

# 食品安全情報（化学物質） No. 7/ 2026 (2026. 04. 01)

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>

### 【FSA】 英国における新興の食品イノベーション：2025年～2035年

英国食品基準庁（FSA）とスコットランド食品基準局（FSS）が、将来の食品システムにとって重要になることが予測され、2025～2035年の間に英国市場に投入される可能性が高い主要な新興の食品イノベーションの概要を簡潔にまとめた資料を発表した。FSA と FSS は、食品イノベーションを、その成長性、影響、実現可能性に応じて Tier 1（0～5年）、Tier 2（5～10年）、Tier 3（10年以上）に分類しており、科学技術や製品の発展に伴い、随時見直し、更新していく予定である。

\*ポイント： 英国で最も実用可能性が高いと考えられる食品イノベーション（Tier 1）として、精密発酵、バイオマス発酵（マイコプロテイン）、細胞農業（細胞培養製品）、環境制御型農業（垂直農法等）、食用昆虫を紹介しています。英国は、諸外国の中で特に食品イノベーションに積極的に取り組んでいる印象を受けています。近年は、精密発酵と細胞培養製品の安全性確保に向けた取り組みを進めており、今号で事業者向けの「精密発酵製品に関する英国の安全ガイダンス」についても紹介しています。食品イノベーションについては、2025年4月に国連食糧農業機関（FAO）が、2050年までに実用化される可能性があり、食品安全当局や利害関係者による準備が必要になるであろうと予測される44種の食品イノベーションを紹介した報告書を発表しています。その報告書でも今後0～5年、5～15年、15～25年の時間的な予測を行っていますので、今回の FSA/FSS の報告書と合わせてご参照ください。

### 【BfR】 ビタミン C は果実や野菜にのみ含まれるわけではない

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所(BfR)が、ビタミン C に関する Q&A を発表した。

\*ポイント： とても丁寧に説明されており、ビタミン C の概要を知るのに良い資料だと思います。ビタミン C はヒトの健康維持に不可欠な水溶性ビタミンのため過剰摂取による健康リスクはないと思われがちですが、Q&A には、具体的な摂取量も含めて、どのような健康リスクの可能性があるのか示されています。また、バランスの取れた食事を摂っている健康な人にとってビタミン C のサプリメントは一般的に不要であり、必要量を超えるビタミン C の摂取は健康上の利点をもたらさないと指摘しています。

### 【FDA】 FDA は新たな有害事象検索ツールを開始する

米国食品医薬品局（FDA）は、FDA の規制製品（医薬品、生物製剤、ワクチン、化粧品、動物用医薬品・動物飼料、ヒト用食品・ダイエタリーサプリメント等）による有害事象報告に関する既存のデータベースを統合した「有害事象モニタリングシステム (AEMS: Adverse Event Monitoring System)」を発表した。業界、医療従事者、消費者から FDA へ報告された有害事象に関する情報を一般の人々が検索できるよう、AEMS データを利用しやすくすることを目的としている。データベースの統合は段階的に実施し、2026年5月末までに、FDA が規制するすべての製品に関する有害事象報告が AEMS で公開される予定である。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### [【WHO】](#)

1. 食用油の部分水素添加に由来するトランス脂肪酸のモニタリングに重点を置いた、食品中の脂肪酸の測定に関する WHO の標準プロトコル
2. 出版物

### [【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### [【ECHA】](#)

1. ECHA は PFAS 規制案に関する SEAC の意見書案について公開協議を開始
2. 3月の RAC 及び SEAC 会合のハイライト

### [【EFSA】](#)

1. 規則（EC）No 1107/2009 第 53 条に基づき提出された防カビ剤及び殺菌剤の緊急認可の評価に関するプロトコル
2. 影響のバイオマーカーに関する諮問グループ 2025 年年次報告書
3. 生殖毒性エンドポイントに関する有害性発現経路ネットワークの開発による内分泌かく乱物質の特定への支援
4. B - risk 殺生物剤ウェブアプリケーションの開発
5. ワンヘルスアプローチによる複数機関のフォーサイト
6. PFAS リスク評価における最新動向に関するワークショップ
7. 食品添加物関連
8. 食品酵素関連
9. 新規食品関連
10. 食品接触物質関連
11. 農薬関連
12. ポッドキャスト

### [【FSA】](#)

1. 英国における新興の食品イノベーション：2025 年～2035 年
2. イノベティブな食品技術に関する消費者の見解
3. イノベティブな食品を英国市場に投入する
4. 精密発酵製品に関する英国の安全ガイダンス
5. レビュー：精密発酵食品の技術的製造方法及びハザードの特定と特性評価
6. 回答の概要：食品接触物質における BPA 及びその類似物質の使用禁止に関する提案についての協議
7. 2026 年 3 月の FSA 理事会のペーパーが公表される

### [【FSS】](#)

1. FSS は「Bang in Some Beans（豆を食べよう）」キャンペーンを支援する

### [【COT】](#)

1. 食品中の T-2 及び HT-2 カビ毒のリスクに関する声明

### [【BfR】](#)

1. ビタミン C は果実や野菜にのみ含まれるわけではない
2. ワイルドガーリック：取り違えに注意

### [【RIVM】](#)

1. ワームは自家製卵に含まれる PFAS の重要な供給源である

### [【ANSES】](#)

1. 食品安全と動植物の健康における監視及びリスク評価のためのデータと人工知能（AI）の活用に関する合同会議

### [【FDA】](#)

1. FDA は新たな有害事象検索ツールを開始する
2. FDA は CORE2024 年次報告書を発表する：FDA 規制食品における食品由来アウトブレイクの発生と有害事象の調査
3. FDA が有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する
4. FDA は食品中のグルテン含有原材料情報開示を改善するために措置を講ずる
5. FDA は COVID-19 関連の FSMA ガイダンス 2 件を撤回する
6. 公示
7. 警告文書
8. リコール情報

#### [【EPA】](#)

1. EPA は救命医療器具の供給確保のため、商業殺菌装置に関する提案を発表する

#### [【NIH】](#)

1. サプリメント、ファクトファーストチャレンジ

#### [【CFIA】](#)

1. 食品事業者は、製品をカナダ産と偽って表示した場合、罰則を受ける可能性がある
2. リコール情報

#### [【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

#### [【MPI】](#)

1. プレスリリース

#### [【香港政府ニュース】](#)

1. 違反情報
2. 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. 「食品安全国」の電子申請を統合申請窓口で便利にご利用下さい
3. 食薬処、肥満治療薬標榜食品の特別点検を実施
4. 本日よりペット同伴入店可能な飲食店が利用できます
5. コンビニでも手軽に健康的な食品を選んでください
6. 回収措置

#### [【HSA】](#)

1. プレスリリース

---

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

1. 食用油の部分水素添加に由来するトランス脂肪酸のモニタリングに重点を置いた、食品中の脂肪酸の測定に関する WHO の標準プロトコル

WHO reference protocol for measuring fatty acids in foods, with emphasis on monitoring trans-fatty acids originating from partial hydrogenation of edible oils

18 November 2025

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240109223>

フードサプライにおけるトランス脂肪酸 (TFA) 含有量の評価とモニタリングは、TFA を

排除するための各国の重要な取り組みの一つである。2020年12月、WHOは食品中のトランス脂肪酸(TFA)測定のための標準試験室プロトコル「Global protocol for measuring fatty acid profiles of foods, with emphasis on monitoring trans-fatty acids originating from partially hydrogenated oils」を初めて作成し公表した。本標準プロトコルは世界中のいくつかの試験所で順調に実施されたが、一部の試験所(特に予算が限られている試験所)からは、手順を簡略化し、適切な代替法や代替化学物質をプロトコルに含めることで、より使いやすく、世界的に適用できるようにしてほしいという要望が出された。これらの要望を受け、WHOは2022年6月に専門家協議を開催し、簡易プロトコル「Simplified protocol for measuring trans-fatty acids content as a percentage of total fatty acids in food products」を作成した。

簡易プロトコルを作成する際、脂肪酸(FA)の測定手順について新たなデータと情報が得られ、脂肪酸メチルエステル(FAME)の完全な分析を実施するための最新の包括的で検証された選択肢を提供するため、標準プロトコルを改定する必要があることがわかった。2023年9月19~22日に専門家によるバーチャル協議が開催され、標準プロトコル及び簡易プロトコルのすべての重要なステップが見直され、標準プロトコルが改定された。この専門家協議では、プロトコルの汎用性を高め、TFAを含む可能性のあるあらゆる種類の食品を分析する能力を拡大するために、検証された代替手順が推奨された。

本改定版プロトコル「WHO reference protocol for measuring fatty acids in foods, with emphasis on monitoring trans-fatty acids originating from partial hydrogenation of edible oils」には、脂質抽出、ガスクロマトグラフィー(GC)のピーク同定、FAMEの水素炎イオン化検出器応答の決定に関する検証された手順が含まれている。また、内部標準物質、メチル化剤、FAME調製のための溶媒、FA組成を決定するためのGCパラメータ、FAME標準物質に関しても、検証された代替法が含まれている。さらにこのプロトコルには、抽出前にFAを食品試料中で直接メチル化する2種類の試料調製手順が含まれており、分析にかかる時間とコストを大幅に削減することができる。(注:FAはメチル化しFAMEとした後にGCで分析される。)なお、本プロトコルにおける「メチル化」とは、FAを遊離/結合状態に関係なくFAMEに変換する一般的なプロセスと定義される。本プロトコルの手順により、TFA含有量を、食品100gあたり、総FA100gあたり、総脂質100gあたりのグラム数として測定することができる。当初の標準プロトコル及び簡易プロトコルとの違いについては、本改定版標準プロトコルの表1にまとめられている。

本改定版標準プロトコルは、FAME分析を実施するための検証された手順をまとめたものであり、検査室がそれぞれの分析ニーズに最も適した手順を選択できるようになっている。本標準プロトコルは簡易プロトコルのほとんど全ての手順を含んでいるが、簡易プロトコルは、目的に合った手順の有用な要約であり、限られた予算で運営され、食品調製・加工中に外部から添加された油脂の公的監視・モニタリングに必要な最小限のデータを得ることを目的とする試験所に対して推奨されるため、独立したプロトコルとして残される。

#### 測定手順の概要

ステップ 1：内部標準物質の選択

ステップ 2：食品試料からの脂質の抽出

- カテゴリー1 食品：純粋な油脂、ショートニング、バナस्पティ
- カテゴリー2 食品：マーガリン、植物性ファットスプレッド、バター
- カテゴリー3 食品：その他の食品

ステップ 3：メチル化

- 抽出した脂質のメチル化
- 直接メチル化と食品試料からの脂質抽出の組み合わせ

ステップ 4：GC 分析

ステップ 5：GC 分析結果の解釈

ステップ 6：脂質含有量及び FA 組成の計算

\* 関連情報：WHO 簡易プロトコル

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240071063>

## 2. 出版物

- 第 18 回 FAO/WHO 農薬管理合同会議報告書：スイス・ジュネーブ及びオンライン、2025 年 10 月 7～10 日

Report of the 18th FAO/WHO Joint Meeting on Pesticide Management, Geneva, Switzerland and online, 7-10 October 2025

15 February 2026

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240120969>

第 18 回国連食糧農業機関 (FAO) / 世界保健機関 (WHO) 農薬管理合同会議 (JMPPM) は、2025 年 10 月 7～10 日に、スイス・ジュネーブの WHO 本部で及びオンラインのハイブリッド型で開催された。

会議の議題には次のような項目が含まれていた。

- 前回 (第 17 回) 会議 (ローマ、2024 年 10 月 8～11 日) 以降の進展と活動の要約
- 第 17 回会議の勧告に対するフォローアップ措置の状況
- 第 29 回 FAO 農業委員会 (COAG29) の要請による農薬管理に関する国際行動規範の見直し (先住民の「自由意思による、事前の、十分な情報に基づく同意 (FPIC)」を盛り込む)
- 既存のガイダンスの改定 (農薬へのばく露に起因する健康・環境インシデントの報告システム開発、空の農薬容器の管理オプション)
- 策定中の新しいガイダンスの見直し (ドローンによる農薬散布、マイナーユース農薬の登録、農薬管理に関する用語集と定義)
- 新たな優先課題、新しいガイダンスの策定計画 (農薬についてのリスクコミュニケーションに関するガイダンス、農薬耐性のモニタリングと管理に関するガイダン

ス)

- JMPM の付託事項の見直しと承認
- ガイダンス策定のための標準作業手順書 (SOP) の見直しと承認、等

\* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 11/ 2025 (2025. 05. 28)

【WHO】出版物 第 17 回 FAO/WHO 農薬管理合同会議報告書：イタリア・ローマ及びオンライン、2024 年 10 月 8～11 日

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

---

● 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. 査察報告書

● ポルトガルー抗菌性動物用医薬品の管理の評価

Portugal CT-2025-0054 – assess the controls on Antimicrobial veterinary medicinal products

06-11-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4938>

全体として、附属書に規定される抗菌剤の使用に関する検査を除き、規則 (EU) 2019/6 の要件に関する獣医師及び畜産農家の遵守状況を監視するための適切な管理を実施している。

● 米国ー生きた動物および動物製品の貿易における公衆および動物の健康を保護するための衛生措置に関する欧州共同体と米国との間の協定に基づく、EU への輸出用の食用牛肉およびその証明書

