプルにおいて、シハロトリンが最大残留基準値 0.01 mg/kg のところ、0.065 mg/kg 検出された。

- 包装済みツナフロスのサンプルが栄養表示規則に違反

Prepackaged tuna floss sample not in compliance with nutrition label rules

March 6, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260306\\_12254.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260306_12254.html)

台湾産ツナフロスに含まれるビタミン D が 0 mcg/100 g (0 µg/100 g) という表示のところ 3.4 µg/100 g 検出された。

- 包装済みビスケット 2 製品のサンプルが栄養表示規則に違反

Two prepackaged biscuit samples not in compliance with nutrition label rules

March 6, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260306\\_12255.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260306_12255.html)

日本産ビスケットに含まれるビタミン D が 2.5 µg/11.5g (21.74 µg/100 g) という表示のところ 2 製品ともそれぞれ 13 µg/100 g 検出された。

---

- 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

- 2026.2.20~2026.2.26

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43487](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43487)

- 2026.2.13~2026.2.19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43486](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43486)

2. 「抗生物質の乱用防止」国家的な対応を強化

畜産物安全政策課 2026-02-25

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49708](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49708)

疾病管理庁は、薬剤耐性関連 7 省庁と共に、薬剤耐性専門委員会及び感染症管理委員会を経て「第 3 次国家薬剤耐性管理対策 (2026~2030)」を策定した。今回の対策は、2021 年から推進してきた「第 2 次薬剤耐性管理対策 (2021~2025)」を総合的に補完し、国際的な要求に適合するよう策定された。

韓国は、抗生物質使用量と耐性率が主要先進国に比べて高いレベルにある。2023 年の人

体に対する抗生物質使用量は 31.8 DID で、OECD 平均の 1.6 倍であり、主要な薬剤耐性菌であるメチシリン耐性黄色ブドウ球菌 (MRSA) に関しては、2023 年の耐性率は 45.2%で、全世界平均耐性率の 1.7 倍である。畜産分野においても、抗生物質販売量は外国と比較して高いレベルを維持しており、鶏における大腸菌の第 3 世代セファロスポリン系薬剤に対する耐性率は先進国に比べて高いレベルである。

政府はこのような現状を考慮し、第 3 次対策では「人・動物・植物・食品・環境の薬剤耐性管理を通じて国民の持続可能な健康を達成する」を国家ビジョンとし、戦略目標として「抗生物質使用量の削減による抗生物質の治療効果保護」と「積極的な感染予防及び管理による薬剤耐性発生の最小化」を提示した。

第 3 次対策の主な内容は、以下の通りである。(以下、食品関連のみ抜粋)

#### <核心分野 1 抗生物質使用の最適化>

人体および非人体分野全般にわたる抗生物質の使用を最適化する。農・畜・水産分野においても、抗生物質の慎重な使用に向けた管理強化を推進する。全ての抗生物質が獣医師及び水産疾病管理士の処方を通じて使用されるよう制度を整備し、処方管理システムを改善して抗生物質使用量を算出できる基盤を整える。

加えて、家畜における抗生物質の販売量について、国際基準と比較可能となるよう新たな指標 (WOAH (国際獣疫事務局) が推奨すると殺前生体重量を反映した販売量指標 (mg/Animal Biomass)) を追加導入する予定である。

また、認可済み動物用抗生物質についても、最新の科学水準に合わせた安全性及び有効性の再評価 (水産 32 種 136 製品等) を通じて、効果を確認し使用基準を強化する。さらに、ペット用抗生物質の慎重な使用に向けた飼育主向け教育コンテンツも開発・普及する予定である。

#### <核心分野 2 耐性菌発生の予防>

感染症の発生そのものを減らして抗生物質使用の必要性を低下させ、耐性菌の伝播を遮断する予防中心の戦略を実施する。畜産分野においては、豚流行性下痢症などの消耗性疾病に対するワクチンの使用指針の提供及び開発支援を拡大し、疾病発生の減少を通じて農家の抗生物質依存度を低下させる。

さらに「無抗生物質畜産物・水産物認証」と「水産物の安全管理認証基準 (HACCP)」に対応した農漁業従事者を拡大 (850 箇所) し、農漁業従事者自身が抗生物質の使用を減らすよう促す。