United States 2022-7581 – Bovine meat for human consumption destined for export to the European Union, and the certification thereof under the auspices of the agreement between the European Community and the United States of America on sanitary measures to protect public and animal health in trade in live animals and animal products

10-12-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4941>

EU 向け牛肉輸出の管理に関する責任は、関連する米国管轄当局の間で明確に定義され、割り当てられている。全体として、公衆衛生関連法規及び EU 要件に関する具体的な指示は、輸出に必要な保証を支えるための適切な手段を提供しているが、いくつかの不備が指摘された。EU 輸出承認施設における年次検査の結果が正しく文書化されていない。

- **ニュージーランドーEU への輸出用の食用の乳及び乳製品の生産と認証に関する公的管理の評価**

New Zealand CT-2025-0137 – evaluate the official controls over the production and certification of milk and dairy products for human consumption intended for export to the European Union

16-12-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4942>

全体として、EU 向け乳及び乳製品の公的管理及び輸出認証に関して、調和された適切に機能するシステムを確立している。生乳に使用されるルーチンの平板培養法の品質管理に問題があった。

- **アイルランドー抗菌性動物用医薬品の管理の評価**

Ireland CT-2025-0053 – assess the controls on Antimicrobial veterinary medicinal products

23-12-2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4947>

全体として、所管当局は、獣医師及び畜産農家が規則（EU）2019/6 第 123 条（動物用医薬品規則）の要項に準拠しているかを監視するための日常的な管理を実行している。ただし、全ての要項が網羅され、全ての動物種に適用されるには、いくつかの課題が存在する。

- **セルビアーEU への輸出用の食用の乳及び乳製品**

Serbia 2024-8010 – Milk and dairy products for human consumption intended for export to the European Union

08-01-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4946>

法的枠組み、所管当局の組織構造、認証を含む公的管理手順は全体的に満足 of いくものであるが、職員不足と適切な監督体制及び農場の衛生管理に対する公的管理に問題がある。

- **スロバキアー植物保護製品の認可、販売及び使用**

Slovakia CT-2025-0181 – Plant Protection Products-authorisation and marketing and use

08-01-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4952>

スロバキアに導入されている管理システムは全体的に満足できる水準にあるが、若干の弱点がある。植物保護製品（PPP）の緊急認可の伝達、残留監視プログラムにおける検査頻度及び検査数、監視結果の規制措置計画立案への反映、事業者の遵守状況を確認するチェッ

クリストなどに軽微な不備がある。また生産者に対し監査を事前通知するため有効性に疑問が残る。スロバキアで販売されている農薬及び輸入農薬の管理は効果的に実施されている。

- スウェーデン—植物保護製品

Sweden CT-2025-0183—Plant Protection Products

14-01-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4954>

植物保護製品の認可プロセスは概ね適切に構築されている。公的管理には、検査の頻度と範囲、検査官の業務に対する監視、地方自治体による管理計画に対する国の監視体制、検査前通知、サンプリングなどに問題がある。

- ウクライナ—動物及び動物性製品に含まれる薬理活性物質、農薬及び汚染物質の残留物に関する管理の評価

Ukraine CT-2025-0044 — evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

15-01-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4949>

薬理活性物質、農薬及び汚染物質の残留物に関する管理計画の実施、不適合結果の追跡調査、ならびに検査機関の能力及び処理能力は、EU法で定められた原則に合致している。

## 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/>

03/15/2026～03/28/2026 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)

スイス産フードサプリメントの水銀、チェコ共和国産クッキーのデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (THC)、インド産ブラックチアシードのアフラトキシン B1、オランダ産ブラウニーのデルタ-9-THC、エクアドル産バナナの未承認物質クロルピリホス、チェコ共和国産グミの未承認物質 THC、インド産エビの禁止物質ロイコマラカイトグリーン、オラ

ンダ産ゼリーグミの未承認物質 THC、ポーランド産ラベージの根の鉛、トルコ産乾燥アブリコットのアフラトキシン類、中国産水筒からのアルミニウムの溶出、イタリア経由パキスタン産の有機バスマティ米のアフラトキシン B1、ポルトガル産イカのカドミウム、など。

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

イタリア産乾燥ハウチワマメのキノリジジナルカロイド、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類（複数あり）、ポーランド・ウクライナ産クルミの未承認物質テトラメトリン、トーゴ産アマランサスのアセタミプリド及びイミダクロプリド、原産国不明飲料ボトルからのアルミニウムの溶出、インド・スリランカ産インゲンマメ及びインドスグリのブプロフェジン・ジメトエート・オメトエート及び未承認物質クロルピリホス、レバノン産スパイス類のエチオン・エチレンオキシド・テブフェンピラド及び未承認物質のクロレート・プロポキスル、レバノン産スパイス類のエチレンオキシド、ペルー産アボカドのカドミウム、エジプト産塩漬けオリーブの未承認物質クロルピリホス、スペイン産スナックのアクリルアミド高含有、ペルー産バナナの未承認物質クロルピリホス、トルコ産ザクロのアセタミプリド、スペイン産イチゴのホルメタネート、ベトナム産ランブータンのクロラントラニリブロール・インドキサカルブ・ラムダシハロトリン及びチアメトキサム、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン B1、チェコ共和国経由ベトナム産リュウガンのアセタミプリド及びジチオカルバメート、アルゼンチン産ヒマワリの種のアテルナリオール・アテルナリオールモノメチルエーテル (AME) 及びテヌアゾン酸、トーゴ産アマランサスのアセタミプリド、タイ産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、チェコ共和国産ブラウニーの未承認新規食品成分のカンナビジオール (CBD) 及び THC、イタリア産生の二枚貝 (*Mytilus galloprovincialis*: ムラサキイガイ) の下痢性貝毒 (DSP) 毒素オカダ酸、ボリビア産小粒ブラジルナッツのアフラトキシン類、中国産ライヤン梨のビフェントリン・クロルフェナピル・ジノテフラン・エトキサゾール及びインドキサカルブ、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、チリ産イチゴの過塩素酸塩、スペイン産白菜のアセタミプリド、中国産再利用可能なカトラリーセットの溶出試験中の変形（ラベルに記載されている最高温度：100℃）とクロム及びニッケルの溶出、米国産フードサプリメント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類（複数あり）、ペルー産マンゴーのジメトエート、など。

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮ザクロのマラチオン・ピラクロストロビン・ピリメタニル・ピリプロキシフェン及びスルホキサフロル、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、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A（複数あり）、ブルキナファソ産ナスの未承認物質クロルピリホス及びプロフェノホス、日本産抹茶のジフェノコナゾール・ジノテフラン・フロニカミド・テブコナゾール及びトルフェンピラド、中国産緑茶のジノテフラン及びトルフェンピラド、中国産黒ナイロン（ポリアミド）製ヘラセットの芳香族第一級アミン類 (PAA) の高含有、ベネズエラ産緑豆のカドミウム、ルワンダ産ピーマンのアセタミプリド（複数あり）、エジプト産生鮮ピーマンの未承認物質プロフェノホス、トルコ産乾燥イチジクのアフ

ラトキシシ B1 及びオクラトキシシ A、トルコ産イチジクペーストのオクラトキシシ A、インド産唐辛子フレークのアフラトキシシ類、米国産トルコ経由殻付きピスタチオのアフラトキシシ類、米国産殻付きナッツのアフラトキシシ類、エジプト産オレンジの未承認物質オキサミル、トルコ産生鮮トマトのアセタミプリド及びインドキサカルブ、トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシシ類、インド産クミンシードのチアメトキサム、中国産茶のラムダシハロトリン・トルフェンピラド及び未承認物質のジアフェンチウロン・ジノテフラン、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシ類、シリア産生鮮ザクロの未承認物質クロルピリホス、パキスタン産コメの未承認物質のカルベンダジム及びクロルピリホス、パキスタン産コメのクロチアニジン、タイ産唐辛子の未承認物質トリクロルフォン、ベトナム産唐辛子のクロルフェナピル、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシシ A（複数あり）、トルコ産有機乾燥イチジクのアフラトキシシ A、エジプト産オレンジのクロルプロファミン、アラブ首長国連邦産の殻付きピスタチオのアフラトキシシ類、中国産缶詰桃のエリスルビン酸（E315）の未承認使用、米国産アーモンドのアフラトキシシ類、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシシ類及びオクラトキシシ A、など。

---

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

## 1. ECHA は PFAS 規制案に関する SEAC の意見書案について公開協議を開始

ECHA to launch consultation on draft SEAC PFAS opinion

25 March 2026

[https://echa.europa.eu/-/echa-to-launch-consultation-on-draft-seac-pfas-opinion#msdynmkt\\_trackingcontext=38e18c69-8055-41fa-a643-a20009d80000](https://echa.europa.eu/-/echa-to-launch-consultation-on-draft-seac-pfas-opinion#msdynmkt_trackingcontext=38e18c69-8055-41fa-a643-a20009d80000)

ECHA の社会経済分析委員会（SEAC）は、2026 年 3 月 10 日の会合で、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制案に関する意見書案に合意した。これを受け、3 月 26 日、ECHA は本意見書案についての公開協議を開始した。2026 年 5 月 25 日までの 60 日間意見を受け付ける。

本公開協議では、SEAC の意見書案に記載されている様々なセクターにおける PFAS の使用規制がもたらす影響に関する質問への回答が求められている。また、PFAS の代替物質に関する入手可能性や実現可能性についての具体的な情報も求められている。

ECHA は、協議参加者による関連情報の準備や提出を支援するため、公開協議ガイドライン及び PFAS 用途区分表を公表した。ECHA は、協議参加者が SEAC に対して可能な限り有益な情報を提供できるよう、意見書案を注意深く検討し、ガイドラインに従うことを推奨している。

なお、PFAS に関連するヒトの健康及び環境に対するハザード及びリスクは、ECHA のリスク評価委員会（RAC）の意見書の範囲であるため、本公開協議の対象外である。

[次のステップ](#)

SEAC は、公開協議を通じて提出された情報を適切に評価し、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、PFAS 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。

#### 背景

PFAS 規制案は、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 カ国の当局によって作成され、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は、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。

RAC は、2026 年 3 月 2 日にこの規制案に関する最終意見書を採択した。

\* 本公開協議に関する詳細情報

<https://echa.europa.eu/restrictions-under-consideration/-/substance-rev/72301/term>

\* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2026（2026. 03. 18）

【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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202606c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2025（2025. 12. 24）

【ECHA】PFAS 意見書案の公開協議：回答者のためのガイダンスと詳細な用途区分表

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

## 2. 3 月の RAC 及び SEAC 会合のハイライト

Highlights from March RAC and SEAC meetings

18 March 2026

<https://echa.europa.eu/-/highlights-from-march-rac-and-seac-meetings-2>

リスク評価委員会（RAC）と社会経済分析委員会（SEAC）の 3 月の会合では、REACH 規則の下での包括的なパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制案に関して進展があった。RAC は 3 月 2 日に意見書を採択し、SEAC は 3 月 10 日に意見書案に合意した。また、特定の 6 価クロム物質及びオクトクリレンに関する規制案についても進展があった。

#### 調和された分類と表示

RAC は、カンナビジオールを生殖能力、胎児、及び母乳を与えられている子供に有害影響を与える可能性のある生殖毒性物質に分類するなど、11 件の意見を採択した。意見と提案された分類の要約は附属書に掲載されている。

#### 職業ばく露限度（OEL）

RAC は、アセトンオキシム及びブタノンオキシムの限度値の科学的評価に関する意見を採択した。RAC は、過剰発がんリスクを表すばく露ーリスク関係（exposure-risk relationship: ERR）を導出し、血液と造血系への有害影響、及び嗅上皮変性（臭いを感じる鼻の粘膜の損傷）から保護するために、非がん 8 時間時間加重平均（TWA）規制値を推奨した。

#### 認可申請

RAC と SEAC は、認可申請に関する 5 件の意見を採択し、11 件の意見案に合意した。また 1 件の意見案について、RAC は合意し、SEAC は 2026 年 6 月の会合で継続審議することとなった。これらはすべて 6 価クロム物質に関するものであった。

\* 附属書：Annex to news: Highlights from December RAC and SEAC meetings

[https://echa.europa.eu/documents/d/guest/news\\_annex\\_rac\\_seac\\_march\\_2026\\_en](https://echa.europa.eu/documents/d/guest/news_annex_rac_seac_march_2026_en)

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

【ECHA】12 月の RAC 及び SEAC 会合のハイライト

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

---

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

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

##### 1. 規則（EC）No 1107/2009 第 53 条に基づき提出された防カビ剤及び殺菌剤の緊急認可の評価に関するプロトコル

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

17 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9992>

（技術的報告書）

##### 2. 影響のバイオマーカーに関する諮問グループ 2025 年年次報告書

2025 Annual Report of the Advisory Group on Biomarkers of Effect

25 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-10047>

（技術的報告書）

##### 3. 生殖毒性エンドポイントに関する有害性発現経路ネットワークの開発による内分泌かく乱物質の特定の支援

Development of an adverse outcome pathway network for reproductive toxicity endpoints to support identification of endocrine disruptors

26 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9974>

(外部科学報告書)

#### 4. B - risk 殺生物剤ウェブアプリケーションの開発

Development of the B - risk Biocides web application

25 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-9997>

(外部科学報告書)

#### 5. ワンヘルスアプローチによる複数機関のフォーサイト

Multi - Agency Foresight with One Health Approach

26 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-10045>

(外部科学報告書)

#### 6. PFAS リスク評価における最新動向に関するワークショップ

Workshop on the latest advancements of PFASs risk assessment

13 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/en-10011>

(イベント報告)

#### 7. 食品添加物関連

- 食品添加物としてのガルディエリア青色抽出物の安全性評価

Safety evaluation of blue galdieria extract as a food additive

16 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9960>

(科学的意見)

#### 8. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR-852 株由来食品用酵素セルラーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme cellulase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR - 852

26 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/10025>

(科学的意見)

#### 9. 新規食品関連

- *E. coli* K-12 MG1655 (ATCC 700926) の派生株 (*Escherichia coli* K-12 MG1655 INB-3SL\_01) を用いて製造された 3' - シアリルラクトース (3' - SL) ナトリウム塩の  
新規食品としての安全性

Safety of 3' - sialyllactose (3' - SL) sodium salt produced with a derivative strain (*Escherichia coli* K - 12 MG1655 INB - 3SL\_01) of *E. coli* K - 12 MG1655 (ATCC 700926) as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

25 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/10009>

(科学的意見)

#### 10. 食品接触物質関連

- 食品接触物質に使用されるポリ (2-エチル-2-オキサゾリン) の安全性評価

Safety assessment of poly(2 - ethyl - 2 - oxazoline) for use in food contact materials

9 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9932>

(科学的意見)

#### 11. 農薬関連

- ラムダ-シハロトリンに関する懸念のある既存の最大残留基準値の一部を対象とした  
見直しに関する声明

Statement on the targeted review of certain existing maximum residue levels of concern for lambda - cyhalothrin

16 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9976>

(声明)

- 有効成分クロジナホップ (クロジナホッププロパルギルで評価された代謝物) の農薬  
リスク評価ピアレビュー更新

Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance clodinafop (variant evaluated clodinafop - propargyl)

10 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/9871>

(農薬の結論)

## 12. ポッドキャスト

### ● エピソード 38 - 最新動向：食品リスク評価の変容

Episode 38 – Up to speed: How food risk assessment is changing

11 March 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-38-speed-how-food-risk-assessment-changing>

リスク評価者にとって変化への対応は課題である。彼らはどのように革新を進めているのか？ 作業を加速させるには？ EU の食品安全機関の責任者である Nik Kriz 氏 (EFSA 長官) から話を聞く。

---

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

#### 1. 英国における新興の食品イノベーション：2025年～2035年

Top emerging UK food innovations: 2025-2035

12 March 2026

<https://www.food.gov.uk/our-work/top-emerging-uk-food-innovations-2025-2035>

このウェブページでは、FSA とスコットランド食品基準局 (FSS) が将来の食品システムにとって重要になると予測し、2025～2035年の間に英国市場に投入される可能性が高い、主要な新興の食品イノベーションの概要を簡潔にまとめている。科学技術や製品の発展に伴い、随時見直し、更新していく予定である。

#### 新興の食品イノベーションのリスト

- 精密発酵/バイオマス発酵 (マイコプロテイン)
- 細胞農業 (細胞培養製品) (cellular agriculture (cell-cultivated products))
- 食用昆虫
- 環境制御型農業 (CEA : controlled environment agriculture)
- 分子農法 (molecular farming)
- ガス発酵 (gas fermentation)
- 3D フードプリンティング (3D printing)
- リバースフード製造 (reverse food manufacturing)
- 自然界に存在しないタンパク質 (new-to-nature proteins)

FSA と FSS は、英国における食品イノベーションを、その成長性、影響、実現可能性に応じて Tier1～3 に分類した。

<Tier 1 : 0～5年>

近い将来、英国で最も実用可能性が高いと考えられる技術。

- 国内市場で既に認可済み
- 市場承認が間近
- 規制当局の積極的な関与が必要

Tier 1 は、影響力が大きく、かつ近い将来に実現可能な技術であり、早急な指針とハザード管理の枠組みが必要となる。

#### 技術の具体例

- 精密発酵：タンパク質、糖類、炭水化物、ビタミン、脂肪などの成分を含む食品又は食品成分を、精密発酵によって製造することを意味する。発酵後、目的の生成物は発酵液から分離され、精製された後、食品に配合される。
- バイオマス発酵（マイコプロテイン）：微生物の急速な増殖を利用して、食用となるタンパク質豊富なバイオマスを生産する技術である。例として、英国ではマイコプロテイン（肉の代替用のタンパク質）が販売されている。
- 細胞農業（細胞培養製品）：家畜の飼育や植物・穀類の栽培といった従来の農業を用いない新規食品である。これらは、植物や動物から細胞を取り出し、それを培養して食品にすることで生産される。
- 環境制御型農業（垂直農法を含む）：葉物野菜やハーブなどの作物を、温度や湿度を厳密に管理した屋内空間で栽培する。天候に左右されることなく、年間を通して食料を生産できる。
- 食用昆虫：食用昆虫は、丸ごとでも加工した形でも、代替タンパク質源となり得る。英国では、食用昆虫は販売前に新規食品の認可手続きを経て承認される必要がある。現在、英国では食用昆虫の販売は認可されていない（例外として、EU 離脱後に導入された措置により、FSA 及び FSS が認可に関する決定を下すまで、4 種の食用昆虫が一時的に英国市場への残留を認められている）。

#### < Tier 2 : 5~10 年 >

急速に発展しており、今後 5~10 年間で英国市場に投入される可能性のある技術。

Tier 2 は、さらなる研究と規模拡大が必要となる可能性があり、また、規制上の手続きや、安全な使用を実証するために必要な根拠についての理解も必要となる。

Tier 2 は、明確な基準や規格が成長を後押しする、中期的な事業可能性のある技術分野を対象とする。

#### 技術の具体例

- 分子農法：植物や植物細胞を「小さな工場」として利用し、植物体内でタンパク質や酵素といった特定の食品成分を生産する技術。
- ガス発酵：微生物を利用して、取り込まれた二酸化炭素、水素、その他の工業用ガスを単細胞タンパク質やその他の有用な食品成分に変換する技術。

#### < Tier 3 : 10 年以上 >

今後 10 年間で広く普及する可能性は低いが、ホライズンスキニングや調査を通じて監視することが重要な初期段階の技術。

Tier 3 に関しては、継続的に注視し、新たな安全上の問題を早期に特定することに焦点をあてる。

このアプローチにより、規制上のリソースを最も必要とする場所に確実に投入し、根拠の要件、一貫した評価、透明性のあるコミュニケーションを支援することができる。

#### 技術の具体例

- **3D フードプリンティング**：3D プリンターを使用し、層状に積み重ねて食品を構築する。英国では、コストが高く、レシピごとに常に清潔で信頼性の高い状態を維持するのが難しいため、小規模で専門的な用途にとどまる可能性が高い。
- **リバーフード製造**：食品の副産物から栄養素を取り出し、それを新たな原料に変換する技術。
- **自然界に存在しないタンパク質**：高度なコンピューティング技術や人工知能（AI）を用いて、自然界には存在しない新しい分子をオーダーメイドで作り出す。これらは将来的には食品の食感や栄養価の向上に役立つ可能性があるが、まだ開発の初期段階である。安全性を証明する根拠を伴った新規食品としての承認が必要である。

FSA と FSS は引き続き以下の活動を行う。

- 規制対象製品や食品安全上の考慮事項の対象となる技術を監視する。
- 意図された用途と生産方法について実践的な理解を深める
- 事業者が適切な根拠、管理及び（必要に応じて）市場認可ルートを通じて対処する必要がある食品安全及び消費者保護に関する重要な問題を明らかにする
- 業界や流通パートナーと連携し、想定を検証し、新たな動向を早期に特定し、新たなガイダンスが事業者や消費者にとって明確かつ実用的であることを保証する。

\*英国における新興の食品イノベーションに関するテーマ別報告書全文

Thematic report on emerging food innovations in the UK

<https://www.food.gov.uk/our-work/thematic-report-on-emerging-food-innovations-in-the-uk>

\*関連情報：ニュースリリース

Future foods that could transform UK plates by 2035

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/future-foods-that-could-transform-uk-plates-by-2035>

\*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. 9/ 2025（2025. 04. 30）

【FAO】 2050 年までに新たに出現する 44 の食品イノベーション

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

## 2. イノベーティブな食品技術に関する消費者の見解

Consumer insights on innovative food technologies

12 March 2026

<https://www.food.gov.uk/other/consumer-insights-on-innovative-food-technologies>

精密発酵に焦点を当て、イノベーティブな食品技術に関する消費者の見解と情報ニーズを探る研究報告である。

今回の調査は、イノベーティブな食品技術、特に精密発酵に関する消費者の意識、認識、情報ニーズをより明確に理解する上で役立つ。本報告書は、規制への備え、コミュニケーション、関係者との連携に関する FSA の継続的な取り組みに情報を提供することを目的とする。

本報告書は、精密発酵をケーススタディとして用いることで、イノベーションの状況が進化し続ける中で、他の新興食品技術にも応用可能な知見を提供している。本報告書で示された知見は、IRP（Market Authorisation Innovation Research Programme）を通じて実施された 2 つの相補的な研究活動に基づいている。

1 つ目は、Ipsos UK が 2025 年 12 月にイングランド、ウェールズ、北アイルランドの 16 ～75 歳までの成人 2,053 人を対象にオンラインで実施した全国代表サンプルの定量的調査である。この調査では、以下のイノベーティブな食品技術に関する認知度、イノベーティブな技術を用いた食品を試してみたいという意欲、及び懸念事項を調査した。

- 環境制御型農業（controlled environment agriculture）
- 精密発酵
- 液状油の構造化（liquid oil structuring）
- 分子農法（molecular farming）
- 3D フードプリンティング

2 つ目は、英国の研究ハブである CARMA（Cellular Agriculture Manufacturing Hub）が実施した定性的調査で、2026 年 1 月に 15 名の参加者を対象に行われた市民フォーラムにおいて特別に開催された精密発酵に関するセッションに焦点を当てたものである。

これら 2 つの調査では以下の点に関する消費者の意識の概要が明らかになった。

- イノベーティブな食品技術に関する基本的な認識
- イノベーティブな食品技術で作られた食品を試してみたいという気持ち
- 認識されている利点と懸念事項
- 食品安全情報と規則に対する信頼を形成する要因

### 主な調査結果の要約

- イノベーティブな食品技術に対する消費者の認知度は低い。

- 認可されたイノベーティブな技術を用いて製造された食品は安全に食べられるという信頼感は、中程度である。
- イノベーティブな製品を食べる意欲は技術によって異なり、データでは、消費者は概して慎重な姿勢を示している。
- 消費者は地域密着型の食料生産と低価格の食品をイノベーティブな技術に期待する。動物福祉、環境への利点、食品廃棄物の削減も重視される。
- イノベーティブな技術を用いて製造された食品に対する消費者の最も大きな懸念は、食品が自然ではない方法で生産されていることと、食品の安全性である。
- 調査データによると、消費者はイノベーティブな技術により製造された食品を購入するかどうかを決める際に、味と食感、そして価格を最も重要な要素として考慮する。
- 食品安全に関する情報を求める際、FSA のウェブサイトが最も信頼できる情報源と見なされ、ソーシャルメディアは最も信頼できない情報源と見なされている。
- FSA の資料は、信頼性が高く、入手しやすく、食品安全に対する意識と関心を高める上で効果的であると評価されている。

### 3. イノベーティブな食品を英国市場に投入する

Placing innovative foods on the market in Great Britain

12 March 2026

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/placing-innovative-foods-on-the-market-in-great-britain>

本情報ノートでは、イノベーティブな食品及び飼料製品の認可、ならびに市販後の要件に関連する主要な規則について説明している。本情報ノートは一般的な情報提供のみを目的としており、法的な助言ではない。イノベーティブな新規食品に関する規制状況について読者が理解すること、規制制度間の境界線を大まかに明らかにすることを目的としている。英国の食品事業者（FBO）は、特にイノベーティブな食品を市場に投入する場合、規制と認可のプロセスを理解し、特定の規制を遵守する責任がある。

このウェブページには、食品事業者向けに以下の内容がまとめられている。

- 販売前に認可が必要な製品
- 製品が既に認可されているかどうかを確認する方法
- 認可の申請方法
- 認可後に行うべきこと

### 4. 精密発酵製品に関する英国の安全ガイダンス

UK safety guidance on precision fermentation products

12 March 2026

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/uk-safety-guidance-on-precision-fermentation-products>

英国食品基準庁（FSA）は、スコットランド食品基準局（FSS）と連携し、精密発酵製品に関する事業者向けの英国初の安全ガイダンスを発表した。

#### <精密発酵の定義>

精密発酵（PF：Precision fermentation）とは、管理された環境下で培養された単細胞の原核微生物又は真核微生物を用いる特殊な発酵法である。タンパク質、脂質、ビタミンなどの特定の標的分子を作り出すために、選択又は改変された微生物（細菌、酵母、その他の微生物など）を培養するバイオテクノロジー手法を用いる。

精密発酵は、微生物の自然なプロセスに依存する従来の発酵とは異なり、高純度で明確に定義された化合物を作り出すことを目的としている。これは多くの場合、遺伝子操作された微生物と高度なバイオテクノロジーを用いることで実現できる。発酵後は、得られた成分は発酵液から抽出・精製され、最終製品の食品に生きた生産微生物が残らないようにする。