#### <核心分野 3 戦略的情報及び革新>

分散している薬剤耐性情報を統合して科学的根拠を整え、革新的な技術開発を通じて対応能力を確保する。薬剤耐性は、人、動物、植物、食品、環境が相互に関連し影響を与えるため、人体と非人体の分野のデータを統合的に監視・分析し、毎年提供することで活用を最大化するなど、国民向けサービスを強化する。

牛・豚・鶏などの多消費畜産物及び魚類に導入されている「残留物質許可物質リスト管理制度 (PLS: Positive List System)」を羊・鴨などのその他の畜水産物動物用医薬品へ段階

的に拡大する。また、第3次対策で初めて、作物生産に使用する農薬（抗生物質を含む）の販売記録管理も実施する。

#### <核心分野4 ガバナンス及び認識改善>

薬剤耐性問題解決のための国家ガバナンスを強化し、国民と専門家の認識改善を通じた行動変容を誘導する。疾病管理庁、保健福祉部、食品医薬品安全処、農林畜産食品部、気候エネルギー環境部、海洋水産部など6省庁に農村振興庁を新たに含め、ガバナンス及び省庁横断的協力体制を拡大する。

また、国際社会との連携も強化する。国際機関のグローバル薬剤耐性監視システム（GLASS (WHO)、ANIMUSE (WOAH)、InFARM (FAO)など）に積極的に参加し、韓国のデータを共有するとともに、中低所得国に対する技術支援を通じてグローバルな保健安全保障に貢献する。

また政府は、抗生物質の適正使用に向け、全国民対象の広報を常時推進する。医師・獣医師や農・畜・水産及び食品業界従事者などの利害関係者を対象に専門教育も強化する。

#### <添付>

1. 「第3次国家薬剤耐性管理対策(2026～2030)」推進戦略
2. 「第3次国家薬剤耐性管理対策(2026～2030)」推進課題
3. 薬剤耐性菌感染克服体験記公募展受賞作品
4. 質疑応答
5. 薬剤耐性が国民の健康に直接影響を与える理由
6. (インフォグラフィック) 薬剤耐性管理はこう変わります

### 3. 食薬処、遺伝子組換え食品（GMO）完全表示制導入を推進

食品表示広告政策課 2026-02-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49719](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49719)

食品医薬品安全処は、醤油、糖類及び食用油脂類を遺伝子組換え食品（GMO）表示対象に拡大する内容の「遺伝子組換え食品等の表示基準」の一部改正案を2月27日に行政予告した。

現在は、「食品衛生法」第18条に基づく安全性審査の結果、食品用として承認された大豆・トウモロコシなどの遺伝子組換え農畜水産物を原材料として使用し製造・加工した最終製品に遺伝子組換えDNA又はタンパク質が残存する場合、遺伝子組換え食品（GMO）として表示している。

改正案では、食品用として承認された遺伝子組換え農畜水産物を原料として製造・加工した醤油、糖類及び食用油脂類は、製造・加工後に最終製品に遺伝子組換えDNA又はタンパク質が残存していなくても、「遺伝子組換え食品」、「遺伝子組換え〇〇を含む」、「遺伝子組換え〇〇を含む可能性あり」など、遺伝子組換え食品（GMO）として表示しなければならない。

ただし、業界の準備期間などを考慮し段階的に実施する。醤油に関しては2026年12月

31日から施行され、糖類と食用油脂類に関しては2027年12月31日から施行される。

#### 4. 「食品及び畜産物安全管理認証基準」の一部改正

食品安全認証会課 2026-02-19

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49696](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49696)

食品医薬品安全処は、白菜キムチについて洗浄工程に加え消毒工程を重要管理点\* (CCP) として適用する場合にインセンティブを付与する内容の「食品及び畜産物安全管理認証基準」を2月19日に一部改正告示した。

\* 重要管理点(CCP、Critical Control Point) : HACCP 適用時に食品のリスク要因を予防・管理又は許容レベル以下に低減させ、食品の安全性を確保できる重要な工程。現在白菜キムチは大部分が原料・副材料の洗浄工程を重要管理点に設定して管理されている。

「食品及び畜産物安全管理認証基準」の主な改正点は、以下の通りである。

- 白菜キムチ製造時の原料・副材料洗浄工程に加え、消毒工程を CCP として設定し、食中毒菌などのリスク要因を徹底的に制御する事業者については、前年度の調査・評価結果が優秀・良好な場合に限り、定期調査・評価を免除し、事業者が自ら評価できるように改善する。
- 新たに HACCP 適用施設認証を申請する際に、スマート HACCP 又はグローバル HACCP も同時に申請できるようにし、事業者の業務手続きを簡素化する。