#### <精密発酵製品の定義>

精密発酵製品（Precision fermentation products）とは、精密発酵によって製造された、タンパク質、糖類、炭水化物、ビタミン、脂質などの成分を含む食品又は食品成分である。発酵後、目的の製品は発酵液から分離され、精製された後、食品に配合される。

規則（EC）853/2004では、製造プロセスのいずれかの段階で動物由来の細胞、組織又は材料（material）が導入又は関与するPF製品は、動物由来製品（POAO：Products of Animal Origin）と定義される。POAOである場合、食品事業者は製造プロセスにおいて既存の食品安全規則を遵守しなければならない。

本ガイダンスは、頑健な科学的枠組みに基づいて作成されており、英国科学・イノベーション・技術省（DSIT：Department for Science, Innovation and Technology）の資金提供を受けたFSA及びFSSのイノベーション研究プログラムの成果の一つである。

規制に対するこの新しいアプローチでは、食品規制当局は、規制上の期待事項と事業者が製品の安全性を証明する方法について早期に明確な情報を提供し、イノベーションを支援することができる。このアプローチは、事業者の信頼を高め、規制の効率を向上させ、PFを含むイノベティブな食品技術の責任ある成長を支援することを目的としている。

#### <精密発酵製品：分類とHACCP原則に関するガイダンス>

##### イントロダクション

本ガイダンスは、PF製品を製造する際に、事業者が衛生法の要件を理解し、正しく適用できるよう支援するために策定された。本ガイダンスでは、関連する法令を示し、それが実際にどのように適用されるかを説明し、食品事業者の責任を明確にする。衛生関連のその他のトピックに関するガイダンスは、研究プログラムの実施期間中に追加で作成され、公表される予定である。

##### • 対象者

本ガイダンスは、ヒトが摂取するPF製品の製造に関わるすべての関係者を対象としており、イングランドとウェールズ（FSA管轄）、及びスコットランド（FSS管轄）を拠点とする事業者に適用される。

## ガイドランスの法的位置づけ

本ガイドランスは法律ではなく法的拘束力はない。PF 製品の製造に関する法的要件についてのガイドランスを提供するために策定されたものであり、関連法と併せて読む必要がある。

## PF 製品の分類

FSA と FSS の現在の見解では、製造プロセスで、動物由来の細胞、組織又は材料(material) が導入又は関与する PF 製品は、規則(EC) 853/2004 の附属書 1 に規定されている動物由来製品 (POAO) の定義に該当する。例えば、出発原料 (starting material) に動物由来細胞 (例えば牛由来の細胞) が含まれる場合、得られる PF 製品は動物細胞由来の製品とみなされる。これは、製造プロセスにおいて動物から採取された細胞を原材料 (ingredients) として使用しているためである。

この分類は、規則 (EC) 853/2004 及び関連する衛生要件に限り、適用される。食品法のその他の分野における製品の分類をあらかじめ規定するものではない。

微生物の遺伝子操作に用いられる遺伝子情報が、動物組織や細胞から直接ではなくデジタル的に取得され、かつ製造に用いられる DNA が動物由来の供給源から抽出されたものではなく合成されたものである場合は、その微生物は動物由来とはみなされない。このような場合、当該製造プロセスは規則 (EC) No 853/2004 における POAO の対象外である。

## PF 製品の POAO ステータスの判断に役立つ情報

規則 (EC) 853/2004 で製品が動物由来とみなされるかどうかの判断に役立つ情報は次のとおりである。

- 微生物を遺伝子操作するために使用される遺伝子情報が、公開されている遺伝子配列データベースから取得されたものであり、動物の組織、細胞又は材料 (material) から直接得られたものではないかどうか。
- 製造に使用された DNA が、動物由来の供給源から抽出されたものではなく、合成されたものであったかどうか。

この情報は、製造プロセスで使用される遺伝物質 (genetic material) が動物由来であるかどうかを判断するのに役立つ。

一般に公開されているデータベースには、GenBank、EMBL's European Bioinformatics Institute などがある。

\* FAQ: precision fermentation market authorisation in Great Britain

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/faq-precision-fermentation-market-authorisation-in-great-britain>

グレートブリテンにおける精密発酵製品の販売承認申請に関する Q&A。

\* Supplementary Guidance for Novel Foods Produced by Precision or Biomass Fermentation

<https://science.food.gov.uk/article/158776-supplementary-guidance-for-novel-foods->

## [produced-by-precision-or-biomass-fermentation](#)

このガイドンスは、新規食品である PF 製品及びバイオマス発酵製品の申請に関して補足するものである。FSA/FSS 及び EFSA の新規食品に関するガイドンスを補完するものであり、評価者が主要な原則をどのように解釈するかを明確にし、評価が遅れる一般的な欠点を指摘している。本ガイドンスは、新規食品に関するガイドンスの、同一性、特性評価、製造プロセス、安定性、使用条件及びアレルギー誘発性に関するセクションに関連するものである。特に、PF やバイオマス発酵によって生産された新規食品、とりわけタンパク質源として利用される新規食品の特性評価に有用なツールとして、バイオインフォマティクス解析及びタンパク質消化性試験に重点が置かれている。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2026（2026. 03. 18）

【FSA】精密発酵

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202606c.pdf>

### 5. レビュー：精密発酵食品の技術的製造方法及びハザードの特定と特性評価

Review: Technical Production Methods of Precision-Fermented Foods Identification and Characterisation of Hazards

12 March 2026

<https://science.food.gov.uk/article/157505-review-technical-production-methods-of-precision-fermented-foods-identification-and-characterisation-of-hazards>

本レビューでは、食品成分の精密発酵による生産方法を、機能性成分を生産する遺伝子組換え微生物（GMM）を中心とした FSA の作業定義に基づいて検討した。レビューの目的は、技術的手法とそれに伴うハザードを包括的に把握することである。

本レビューでは、宿主選択（酵母、糸状菌、特定の細菌）、遺伝子設計（CRISPR、オミクス、適応進化）、上流工程（培地、代替原料、細胞バンキング、シードトレイン、バイオリアクター）、ダウンストリーム精製（ハーベスト、抽出、膜分離、クロマトグラフィー、安定化）について網羅している。また、化学汚染物質及び残留物、微生物汚染及び宿主細胞由来の残留物、毒素や遺伝子水平伝播などの GMM 特有の問題、アレルギー性や意図しない生物活性などの製品関連の懸念事項といったリスククラスターを特定している。

本レビューは、適切かつ多層的なリスク評価、管理及び監督が不可欠であると結論付けている。

### 6. 回答の概要：食品接触物質における BPA 及びその類似物質の使用禁止に関する提案についての協議

Summary of Responses: consultation on the proposal to implement a ban on the use of BPA and its analogues in food contact materials

19 March 2026

<https://www.food.gov.uk/our-work/summary-of-responses-consultation-on-the-proposal-to-implement-a-ban-on-the-use-of-bpa-and-its-analogues-in-food-contact>

食品接触物質（FCM：food contact materials）におけるビスフェノール A（BPA）及びその類似物質の使用禁止措置の実施に関する提案についての協議が終了し、寄せられた意見の概要がまとめられた。

協議の目的

- FCM に含まれる BPA 及び関連物質に関連する健康リスクに関する入手可能なさらなる証拠を収集する
- このような禁止措置の実施に伴う実際的な考慮事項（技術的要因及び経済的要因を含む）を検討する。
- 規制措置が効果的かつ実現可能であることを確保しつつ、禁止措置の例外となる可能性のある事項について、関係者に対し意見を求める。

協議の回答から得られた重要な知見

- 禁止措置への強い支持があるが、代替品（他のビスフェノール類や可塑剤など）への懸念もある
- 産業界にとって重大な技術的及び経済的課題（特定の用途において適切な代替品がない、コストの増加、新たな試験や認証の必要性、中小企業のサプライチェーンの混乱など）
- 予期せぬ結果が生じるリスク（消費者のコスト増加、製品不足、既存資材の早期廃棄による環境への影響など）と、段階的移行（移行期間の延長）や EU 規則との整合性、技術ガイダンスの必要性
- 関係者の意見の相違

次のステップ

これらの分析結果に基づき、英国では FCM における BPA 及びその類似物質の使用が禁止される。この実施時期は、EU 内で定められたスケジュールに合わせて調整される。移行期間とコンプライアンス要件を EU のものと一致させることで、規制の整合性を維持する。

\* EU 規則

COMMISSION REGULATION (EU) 2024/3190 of 19 December 2024 on the use of bisphenol A (BPA) and other bisphenols and bisphenol derivatives with harmonised classification for specific hazardous properties in certain materials and articles intended to come into contact with food, amending Regulation (EU) No 10/2011 and repealing Regulation (EU) 2018/213

<http://data.europa.eu/eli/reg/2024/3190/oj>

\* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2025（2025. 10. 15）

【FSA】 FSA は食品包装におけるビスフェノール A (BPA) 及び関連化学物質の使用禁止案に関する意見募集を開始する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202521c.pdf>

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

【EC】 欧州委員会、食品接触物質及び成形品中のビスフェノール A(BPA)、その他のビスフェノール類及びビスフェノール誘導体の使用に関する欧州委員会規則(EU) 2024/3190 を官報で公表

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

## 7. 2026 年 3 月の FSA 理事会のペーパーが公表される

FSA Board meeting papers published for March 2026

12 March 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/news/fsa-board-meeting-papers-published-for-march-2026>

英国食品基準庁 (FSA) 理事会が 3 月 25 日に開催される。議題は次のとおり。

- プログラム最新情報：英国・EU 間の SPS 協定に関する FSA の準備
- 食品規則プログラムの今後
- より健康的な食品に関する目標と報告
- FSA 理事会の外部有効性レビューに関する最終報告書、等。

議題の全文と公表された文書は、FSA ウェブサイトの理事会セクションで閲覧可能。

\*理事会セクションウェブページ

<https://www.food.gov.uk/board-papers/fsa-board-meeting-march-2026-agenda-and-papers>

---

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

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

### 1. FSS は「Bang in Some Beans (豆を食べよう)」キャンペーンを支援する

FSS supports the “Bang in Some Beans” campaign

23 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/fss-supports-the-bang-in-some-beans-campaign>

スコットランド食品基準局 (FSS) は、人々が日々の食事に豆を取り入れることを奨励する Food Foundation の「Bang in Some Beans (豆を食べよう)」キャンペーンを支援する。(この取り組みでは 2028 年までに英国における豆の消費量を倍増させることを目指して

いる。) Bang in Some Beans は、FSS の Eat Well Your Way イニシアチブの中核となる原則、つまり人々が長期的に継続できる小さな変化に焦点を当てている。

Bang in Some Beans は、消費者を支援するだけでなく、業界が果たす重要な役割も強調している。レストラン、ケータリング業者、小売店は、豆を使った料理をメニューに増やしたり、既存の料理に豆を取り入れたり、豆を使ったメニューを明確に表示したりすることで貢献できる。

\* 関連情報 : Bang in Some Beans

消費者向け情報サイト

<https://www.foodstandards.gov.scot/about-us/how-we-work/our-campaigns/bang-in-some-beans-for-consumers>

事業者向け情報サイト

<https://www.foodstandards.gov.scot/bang-in-some-beans-for-industry>

The Food Foundation キャンペーンサイト

<https://foodfoundation.org.uk/initiatives/bang-in-some-beans>

- 
- 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. 食品中の T-2 及び HT-2 カビ毒のリスクに関する声明

Statement on the risk for T-2 and HT-2 mycotoxins in food

05 March 2026

<https://cot.food.gov.uk/sites/default/files/2026-03/Statement%20on%20the%20risk%20for%20T-2%20and%20HT-2%20mycotoxins%20in%20food.pdf>

(結論抜粋)

英国食品基準庁 (FSA) 及びスコットランド食品基準局 (FSS) は、EU の最大基準値 (ML) の導入、ならびに穀類及び一部のそのまま喫食可能な (RTE) 食品に関する英国での新たな汚染実態データの収集を受けて、T-2 および HT-2 カビ毒への食事によるばく露が英国の消費者に及ぼすリスクを評価するよう、COT に要請した。

穀類加工品からの T-2 および HT-2 への急性ばく露量は、全集団において EFSA のグループ ARfD (急性参照用量、0.3  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重) を下回っており、毒性学的懸念はない。平均摂取量における慢性ばく露量も EFSA のグループ TDI (耐容一日摂取量、0.02  $\mu\text{g}/\text{kg}$  体重/日) を下回っており、毒性学的懸念はない。しかし、97.5 パーセントイル摂取量では、乳児、幼児、成人、および高齢者の慢性ばく露量が TDI を超えており (最大で 4 倍)、特に低年齢層において、健康上の懸念を完全に排除することはできない。これらの知見は、FSA

の 2015 年カビ毒調査に基づく、乳幼児を対象とした以前の COT の評価と概ね一致している。

RTE 食品については、推定ばく露量が穀類よりも多く、TDI を超える場合が多い。乳幼児においては ARfD も超過した。これは、乳幼児では、特に慢性的な多量摂取者において、起こりうる健康リスクがあることを示唆している。しかし、入手可能なデータセットは非常に限られており、一般集団のばく露状況を反映していない可能性があるため、これらの結果は、懸念がある可能性のある食品について、引き続き注視する必要があることを示している。

COT は、より頑健で信頼性の高いリスク評価を可能にするため、特に RTE 食品における T-2 および HT-2 の合計値について、より広範かつ代表的な汚染実態データを収集するよう勧告した。また、原材料から完成品に至る穀類サプライチェーン全体での検査も、将来の評価の改善に役立つだろう。

\* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2025（2025. 08. 06）

【COT】COT 会合：2025 年 7 月 15 日

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202516c.pdf>

（第一次声明案についての記載あり）

品安全情報（化学物質）No. 22/ 2025（2025. 10. 29）

【COT】COT 会合：2025 年 10 月 21 日

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

（第二次声明案についての記載あり）

---

● 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. ビタミン C は果実や野菜にのみ含まれるわけではない

Vitamin C is not only found in fruit and vegetables

16/03/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/vitamin-c-is-not-only-found-in-fruit-and-vegetables/>

ビタミン C は水溶性ビタミンであり、化学名はアスコルビン酸である。ヒトは体内でこのビタミンを産生することはできないため、食品から摂取する必要がある。新鮮な果物や野菜には特にビタミン C が豊富に含まれている。しかし、ビタミン C は缶詰、パン、サラミなどの加工食品にも含まれている。これらの場合、保存料や安定剤など、技術的な目的で添加されている。ビタミン C が添加物として使用される場合、原材料表示には「アスコルビン酸」又は対応する E 番号「E 300」として記載される。

ビタミン C は体内のさまざまな代謝プロセスに関与しており、例えば結合組織（コラーゲン）の形成や創傷治癒に必要とされている。ビタミン C を十分に摂取することは、免疫系の正常な機能にとっても重要である。しかし、免疫系に関与はしているものの、科学的研究では、（例えばサプリメントによる）必要量をはるかに上回るビタミン C の摂取が、一般の人々を風邪から守るとは証明されていない。

ドイツ国民はビタミン C を十分に摂取している。実際、ほとんどの人がドイツ栄養学会（DGE）が推奨する量よりも多く摂取している。そのため、ドイツの健康な人においてビタミン C 欠乏症は極めて稀である。

#### ビタミン C とは何か

ビタミン C は水溶性のビタミンで、化学名はアスコルビン酸である。アスコルビン酸の 4 つの化学形態のうち、L-アスコルビン酸のみに生物学的活性がある。他の多くの動物と異なり、ヒトは自身でビタミン C を産生することはできず、食品から摂取しなければならない。ビタミン C は生命維持に必須であり、多くの代謝プロセスに関わっている。例えば、結合組織（コラーゲン）の形成、創傷治癒、免疫系に必要とされる。

#### 体内でビタミン C は何に必要とされるか

ビタミン C は多くの代謝プロセスに関与する。おそらく最も知られているのは免疫防御における役割だろう。ビタミン C の適切な供給は免疫システムの正常な働きに必要な不可欠である。ビタミン C は抗酸化作用を有するため、他の抗酸化ビタミンであるビタミン E 及び A、ならびにカロテノイドとともに、体内における活性酸素種の減少に関わり、その結果、細胞や分子を酸化によるダメージから保護している。ビタミン C はまた、創傷治癒や結合組織の形成、より正確には結合組織の重要なたんぱく質であるコラーゲンの形成において中心的な役割を果たしている。この機能のため、ビタミン C は健康な歯と骨にも不可欠である。さらに、ビタミン C は植物性食品からの鉄の吸収を補助する。

#### ビタミン C の摂取にはどんな食品が適しているか

ビタミン C は多くの食品に含まれる。全国食品摂取量調査 II（National Food Consumption Survey II）によると、ドイツ国民はビタミン C のほとんどを果実から摂取している。非アルコール飲料と野菜が 2 番目、3 番目の供給源である。DGE によると、赤ピーマン（red peppers）とブラックカラントはビタミン C 含有量が非常に高い食品のグループに属し、赤ピーマン 100 g には 140 mg のビタミン C が含まれる。これは成人が一日に必要なビタミン C の量を超える。ただし食品中のビタミン C 含有量は、保管中に光を浴びる、又は高温で熱せされると減少することに留意する必要がある。

ビタミン C（アスコルビン酸）は、多くの加工食品にも含まれている。例えば、野菜、ジャム、肉、ソーセージなどの保存性を高めるための抗酸化剤として、あるいは小麦粉の特性を改善するための安定剤として添加される。サラミや調理済みソーセージなどのソーセージ類では、製品の保存性を高め、赤み付け（肉の赤みを保つための技術的工程）を促進するためにアスコルビン酸が添加される。技術的な目的で食品に添加されるビタミン C は、包装済み食品の原材料表示に「アスコルビン酸」又は E 300 と記載される。

天然にビタミン C を含む食品や技術的目的でビタミン C を添加した食品に加え、栄養目的でビタミン C が添加される食品もある。これらのいわゆる強化食品には、例えばジュースなどがある。またビタミン C を含む多くのフードサプリメントもある。

欧州連合及びドイツにも、フードサプリメントや食品の強化に使用できるビタミン C の最大量 (maximum amounts) を定める規則は現在のところ存在しない。ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、フードサプリメントと強化食品に添加されるビタミン C、ならびにその他の全てのビタミン及びミネラルの最大量を提案している。

#### 食品に天然に含まれるビタミン C と技術的目的で使用されるアスコルビン酸に違いはあるか

技術的目的もしくは栄養目的で食品に使用されるアスコルビン酸は、天然に存在するビタミン C と人体における機能は変わらない。しかし、ビタミン C サプリメントや加工食品、強化食品には、植物性食品においてビタミン C とともに天然に存在し、健康的な栄養摂取に重要な役割を果たすその他の多くの物質 (植物二次代謝産物や酵素など) が一般に含まれていない。

#### なぜ多くの化粧品にビタミン C が含まれているのか

ビタミン C は食品だけでなく、ローション、美容液、ヘアカラーなど、多くの化粧品にも含まれる。中でも、ビタミン C は結合組織の代謝を促し、肌の老化を防ぐとされている。これはビタミン C が、結合組織において重要なたんぱく質であるコラーゲンの合成に関わるためである。

ビタミン C はまた、体内で抗酸化物質として作用する。つまり、活性酸素種などの有害物質を除去する働きをする。これにより細胞や分子が保護され、健康な肌の維持にも役立つ。さらに、肌を明るくし、シミを軽減する効果もあると言われている。この効果は、ビタミン C が皮膚色素のメラニンの生成に関与するチロシナーゼという酵素の働きを阻害することによる。

ビタミン C が化粧品の成分として添加される場合、化粧品に求められる安全性評価の対象となる。したがって消費者は、ビタミン C を含む化粧品が健康に有害ではないと考えることができる。化粧品に含まれるビタミン C のほとんどが体内に取り込まれることはなく、皮膚で代謝される。

#### どのくらいのビタミン C を摂取すべきか

ヒトがどのくらいのビタミン C を必要とするかは、年齢と性別によって異なる。DGE 及びオーストリア栄養学会 (ÖGE) によると、1 日あたり成人男性は 110 mg、女性は 95 mg を摂取すべきとされる。妊娠中と授乳中は必要量が増加する。すべての年齢層の推奨摂取量は、DGE のウェブサイトで確認できる。

#### ドイツではどのくらいのビタミン C を食品から摂取しているか

摂取量調査から、ドイツにおけるビタミン C 摂取量は、すべての年齢層において DGE 及び ÖGE の推奨摂取量を上回っていることが示されている。食品摂取量調査 II によると、成人男性及び女性 (19~80 才) は、食事から 1 日あたり約 130 mg のビタミン C を摂取し

ている。子供と青少年の摂取量中央値も参照量（reference values）を上回っており、このことは、ドイツの典型的な食事習慣によって推奨摂取量は容易に達成可能であることを示している。

DGEによると、例えば喫煙者はビタミン C の必要量が増加し、1 日あたり女性は 135 mg、男性は 155 mg を摂取する必要がある。妊娠中も、成長する胎児が母親の体内貯蔵ビタミン C の一部を利用するため必要量が増加する。授乳中は、母親は母乳を通してビタミン C を子供に与える。そのため、妊婦は妊娠 4 ヶ月目以降 1 日あたり 105 mg、授乳中の女性は 125 mg を摂取する必要がある。これらの推奨量もまた、バランスの取れた食事によって容易に達成可能である。

#### ビタミン C 不足による健康リスクについて何がわかっているか

19 世紀の中ごろまで、船乗り達は頻繁にビタミン C の深刻な不足による疾患である壊血病に苦しんだ。これは長い航海の間、新鮮な果実や野菜が手に入らなかったことに起因する。今日では、壊血病やその他の深刻なビタミン C 欠乏症は、先進国には事実上存在しない。せいぜい、非常に偏った食生活を送っていて、果物や野菜をほとんど、あるいは全く食べない人、かつ/又は喫煙者などが、ビタミン C 不足になる可能性があるくらいである。ビタミン C 欠乏症の初期症状としては、疲労感、免疫力の低下、筋肉痛などが挙げられる。その後、歯茎からの出血、創傷治癒障害、関節痛などが生じる可能性がある。しかし、ドイツではビタミン C 欠乏症は極めてまれである。

#### ビタミン C の過剰摂取による健康リスクについて何がわかっているか

現在の知見によれば、ビタミン C は、過剰に摂取された分は排出されるため、一般に低毒性のビタミンであるとされている。しかしながら、非常に高用量（3 mg 以上）を摂取した場合は、胃腸の不快感と下痢を引き起こすかもしれない。特に、基礎疾患などにより腎結石を発症するリスクが高い人など一部の人は、長期間に渡るビタミン C の過剰摂取による有害影響のリスクが高まる。

フードサプリメントからのビタミン C 摂取に関して言えば、入手可能なデータに基づき、欧州食品安全機関（EFSA）は、1 日あたり最大 1,000 mg（1 g）のビタミン C を追加摂取（つまり、食品から摂取する量に加えて）しても、消化管に有害影響はないと考えている。ただし、それ以上の量を摂取すると、消化管への有害影響のリスクが高まる。EFSA によると、1 日あたり 1,500 mg のビタミン C を習慣的に摂取しても、腎結石のリスクは増加しない。

ビタミン C は腸管での鉄の吸収を促進するため、ヘモクロマトーシス（鉄が過剰に吸収、蓄積される遺伝性疾患）の人は、高用量のビタミン C サプリメントを摂取すると鉄過剰症のリスクが高まる。

しかし、鉄過剰症の場合や、例えば動脈硬化や関節リウマチなどによる細胞損傷によって局所的に金属イオンが放出される場合、ビタミン C は酸化促進作用を示すこともある。これにより、組織成分が損傷を受ける可能性がある。このリスクは、普段の食事で十分な量のビタミン C を摂取している上で、高用量のビタミン C サプリメントを摂取する人で高まる。

したがって、BfR は、その他のほとんどのビタミンと同様に、フードサプリメントや強化食品におけるビタミン C の量は制限されるべきであるという見解である（BfR のフードサプリメント及び強化食品におけるビタミンとミネラルの更新された最大量を参照のこと）。

\* BfR の栄養素に関する情報ウェブサイト

Micronutrients and Co.: <https://www.microco.info/>

The BfR's recommended maximum levels:

<https://www.microco.info/general-information/recommended-maximum-levels/>

Table: The BfR's recommended maximum levels:

<https://www.microco.info/cm/349/the-bfrs-recommended-maximum-levels.pdf>

#### ビタミン C のサプリメント摂取は推奨されるか

経験則として、バランスの取れた多様な食事は健康な人に十分な量の必須栄養素を供給する。したがって、バランスの取れた食事を摂っている健康な人にとって、フードサプリメントは一般的に不要である。逆に、栄養の偏った食事は、フードサプリメントを摂取しても補うことはできない。ビタミン C に関しては、ドイツ国民に関する入手可能なデータによると、国民全体として食事から十分な量を摂取している。

現在の知見によれば、必要量を超えるビタミン C の摂取は健康上の利点をもたらさない。さらに、科学的研究は、例えばフードサプリメントなどによるビタミン C の追加摂取が、栄養状態が良好で健康な一般の人々を風邪から守ると証明できていない。

#### 食品中ビタミン C には、拘束力のある最大量はあるか

ビタミンやミネラルの過剰摂取は健康に有害影響を及ぼす可能性があるため、規則 (EC) No 1925/2006（食品へのビタミン、ミネラル、その他の特定の物質の添加に関する規則）及び指令 2002/46/EC（フードサプリメントに関する加盟国の法律の近似化に関する指令）は、これらの製品におけるビタミンとミネラルに関する最大量の設定を規定している。これらの最大量は、これらの食品を通常摂取（normal consumption）した場合の消費者の安全を確保するためのものである。しかしながら、現在までに国レベルでも欧州レベルでも、拘束力のある最大量は設定されていない。これはビタミン C についても同様である。

BfR は、2004 年にフードサプリメント及び強化食品に含まれるビタミンとミネラルの最大量を既に提案しており、これは 2021 年に更新された。BfR が提案する最大量は、EU レベルで最大量を設定する際の基礎となることを意図している。