#### 5. 健康的な食生活で高血圧リスクを管理しましょう！

食生活栄養安全政策課 2026-02-24

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49702](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49702)

食品医薬品安全処は、高血圧リスクのある国民の食生活支援のため、「オーダーメイド栄養管理ガイド」を2月24日に公開した。

今回のガイドは、高血圧リスクのある国民153名が参加し、食事調査(2週間)と栄養素摂取評価、及び国民健康栄養調査データ(2019~2023)の分析と、その後の8週間の適用期間を経て開発された。

ガイドは、年齢別(青年・中年・壮年・老年)摂取食品の種類、食習慣分析、栄養素摂取評価などに関するチェックリストを提供し、食生活管理タイプを細分化して、血圧を下げる賢い食事、血圧を下げる外食・出前のコツ、血圧を抑える野菜摂取習慣など、カスタマイズされた食生活管理プログラムを提供する。

特に、高血圧リスクが高い壮年・老年だけでなく、青年、中年でも活用できるよう「年齢別の健康的な食生活食事指針」を提示している。青年層(19~34歳)は夜食、ファストフード及びラーメンなどの摂取を減らし、炭酸飲料の代わりに水を飲むことを推奨し、中年層(35~49歳)の場合は外食・夜食の自制と飲酒の節制を勧告する。

食薬処は、今回のガイドを活用して8週間の食生活管理を実施した結果、10人中約3人

の血圧が改善されたことを確認した。

## 6. 回収措置

### ● 残留農薬が基準より超過検出された農産物「シレギ」の回収措置

農水産物安全政策課 2026-02-26

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49714](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49714)

食品医薬品安全処は、市販中の国産「シレギ（大根葉の乾燥品）」から残留農薬（ペンタクロロベンゾニトリル）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.09 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止し回収措置する。

### ● 食品原料として使用できない原料を使用した食品の回収措置

食品管理総括課 2026-02-25

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49712](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49712)

食品医薬品安全処は、即席販売製造・加工業者が食品に使用できないサンシュユ（마가목）の枝\*を原料として使用して「健康ジュース（サンシュユエキス）（食品タイプ：液状茶）」を製造・販売したことが確認されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

\*サンシュユは、果実、樹皮の部分のみ食品原料として使用可能である

---

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

#### 1. シンガポールはフードサプライのレジリエンス強化を継続する

Singapore Continues to Strengthen its Food Supply Resilience

04 Mar 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/media-factsheet---singapore-continues-to-strengthenits-food-supply-resilience>

シンガポールは食料の 90%以上を輸入しており、食料輸入への依存度が高いため、外的ショックやサプライチェーンの混乱に対して脆弱である。そのため、シンガポールは平時と危機の両方において安全なフードサプライを確保する必要がある。そこで、2025 年 11 月に発表されたシンガポール・フードストーリー2（SFS2）戦略では、フードサプライの不確実性から国民を守り、混乱時にもある程度正常な状態を保てるよう、食料全体のレジリエンスを高めることを目指している。SFS2 の 4 つの柱（輸入の多様化、地元産農産物の栽培、備蓄、グローバルパートナーシップ）と食品安全システムは、連携して機能し、シンガポールのレジリエントで安全なフードサプライを確保する。

\*Singapore Food Story 2: Setting Hand to Plough Once Again

<https://rsis.edu.sg/wp-content/uploads/2025/12/CO25250.pdf>

## 2. SAFE フレームワーク—段階的に食品安全を強化していこう

SAFE Framework — Strengthening Food Safety Together, One Grade at a Time

27 Feb 2026

<https://www.sfa.gov.sg/food-for-thought/article/detail/safe-framework---strengthening-food-safety-together--one-grade-at-a-time>

シンガポール食品庁（SFA）が 2026 年 1 月に導入した新しい食品施設安全保証（SAFE：Safety Assurance for Food Establishments）フレームワークは、食品の安全性強化に向けた重要な一歩となった。このウェブページでは、食品安全パフォーマンスの評価やフレームワークの仕組みについて紹介している。消費者はオンラインや QR コードを介して SAFE に関する施設の等級と実績に関する情報を入手できる。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/2026（2026.02.04）

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

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

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室