BfR が推奨する最大量については上述の参照 URL から閲覧できる。これらの推奨最大量は、フードサプリメントや強化食品からの栄養摂取を制限することで、これらの製品から十分な栄養素の追加摂取が得られる一方で、栄養状態の良い大多数の人々を過剰摂取から守ることを目指している。フードサプリメントに関する詳しい情報は、BfR の FAQ にて確認できる。

#### ビタミン C に関して BfR が推奨する最大量はどれくらいか

必要に応じて消費者がフードサプリメントから追加の栄養素を摂取できると同時に、栄養状態の良い人を過剰摂取から守るため、BfR はフードサプリメントの 1 日あたりの用量

としてビタミン C を最大 250 mg とすることを推奨している。

BfR はまた、強化食品中のビタミン C 最大量も導出している。消費者が 1 日のエネルギー摂取量の 30% を強化食品から摂取すると仮定して、BfR は固形食品では 100g あたり 60 mg、飲料では 100 ml あたり 16 mg を推奨する。

\* BfR ウェブサイト上のビタミン C 及びフードサプリメントに関する追加情報

Information on Vitamin C on microco.info

<https://www.microco.info/vitamins/vitamin-c/>

Proposed maximum levels for the addition of vitamin C to foods including food supplements

<https://www.bfr.bund.de/en/release/proposed-maximum-levels-for-the-addition-of-vitamin-c-to-foods-including-food-supplements/>

Frequently Asked Questions on food supplements

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/frequently-asked-questions-on-food-supplements/>

## 2. ワイルドガーリック：取り違えに注意

Wild garlic: Beware of mix-ups

10/03/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/baerlauch-vorsicht-vor-verwechslungen/>

ワイルドガーリックに似た有毒な植物は、誤って食べると命にかかわる恐れがある

ワイルドガーリックは、近年料理によく利用されるようになった野草である。その新鮮な葉は、ハーブクワルクやスープ、ソース、サラダの材料として適している。その人気の高まりから、この風味豊かなネギ属の植物を自ら採集しようと、森へ出かける人が増えている。多くの人にとって、ワイルドガーリックのシーズンは、4月の春の日差しがより明るく暖かくなり、植物が特有の香りを放ち始める頃に始まる。「ニンニクのような香りがワイルドガーリックの典型的な特徴であるが、スズランやイヌサフランといった有毒な類似植物との誤認が繰り返されている」と、国立中毒登録センターの責任者である Yuri Bruinen de Bruin 博士は述べている。このような取り違えから中毒事例が繰り返され、中には命に係わる事例もある。

ワイルドガーリック（学名：*Allium ursinum*）は、ラムソンやベアーズガーリックとも呼ばれ、草本が豊かで日陰の栄養豊富な落葉・混交樹林のほか、公園や河畔林にも自生する。春になると、小さな球根からみずみずしい緑色の披針形の双葉が生え、これらが料理に利用できる。しかし、若い葉は有毒なスズラン（*Convallaria majalis*）や、毒性の強いイヌサフラン（*Colchicum autumnale*）の葉に似ている。中毒事例は、4月から5月にかけて欧州全域で特に多く見られ、オーストリア、スイス、クロアチアで顕著であるが、ドイツでも発生している。

ワイルドガーリックを有毒なよく似た植物と区別するには、通常、指の間で葉をこすり、特有のニンニク臭を確認すれば十分であるが、落とし穴もある。前に触ったサンプルの匂いが手に残っていると、誤った結果につながる可能性がある。中毒のリスクを回避するには、管理栽培されたワイルドガーリックの食料品店で購入や、専門小売店からの植物の購入、窓辺や庭で自分で育てるなどの方法もある。

\* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2024（2024. 04. 03）

【BfR】ワイルドガーリック：有毒なよく似た植物

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407c.pdf>

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

## 1. ワームは自家製卵に含まれる PFAS の重要な供給源である

Worms are an important source of PFAS in home-produced eggs

16-03-2026

<https://www.rivm.nl/en/news/worms-are-important-source-of-pfas-in-private-eggs>

2025年4月、RIVMは、オランダ全土の自家製卵（home-produced eggs）には市販の卵よりもはるかに多くのパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）が含まれている可能性があるとして結論付けたリスク評価報告書を公表した。今回公表された RIVM の新たな研究結果により、これは主にニワトリが土壌から拾い上げるワーム（worms）に起因することが判明した。自家製卵とは、趣味として飼育されているニワトリ（例えば、庭、市民農園、放牧地、農場併設福祉施設や子供向け農場などで飼育されているニワトリ）から産まれる卵である。

\* 訳注：ワーム（worms）とは、骨や足のない細長い虫、蠕虫のこと。

### ワームが重要な供給源

PFAS の濃度が最も高かったのは、屋外で放し飼いにされているニワトリの卵だった。RIVM は、卵に含まれているのと同じ種類の PFAS がワームにも多く含まれていることを確認し、ワームが自家製卵に含まれる PFAS の重要な供給源であると結論づけた。他の土壌生物（クモ、カブトムシ、カタツムリなど）にもまた多くの PFAS が含まれているが、これらの生物が卵に含まれている PFAS の供給源となる可能性についてはさらなる検討が必要である。ニワトリが趣味で飼育されている場所の土壌中の PFAS の起源については調査されていない。

水、土壌、藁やおがくず、鶏舎の木材も、卵の PFAS 含有量に寄与する可能性があるが、これらの材料から検出された PFAS 濃度は、土壌生物に比べてはるかに低かった。

## PFAS の量は測定ごとに異なる

多くのニワトリは冬の間、卵を産まないか、産む数が少なくなる。そのため、冬が終わって最初の卵に含まれる PFAS 量はかなり高くなると予想された。しかし実際にはそうではなかった。測定された PFAS 含有量は場所によって異なり、日によっても変動する。本研究では、これらの差異に対する説明は得られなかった。従って、測定結果はその時点で検査された卵の状態を反映しているにすぎない。

## 現在の PFAS へのばく露に関する研究

PFAS はオランダ全土の環境中に存在する。これは、産業からの排出や消費者製品によるものである。一度環境中に入ると、PFAS はほとんど分解されない。オランダの人々は、食品や飲料水を通じて、健康影響に基づく指標値を超える量の PFAS を摂取している。自家製卵に含まれる PFAS は、さらに多くのばく露につながる可能性がある。

PFAS 研究プログラムの一環として、RIVM は、PFAS へのばく露を低減するのに役立つ対策を特定するため、オランダの人々の現在の PFAS 摂取量やそれらの PFAS の由来について調査を行っている。

\* 報告書 : Source investigation of PFAS in home-produced eggs

<https://www.rivm.nl/publicaties/source-investigation-of-pfas-in-home-produced-eggs>

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

【RIVM】オランダにおける自家製卵の摂取による PFAS のリスク評価

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

- 
- 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. 食品安全と動植物の健康における監視及びリスク評価のためのデータと人工知能 (AI) の活用に関する合同会議

Joint Conference on Data and use of Artificial Intelligence (AI) for surveillance and risk assessment in food safety, animal and plant health

<https://www.anses.fr/en/content/joint-conference-data-and-use-artificial-intelligence-ai-surveillance-and-risk-assessment>

AI の急速な進歩と、オミクスデータや監視データの利用拡大が相まって、食品安全、動植物の健康システムのあり方は大きく変わりつつある。

本会議では、AI と先進的なオミクス科学 (ゲノミクス、メタゲノミクス、メタボロミクス、トランスクリプトミクスなど) が、食品サプライチェーン全体における検出、モニタリ

ング、及び監視にどのような革新をもたらすかを探求する。また、リスク評価、予測モデリング、データに裏付けられた意思決定を強化するための、AI ベースの技術の統合についても取り上げる。

EU AI 法（規則（EU）2024/1689）の採択に伴い、本会議の議論では透明性、頑健性、そして AI の責任ある利用に重点が置かれる。参加者は、欧州食品安全機関（EFSA）、ANSES、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）、デンマーク工科大学食品研究所（DTU-Food）といった欧州の機関や、国際機関、学術専門家から、AI 開発の現状に関する知見を得て、期待される機能に対する現実的な能力や課題のギャップを明確にすることができるだろう。

- 日程：2026 年 10 月 29 日（木）午後～2026 年 10 月 30 日（金）終日
- 場所：ANSES 本部

オンライン及び会場での参加が可能。使用言語は英語。詳細情報及びイベントへの登録リンクは、近日中に公開予定。

---

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

### 1. FDA は新たな有害事象検索ツールを開始する

FDA Launches New Adverse Event Look-Up Tool

March 11, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-launches-new-adverse-event-look-tool>

米国食品医薬品局（FDA）は、有害事象報告を分析するための新たな統合プラットフォームを開始した。このプラットフォームは、FDA 有害事象モニタリングシステム（AEMS：Adverse Event Monitoring System）である。規制対象製品の安全性を近代化し透明性を徹底的に高めるという FDA の使命における大きな成果である。

AEMS では、医薬品、生物製剤、ワクチン、化粧品、動物用飼料に関して FDA に提出された有害事象報告を、単一の合理化されたダッシュボードに表示できるようになる。FDA はまた、過去の有害事象データを AEMS に移行し、一部の旧システムを廃止し、強化されたアプリケーションプログラミングインターフェース（API）とデータ分析ツールを展開する。2026 年 5 月末までに、AEMS では FDA が規制するすべての製品に関するリアルタイムの有害事象報告が公開される。一方、個人を特定できる患者情報や消費者情報は開示されない。

これまでは、FDA は年間約 600 万件の有害事象報告を、7 つのデータベースで処理していた。今後以下の既存のデータベースシステムは AEMS に統合される（MAUDE、HFCS、CTPAE は 5 月に統合される予定）。

- FAERS（FDA Adverse Event Reporting System）：医薬品、生物製剤、化粧品、着色料に関する報告

- VAERS (Vaccine Adverse Event Reporting System) : ワクチンに関する報告  
注 : FDA は AEMS に VAERS データを表示する。VAERS は FDA と疾病予防管理センター (CDC) が共同で管理する。
- AERS (Adverse Event Reporting System) : 動物用医薬品及び動物用飼料に関する報告の 2 つのデータベース
- MAUDE (Manufacturer and User Facility Device Experience) : 医療機器に関する報告
- HFCS (Human Foods Complaint System) : ヒト用食品及びダイエタリーサプリメントに関する報告
- CTPAE (Center for Tobacco Products Adverse Event Reporting System) : 電子ニコチン送達システム (ENDS) 及びその他のタバコ製品に関する報告

\* FDA 有害事象モニタリングシステム (AEMS)

FDA Adverse Event Monitoring System (AEMS)

03/11/2026

<https://www.fda.gov/safety/fda-adverse-event-monitoring-system-aems>

AEMS は、標準化された報告プロトコルを通じてデータ品質と一貫性を向上させ、報告プロセスを合理化することで FDA 職員と外部関係者の事務負担を軽減し、高度な事例処理ワークフロー、AI ベースの編集・デジタル化ツール、高度な分析機能、包括的な製品横断型監視を通じて安全監視能力を強化するように設計されている。

AEMS は、有害事象報告、消費者からの苦情、規制違反報告、内部告発を管理するための集中プラットフォームとしても機能する。この包括的なアプローチにより、より効果的な安全監視が可能になり、多様な製品カテゴリーにわたる傾向の特定が容易になり、データ統合と分析機能の向上を通じて、公衆衛生を保護するための迅速な規制上の意思決定に役立つ。

AEMS パブリックダッシュボードは、業界、医療従事者、消費者から FDA に報告された有害事象に関する情報を一般の人々が検索できるよう、AEMS データへのアクセスを拡大することを目的する、高度にインタラクティブな Web ベースツールとなっている。

制限事項

- AEMS データ自体は製品の安全性プロファイルを示す指標ではない。(例えば、AEMS 上で報告された医薬品又は生物製剤が有害事象の原因であることを意味するものではない)
- システム内に重複及び不完全な報告が存在する。
- 報告の存在は因果関係を立証するものではない。(報告において、疑われる製品が事象の原因であると断定することはできない)
- 報告に含まれる情報は検証されていない。
- 報告から発生率 (発生頻度) を算出することはできない。

- 患者は、服薬の中止や服薬方法の変更前に、必ず医師に相談すること。

\*ダッシュボード

FDA Adverse Event Monitoring System (AEMS) Public Dashboard for Drugs and Biologics

<https://fis.fda.gov/sense/app/95239e26-e0be-42d9-a960-9a5f7f1c25ee/sheet/7a47a261-d58b-4203-a8aa-6d3021737452/state/analysis>

## 2. FDA は CORE2024 年次報告書を発表する : FDA 規制食品における食品由来アウトブレイクの発生と有害事象の調査

FDA Releases the CORE 2024 Annual Report: Investigations of Foodborne Outbreaks and Adverse Events in FDA-Regulated Foods

March 17, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-core-2024-annual-report-investigations-foodborne-outbreaks-and-adverse-events-fda>

米国食品医薬品局 (FDA) のアウトブレイク対応評価緊急事態準備統合オフィス (Office of Coordinated Outbreak Response, Evaluation, & Emergency Preparedness (CORE+EP)) は、2024 年の FDA 規制対象食品における食品由来疾患のアウトブレイクと有害事象の調査をまとめた年次報告書を発表した。FDA の CORE+EP は、2011 年に CORE ネットワークとして設立され、2024 年 10 月に食品防御 (Food Defense)、トレーサビリティ、サプライチェーン管理に特化した緊急事態準備チームを傘下に収め、組織を拡大した。CORE+EP の使命の一つは、食品由来疾患アウトブレイクの発見、阻止、そして予防支援である。(ただし、二枚貝や魚類の毒素によるアウトブレイクと動物飼料やペットの餌に関連する有害事象は対象外としている。)

CORE チームは 2024 年に、72 件のインシデントを評価し、26 件に対応、10 件に勧告を出した。2024 年のこの数字は、2023 年のインシデント評価 69 件、対応 25 件、勧告 10 件と比較し、ほぼ同水準であった。大部分が病原性微生物を原因とする事例であったが、注目すべきアウトブレイク事例の一つとして、Diamond Shruumz-Brand のチョコレートバー、コーン、グミに関連した有害事象を挙げている。

\*報告書 : CORE 2024 Annual Report

<https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/core-2024-annual-report>

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

【FDA】FDA は CORE 2023 年次報告書を発表する : FDA 規制食品における食中毒の発生と有害事象の調査

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202510c.pdf>

### 3. FDA が有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する

FDA Issues Warning About Certain Supplements Substituted with Toxic Yellow Oleander

March 11, 2026

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-certain-supplements-substituted-toxic-yellow-oleander>

FDA は、安全性警告に、有毒なキバナキョウチクトウを含む製品を 1 件追加した。FDA は、有毒なキバナキョウチクトウを含む製品は、神経系、胃腸系、心血管系に重篤な、あるいは致命的な健康被害を引き起こす可能性があるため、消費者にこれらの製品を避けるよう注意を促している。

#### 追加製品情報

企業名：Naturista Reyes 社(Suerte Y Salud 社, La Tia Mana 社)

ブランド/製品名：Chupa Panza

販売ウェブサイト：ebay.com

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

【FDA】FDA は有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する

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

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

FDA Takes Steps to Improve Gluten Ingredient Disclosure in Foods

January 21, 2026

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

(03/18/2026 情報更新)

FDA は、包装済み食品におけるグルテンの表示と交差接触防止に関する情報提供依頼 (RFI) に対する意見募集期間を延長する。2026 年 4 月 22 日まで意見を募集する。

\* 官報

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

03/18/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/03/18/2026-05259/labeling-and-preventing-cross-contact-of-gluten-for-packaged-foods-request-for-information-extension>

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

【FDA】FDA は食品中のグルテン含有原材料情報開示を改善するために措置を講ずる  
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202604c.pdf>

## 5. FDA は COVID-19 関連の FSMA ガイダンス 2 件を撤回する

FDA Withdraws Two Temporary COVID FSMA Guidances

March 17, 2026

- Temporary Policy Regarding Accredited Third-Party Certification Program Onsite Observation and Certificate Duration Requirements Due to COVID-19

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/temporary-policy-regarding-accredited-third-party-certification-program-onsite-observation-and>

- Temporary Policy Regarding Preventive Controls and FSVP Food Supplier Verification Onsite Audit Requirements Due to COVID-19

<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/temporary-policy-regarding-preventive-controls-and-fsvp-food-supplier-verification-onsite-audit>

米国食品医薬品局（FDA）は、COVID-19 の公衆衛生上の緊急事態中に発出された、FDA 食品安全近代化法（FSMA : Food Safety Modernization Act）に基づく現地視察を伴うヒト及び動物用食品に関する上記 2 件の暫定ガイダンスを撤回する。これらの 2 つの文書は、COVID-19 パンデミックに対応する企業を支援し、パンデミック期間中の食品の安全性と供給の継続を確保することを目的とした、FDA の現地監査及び現地視察の要件に関するガイダンスであった。

現在の COVID-19 の状況下では、これらの暫定ガイダンスはもはや重要性や必要性がなくなったため、撤回される。2026 年 6 月 16 日に発効する。

## 6. 公示

- **Kian Pee Wan** は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

Kian Pee Wan may be harmful due to hidden drug ingredients

03/13/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/kian-pee-wan-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

FDA は、消費者に対し、食欲増進及び体重増量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 Kian Pee Wan 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、製品にデキサメタゾンとシプロヘプタジンが含まれていることが確認された。

## 7. 警告文書

- **El Rey USA Meats & Seafood Inc.**

February 19, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/el-rey-usa-meats-seafood-inc-722157-02192026>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、異物混入、衛生管理の問題。

- **Feng Foods Trading Inc.**

January 16, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/feng-foods-trading-inc-720813-01162026>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、異物混入、衛生管理の問題。

## 8. リコール情報

- **Primal Herbs** 社は表示されていないシルデナフィルのため **Primal Herbs Volume** を全国的に自主的リコールする

Primal Herbs Issues Voluntary Nationwide Recall of Primal Herbs Volume Due to Undeclared Sildenafil

March 11, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/primal-herbs-issues-voluntary-nationwide-recall-primal-herbs-volume-due-undeclared-sildenafil>

本製品 Primal Herbs Volume 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。

- **Pure Vitamins and Natural Supplements** 社は表示されていないシルデナフィル及びタダラフィルのためハチミツ製品を全国的に自主的リコールする

Pure Vitamins and Natural Supplements, LLC Issues Voluntary Nationwide Recall of Honey Products Due to Undeclared Sildenafil and Tadalafil

March 14, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/pure-vitamins-and-natural-supplements-llc-issues-voluntary-nationwide-recall-honey-products-due>

Pure Vitamins and Natural Supplements 社の Boner Bear Honey、Red Bull Extreme 及び Blue Bull Extreme のハチミツ製品は性機能増強を目的としてダイエタリーサプリメントとして販売されていた。製品に表示されていない成分シルデナフィル及びタダラフィルが含まれていることが判明したため、リコール。

---

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

1. EPA は救命医療器具の供給確保のため、商業殺菌装置に関する提案を発表する

EPA Releases Proposal for Commercial Sterilizers to Safeguard the Supply of Life-Saving Medical Tools

March 13, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-releases-proposal-commercial-sterilizers-safeguard-supply-life-saving-medical>

米国環境保護庁（EPA）は、バイデン政権下で制定された 2024 年有害大気汚染物質排出基準（NESHAP : National Emission Standards for Hazardous Air Pollutants）のうち、Ethylene Oxide (EtO) Commercial Sterilization Facilities（エチレンオキシド（EtO）を用いた商業殺菌施設）基準に関して、法律及びゴールドスタンダードの科学との整合性を確保するための修正案を提示した。EtO は、多くの医療機器に対して使用可能な唯一の安全かつ効果的な殺菌方法であり、救命医療機器にとって不可欠なものである。EPA は、現行の EtO 排出基準が、施設の機器殺菌能力に影響を与え、米国の必須医療機器の安全な国内サプライチェーンの確保を危うくする恐れがあると懸念している。EPA は、法律を遵守し、規制によって無数の人々の命が危険にさらされることがないようにし、米国国民の不必要な EtO へのばく露を最小限に抑えつつ、人々の健康と環境を保護するという使命を推進する規則制定プロセスに取り組む。

\*官報

National Emission Standards for Hazardous Air Pollutants: Ethylene Oxide Emissions Standards for Sterilization Facilities Residual Risk and Technology Review Reconsideration

03/17/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/03/17/2026-05167/national-emission-standards-for-hazardous-air-pollutants-ethylene-oxide-emissions-standards-for>

EPA は NESHAP の Ethylene Oxide Emissions Standards for Sterilization Facilities Residual Risk and Technology Review (RTR)（殺菌施設におけるエチレンオキシド排出基準の残留リスク及び技術レビュー）の再検討に基づき、規則改正を提案している。今回の改正案では、リスクベースの基準を撤廃し、技術レビューの結果として策定された新しいエアレーションルーム換気口の基準を改定し、コンプライアンス実証要件を改定し、恒久的完全密閉（PTE : permanent total enclosure）に関する要件を撤廃する。この改正に関する意見募集期間は 2026 年 5 月 1 日まで。

（背景）

EPA は、2024 年 4 月 5 日、バイデン政権下で最終規則を公表した。この規則は商業殺菌施設からのエチレンオキシド排出量を大幅に削減することを目的としていた。この最終規則では、大気浄化法 (CAA : Clean Air Act) の条項に基づき、RTR に基づいて、Commercial Sterilization Facilities NESHAP を改定した。2025 年 3 月 12 日、EPA はトランプ政権下で、2024 年最終規則を再検討すると発表し、この RTR 再検討に基づき、EPA は今回改正を提案している。

\* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 6/ 2024 (2024. 03. 19)

【EPA】EPA はエチレンオキシドの有害排出を大幅削減しがんリスクを減らす最終規則を発表

<https://www.nihs.gov/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406c.pdf>

- 
- NIH (米国国立衛生研究所) のダイエタリーサプリメント局 (ODS : Office of Dietary Supplements) <https://ods.od.nih.gov/>

### 1. サプリメント、ファクトファーストチャレンジ

Supplements, Facts First Challenge

ODS Digest: News & Insights - March 5, 2026

<https://ods.od.nih.gov/News/odsdigest20260305.aspx>

米国国立衛生研究所 (NIH) のダイエタリーサプリメント局 (ODS) は、科学的知見が、それを最も必要としている人々に届かない場合が多いという現状を変えるため、2026 年 1 月に「サプリメント、ファクトファーストチャレンジ (Supplements, Facts First Challenge)」プロジェクトを開始した。このプロジェクトでは、イノベーター、クリエイター、ヘルスコミュニケーション専門家が、信頼性の高い NIH のコンテンツをダイナミックで文化的な受容性の高いツール (アプリ、ソーシャルメディア、AI 搭載アシスタント、ゲーム、ストーリーミングコンテンツなど) に変換することにチャレンジする。

このプロジェクトは 3 段階 (フェーズ 1~3) で構成されている。参加希望者は、コンセプトペーパーを 2026 年 4 月 6 日までに提出する (フェーズ 1)。フェーズ 1 での受賞者はフェーズ 2 に進み、実用的なプロトタイプを開発し初期検証を行う。フェーズ 2 での受賞者はフェーズ 3 に進み、プロトタイプを実際の環境に本格導入し、パイロットテストを行う。最優秀賞受賞者は 2028 年 1 月 20 日に発表される。

\* 詳細情報 : Supplements, Facts First Challenge (NASA Tournament Lab)

<https://www.herox.com/SupplementsFactsFirst>

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

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

1. 食品事業者は、製品をカナダ産と偽って表示した場合、罰則を受ける可能性がある

Food businesses face penalties for mislabelling products as Canadian

2026-03-16

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2026/03/food-businesses-face-penalties-for-mislabelling-products-as-canadian.html>

(声明)

カナダ国民は、カナダ企業を支援し、カナダ製品を購入したいという明確な意思表示をしており、消費者は、情報に基づいた選択ができるよう、信頼できる原産地表示により情報を得る権利がある。

カナダ食品検査庁 (CFIA) は、誤解を招く食品表示や広告から消費者を保護している。CFIA は 2025 年 4 月 1 日以降、不正確又は誤解を招く原産地表示を行った企業 5 社に対し、総額 4 万 7000 ドルの罰金を科した。食品事業者は、国産製品か輸入製品かを問わず、販売するすべての食品がカナダの法的要件を満たしていることを保証する責任を負う。CFIA は表示に関する問題を深刻に受け止めており、不正確で誤解を招く原産地表示に関するカナダの食品事業者に対する懸念に直接対処している。苦情への対応に加え、店内表示を含むラベルや広告における原産地表示を検証する検査も実施しており、様々な要素を考慮して、適切な法令遵守及び執行措置を行う。

\* 関連情報

「カナダの国民のための安全な食品に関する規則」を理解する：食品事業者向けハンドブック

Understanding the Safe Food for Canadians Regulations: A handbook for food businesses

<https://inspection.canada.ca/en/food-safety-industry/toolkit-food-businesses/sfcr-handbook-food-businesses>

2. リコール情報

● Choco Lake Diamond Twist ブランドの Milk Chocolate with Kunafa Pistachio Paste Flavor をアフラトキシン類汚染のためリコール

Choco Lake Diamond Twist brand Milk Chocolate with Kunafa Pistachio Paste Flavor recalled due to contamination with aflatoxins

2026-03-09

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/choco-lake-diamond-twist-brand-milk-chocolate-kunafa-pistachio-paste-flavor-recalled>

- 
- 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 385-26**

24 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-385-26>

### 承認－食品閣僚会議通知

- 乳児用調製乳製品における遺伝子組換え *Corynebacterium glutamicum*（遺伝子供与体：*Corynebacterium urealyticum*）由来 2'-フコシルラクトース（2'-FL）

- カフェインの見直し

P1056 - Caffeine Review

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/proposals/p1056>

2026年3月10日、FSANZ 理事会は、食品としてのカフェインおよびガラナ抽出物の小売販売、及び、小売販売食品へのカフェイン添加に関する新たな要件を導入するための、Australia New Zealand Food Standards Code（以下、Code）の改正に関する提案 P1056 を承認した。オーストラリアの食品担当閣僚は FSANZ の決定を検討する（60日間）。その結果、見直しの要請がない場合、改正案は官報に掲載され、発効する。食品事業者は、官報掲載日から2年以内に改正内容を遵守しなければならない。

### 変更される点

- 食品としてのカフェインの小売販売の禁止
- 食品へのカフェイン添加の制限：Code の他の箇所ですべて認められている場合を除き、すべての由来のカフェインについて小売用食品への添加は認められない。
- ガラナ抽出物の制限：高濃度のカフェインを含むガラナ抽出物の小売販売が制限される。
- 高濃度カフェイン含有コーヒー飲料の表示：高濃度のカフェインを含有する包装済みコーヒー飲料は、栄養成分表示欄に1食分あたりのカフェイン含有量を記載するとともに、15歳未満の子供、及び妊娠中または授乳中の女性には適さない旨の注意喚起を記載する必要がある。
- スポーツ食品におけるカフェインの許可：規定（すべての由来のカフェインの最大摂取量 200 mg/日など）の範囲内において、調製補完スポーツ食品（formulated supplementary sports foods: FSSF）へのカフェインの添加が許可される。新たな警告および注意表示の要件が適用され、マルチパック入りの FSSF には包装要件も適用さ

れる。

#### 変更されない点

- 一部の飲料に関する既存の許可：エナジードリンクおよびコーラ飲料に含まれるカフェインに関する現行の許可は変更されない。
- 天然由来のカフェイン：コーヒーや紅茶など、天然にカフェインを含む原材料は、未承認の新規食品とみなされない限り、引き続き食品に添加することができる。
- 新規食品の要件：天然由来のカフェインを含む食品や原材料であっても、Code における新規食品の法的定義に該当する場合は、市販前の安全性評価が必要となる場合がある。

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

【FSANZ】食品中のカフェインに関する許可の見直しに関する第2回意見募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202506c.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. プレスリリース

- **Canterbury の貝類バイオトキシン警告**

Shellfish biotoxin warning for Canterbury

13 March 2026

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/shellfish-biotoxin-warning-for-canterbury>

ニュージーランド食品安全局は麻痺性貝毒のリスクのため、Canterbury 地域（New Brighton から Hickory Bay 北岸まで）で採捕された貝類を収集又は摂取しないよう国民に勧告する。Port Levy 湾口で、麻痺性貝毒を産生する藻類が大量に発生している。

- 
- 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せん。

#### 1. 違反情報

- **タロイモのサンプルの金属汚染が法的基準値を超える**

Metallic contaminant exceeds legal limit in taro sample

March 12, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260312\\_12266.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260312_12266.html)

タロイモのサンプルから基準値 0.1 mg/kg を超える 0.18 mg/kg の鉛が検出された。

- 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

March 18, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260318\\_12275.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260318_12275.html)

タイ産イワシ製品に含まれる総脂肪が 7.2 g/100 g という表示のところ 14.9 g/100 g 検出された。

## 2. リコール情報

- **Rappel Conso of France**—植物プランクトン及び毒素がフランスの規制基準値を超えたため、フランスの **HUITRE DE DIANA** ブランドの牡蠣製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding the recall of HUITRE DE DIANA brand oyster products in France due to the presence of phytoplankton and toxin exceeding the regulatory threshold of France.

17 March 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260317\\_2.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260317_2.pdf)

- **Rappel Conso of France**—親油性毒素がフランスの規制基準値を超えたため、2026年2月24日～3月5日に **Étang de Diana** で採捕された牡蠣及びイガイ製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding the recall of oysters and mussel products from Étang de Diana harvested from 24/02/2026 to 05/03/2026 due to the presence of lipophilic toxins exceeding the regulatory threshold of France.

17 March 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260317\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260317_1.pdf)

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 – ベルギー国内で、残留農薬（クロルピリホス）がベルギーの関連基準値を超える濃度で検出されたため、**MDH** ブランドの **Feuille de Fenugrec**（フェヌグリークの葉）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 MDH brand Feuille de Fenugrec Fenugreek leaves product in Belgium due to the detection of a pesticide residue (chlorpyrifos) at a level exceeding the relevant standard in Belgium.

20 March 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260320\\_2.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260320_2.pdf)

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

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

## 1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2026.3.6～2026.3.12

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43491](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43491)

- 2026.2.27～2026.3.5

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43490](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43490)

## 2. 「食品安全国」の電子申請を統合申請窓口で便利にご利用下さい

統合食品データ企画課 2026-03-13

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49753](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49753)

食品医薬品安全処は、食品安全情報提供ポータルである「食品安全国」ウェブサイトのアクセシビリティ・利便性向上のため、2025年の機能高度化事業推進結果を反映して、リニューアルした食品安全国 ([www.foodsafetykorea.go.kr](http://www.foodsafetykorea.go.kr)) を3月13日から31日まで試験運用する。

今回の事業を通じて、食品安全国の電子申請をより簡単かつ便利に利用できるよう、電子申請窓口の統合構築及びレスポンス Web の実装、事前自動審査などの利便性向上機能の新設、政府統合認証 (Any-ID) システムの導入及び標準共通画面の実装などを推進し、画面とメニューを刷新した。

①「統合申請窓口」一か所で全ての請願を照会・申請できるようになり、申請ごとの必要書類・手数料などの詳細情報や案内マニュアルも一緒に提供するように改善した。また、モバイル端末でも画面が切れることなく申請を行えるよう、レスポンス Web で実装し、申請へのアクセス性を強化した。

②35種類の申請\*について自動チェック機能を開発し、申請者が入力内容を事前に確認し、申請前に修正・補完できるようにした。また、申請内容が複雑な「品目製造報告の変更」申請については、原材料と栄養情報の変更前・後を一目で比較できる画面を提供する。

\* 35種類の申請：食品等の品目製造（新）報告・変更10種、輸入食品等の営業登録・変更20種、輸出食品等の英文証明書5種

③政府統合認証 (Any-ID) システムを導入し、政府24ログイン利用者が「食品安全国」(統合申請窓口) で電子申請サービスを利用できるように改善し、ウェブサイトと電子申請に政府標準のユーザーインターフェース (UI) ・ユーザーエクスペリエンス (UX) を適用した共通画面を実装し、公共ウェブサイトとしての統一性を確保した。

### 3. 食薬処、肥満治療薬標榜食品の特別点検を実施

食品管理総括課 2026-03-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49732](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49732)

食品医薬品安全処は、肥満治療薬など医薬品と類似した名称を掲げ、食品を医薬品と認識させる恐れのある不当広告について、3月5～19日に集中点検を実施する。

今回の点検は、肥満治療薬であるウゴービ、マンジャロと類似した名称を製品名に使用したり、肥満治療薬と同一・類似の効果があるように広告する食品のオンライン販売が横行していることを受け、不当広告による消費者被害を予防することを目的としている。

食薬処は、肥満治療薬を標榜する食品製造業者に対し、不当な表示・広告など法令違反事項について点検し、オンラインショッピングモールにおいて食品を医薬品と認識させる恐れのある広告について集中的にモニタリングを実施する

また、処方医薬品と類似した名称の使用を規制するため、「食品等の表示・広告に関する法律施行令」及び関連告示である「食品等の不当な表示又は広告の内容基準」改正案を準備中である。

### 4. 本日よりペット同伴入店可能な飲食店が利用できます

食品安全政策課 2026-03-03

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49721](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49721)

食品医薬品安全処は3月1日、ペット（犬、猫）の同伴が可能な飲食店の施設基準、営業者遵守事項などを定めた「食品衛生法施行規則」を施行した。

#### ① ペット同伴可能飲食店の運営

「食品衛生法施行令」第21条に基づく一般飲食店、休憩飲食店、製菓店を運営している、又は運営しようとする事業者は、施設基準、営業者遵守事項などの衛生・安全管理基準を遵守する場合、ペット同伴可能飲食店の運営が可能である。また、ペット同伴入店可能な飲食店をSNSなどのオンラインで宣伝・広告する場合、事前に安全・衛生基準を満たす必要があり、消費者が誤認・混同しないよう宣伝・広告しなければならない。

#### ② ペット同伴の消費者は「ペット同伴入店案内」を確認

消費者は、飲食店の入口でペット同伴入店が可能かどうかを確認した上で利用する。

#### ③ 制度の安定的な実施支援

食薬処は、ペット同伴飲食店の営業届出方法などの手続き及び衛生安全基準の詳細を盛り込んだ「ペット同伴飲食店の衛生・安全管理マニュアル」を作成し、食品安全ウェブサイトを、関連協会のウェブサイトなどを通じて配布・施行している。

食薬処は、1月から全国の自治体担当者に対し、ペット同伴可能飲食店制度の教育を実施しており、各自治体に事前コンサルティングの実施を促すなど、自治体の準備状況を継続的にモニタリングしている。また各自治体は、事前コンサルティングを申請した事業者に対する衛生・安全基準の準備状況を継続的に点検しており、実際の施行時に問題が発生しないよ

う指導している。ペット同伴入店飲食店を運営しようとする事業者は、マニュアルに基づく施設基準などを記載したチェックリストを作成し、管轄自治体に届け出て、衛生・安全基準への適合性について事前コンサルティングを受けた後に実施することとし、制度施行に伴う現場の混乱を最小限に抑える。

食薬処は「ペット同伴可能飲食店等説明会」を2026年2月27日から3月13日まで全国6地域別に開催し、事業者に安全・衛生基準に関する情報を提供し、事業者の理解を深める。

<添付>

1. ペット同伴可能飲食店の衛生・安全管理基準
2. ペット同伴可能飲食店 地域別説明会日程

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/2026（2026.01.21）

【MFDS】ペット同伴飲食店の施設基準の新設など、「食品衛生法施行規則」改正・公布  
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202602c.pdf>

## 5. コンビニでも手軽に健康的な食品を選んでください

食生活栄養安全政策課 2026-03-12

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49749](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49749)

食品医薬品安全処処長は、「健康的な食品店舗」1号店を訪問し、事業現場を直接点検するとともに、自治体、コンビニ業界、消費者団体と店舗活性化のための懇談会を開催する。

「健康的な食品コーナー」は、健康的な食生活に役立つ「健康的な食品\*」を簡単に見つけられるよう分類・陳列するコーナーであり、児童・生徒が学校・塾近くのコンビニを気軽に利用できるようにし、コンビニをより健康的な環境にするために推進する。

\* 果物、野菜、高タンパク・低糖質・低ナトリウム食品、子ども向け嗜好食品の品質認証食品など

なお、「健康的な食品店舗」は店舗の外から標識で確認でき、「健康的な食品」は陳列棚にある緑色のショーカードと案内表示で簡単に区別することができる。

## 6. 回収措置

### ● 鉛が基準値を超過して検出された「果物・野菜飲料」の回収措置

食品管理総括課 2026-03-06

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=49739](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49739)

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「リンゴジュース（食品タイプ：果物・野菜飲料）」から、鉛が基準値（0.05 mg/kg 以下）を超過して検出（0.21 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority） <https://www.hsa.gov.sg/>

## 1. プレスリリース

- 禁止成分や強力な医薬品成分を含む製品を服用した 3 人が有害影響を経験した  
3 People Experienced Adverse Effects After Taking Products with Banned or Potent Medicinal Ingredients

18 Mar 2026

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/press-release/3-people-adverse-effects-banned-medicinal-ingredients>

シンガポール保健科学庁（HSA）は、一般市民に対し、「Ubat Angin Tulang（松筋風湿透骨丸）」、「Tianma Duzhong Shujing Wan（天麻杜仲舒筋丸[山花商標]）」、「IM SO am」、「IM TOX pm」を購入又は使用しないよう警告している。これらの4つの製品には、ステロイドなどの強力な成分や禁止薬物であるシブトラミンなどが含まれていることが検査で判明した。

<有害影響事例>

- 60代の女性が膝の痛みのために「Ubat Angin Tulang（松筋風湿透骨丸）」を最長3か月間服用した。露店で購入された製品であった。女性は急速に体重が10 kg増加し、血圧が上昇した。製品は筋肉を強化し、痛みを和らげる効果があると宣伝されていた。製品ラベルには、高麗人参や冬虫夏草などのハーブ成分のみが記載されていた。しかし、HSAが製品を検査したところ、デキサメタゾン（強力なステロイド）、フロセミド（利尿剤）、クロルフェニラミン（抗ヒスタミン剤）という3つの強力な医薬品成分が含まれていることが判明した。
- 80代の男性が膝の痛みのために「Tianma Duzhong Shujing Wan（天麻杜仲舒筋丸[山花商標]）」を1年間服用し、めまいと血圧低下を経験した。この製品は、マレーシアで購入されたものであった。男性は副腎機能不全と診断された。製品は高麗人参を含むハーブのみを配合している则表示されていた。しかし、HSAの分析により、デキサメタゾンとプレドニゾロン（強力なステロイド）、ジクロフェナク（消炎鎮痛剤）、フロセミド、クロルフェニラミンという5種類の強力な医薬品成分が検出された。
- ある女性はオンラインで購入した「IM SO am」と「IM TOX pm」を摂取した後、激しい震え、不眠、めまいを経験し、失神しそうになったことが2度あった。両製品はダイエット目的で一緒に摂取するように販売されており、「より良い体のバランスを促進する」食品及び植物抽出物が含まれていると表示されていた。しかし、HSAの分析により、「IM SO am」には禁止物質であるシブトラミンが含まれており、「IM TOX pm」には表示されていない下剤（センノシド）が含まれていることが明らかになった。HSAはオンラインプラットフォームであるShopee、Lazada、Carousellで「IM SO am」と「IM TOX pm」の販売リストを発見し、プラットフォーム管理者と協力して当該リストを迅速に削除した。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室