

食品安全情報（化学物質） No. 9/ 2026（2026. 04. 28）

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】 CCFA56 / 重慶での会合は成功裏に終了、幅広い議題について議論し合意した

中国・重慶で開催されたコーデックス食品添加物部会（CCFA）の第 56 回会合が閉幕した。本会合では、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議第 100 回会合の勧告について議論し、食品添加物の改訂及び新規の完全な仕様書について第 49 回コーデックス総会に採択を諮ることで合意した。また、「食品添加物の一般規格」（GSFA : CXS 192-1995）に関わる承認及び整合、「食品添加物の分類名及び国際番号システム」（CXG 36-1989）の改訂案、CCFA が完全に策定した初の個別食品規格であるパン用酵母の規格案、及び個別食品規格に関連する GSFA 食品添加物条項の策定のための作業手順案及び関連テンプレートに関する文書についての議論が行われた。さらに細胞培養食品（cell-based foods）製造で使用する細胞培養培地成分の安全性評価実施のためのガイドラインの策定が提案された。部会は総会へ新規作業提案を提出するのではなく、さらに検討するため電子作業部会（議長：シンガポール）を設置し、当該ガイドラインの範囲を検討し、FAO/WHO 合同の科学的助言が必要となる分野を特定することに合意した。細胞培養食品については、そのリスク分析の進め方に関する会期内サイドイベントも開催された。本会合は、オンラインでの参加が可能となった初の CCFA 会合であり、少なくとも 60 名がオンラインで参加した。

【EFSA】 EFSA ガイダンス文書：アクセスと使用を改善する新しいカタログ

欧州食品安全機関（EFSA）が、全ての EFSA ガイダンス文書を検索できる「EFSA ガイダンス文書のカタログ」と、EU 加盟国の所管当局やリスク評価機関が作成したガイダンス文書を検索できる「食品安全ガイダンス文書の EU ライブラリ」を公開した。

【FSA】 非定型的インシデント管理計画

英国食品基準庁（FSA）は、インシデント管理計画（IMP : Incident Management Plan）を見直した。本計画では、食品及び/又は飼料に関連する非定型的（Non-Routine）なインシデントや緊急事態に対する、FSA の戦略的、戦術的及び運用上の対応体制を概説している。動物の疾病アウトブレイクも対象である。一方、定型的なインシデントやアウトブレイクはこの計画の範囲外である。本計画の枠組みにはイングランド、ウェールズ、北アイルランドの FSA 事務局が含まれ、スコットランド当局（Food Standards Scotland）とは覚書を締結し連携体制を構築している。本計画は年 2 回見直される。

【ANSES】 参照値策定のための新しい方法論ガイド

日常生活や職業活動を通じてばく露される可能性のある化学物質は、健康に有害影響を及ぼす可能性がある。人々の健康を守るため、フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES）は超えてはならない様々な参照値（reference value）を策定している。これらの参照値を策定するための方法を標準化し、最新の情報に更新するために、ANSES は新しい方法論ガイドを公表した。このガイドは、参照値の設定、選択、使用に関わるすべての人を対象としている。このガイドの公開を記念して、ANSES の専門家評価のコーディネーターである Aurélie Mathieu 氏と Fatoumata Sissoko 氏が、ガイドの目的、内容、主な変更点について解説する。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 実施、科学、政策、資金調達における協調的な取り組みを通じた「ワンヘルス」の強化

[【FAO】](#)

1. Codex
2. FAO 報告書「再生プラスチック及び代替食品接触物質（FCM）の食品安全への影響」
発表ウェビナー – 2026年5月13日

[【EC】](#)

1. 加盟国は、特に有害な農薬の最大残留基準値を引き下げる欧州委員会の提案を支持
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. 新しい動画チュートリアル：殺生物剤用ウェブアプリケーション B-risk calculator
2. PFAS 規制：ECHA の委員会の意見書及び次のステップ

[【EFSA】](#)

1. EFSA ガイダンス文書：アクセスと使用を改善する新しいカタログ
2. Safe2Eat in 2026 – すべての欧州市民のための科学に基づくガイダンス
3. 食品及び飼料におけるタンパク質安全性評価に関するワークショップ – 代替法及びアプローチ
4. 食品酵素関連
5. 遺伝子組換え関連
6. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 非定型的インシデント管理計画

[【DEFRA】](#)

1. 食品中の残留農薬：2025年第3四半期のモニタリング結果
2. 精密育種植物：環境への放出及び販売

[【BfR】](#)

1. BfR の部門長を務める Gaby-Fleur Böl 教授（Professor Dr.）がドイツ連邦消費者保護
食品安全庁の長官に就任
2. 食品接触素材としての紙及び段ボールに関する BfR 勧告の改訂案に対する公開協議

[【ANSES】](#)

1. 参照値策定のための新しい方法論ガイド
2. ANSES のワンヘルスアプローチに対するコミットメント

[【FDA】](#)

1. 着色料認証に関する報告：2026 会計年度第 2 四半期、1月1日-3月31日
2. 国際着色料工業協会による着色料申請書の提出；溶剤である塩化メチレン、トリクロロ
エチレン及びジクロロエチレンを削除するための着色料規則改正の要請
3. FDA は 2025 年度の経済的動機に基づく蜂蜜の異物混入に関するサンプリング調査結
果を公表した
4. GRAS 申請通知
5. 公示
6. 警告文書
7. リコール情報

[【EPA】](#)

1. TSCA の PFAS 報告規則の下での報告開始日の更新
2. EPA は飲料水中の PFAS に積極的に対処するための PFAS Out イニシアチブを開始す

る

3. EPA、2024年化学物質データ報告情報を公開し、米国民に情報提供

【CDC】

1. キノコ成分を含むチョコレート製品の摂取に関連する重篤な疾患 — 米国、2024年1～10月

【USDA】

1. USDA、新たなガイダンスポータルを発表
2. Rollins 長官、USDA Office of Seafood の設置を発表
3. USDA は、食品安全検査局の再編を発表し、アイオワ州に国立食品安全センターを設立

【CPSC】

1. Vitaquest International 社は、幼児の中毒による重篤な障害または死亡のリスクのため、鉄含有サプリメントのボトル及びパッケージを回収；チャイルドレジスタンス包装に関する規格違反

【FTC】

1. FTC は、子供とティーンエイジャー向けの身長を伸ばすサプリメントに関する TruHeight の欺瞞的かつ根拠のない広告に対して措置を講じる

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【TGA】

1. 安全性助言

【NSW】

1. 2026 秋の Foodwise ニュースレター

【MPI】

1. ニュージーランド食品安全局はジャガイモ用殺菌剤と動物用医薬品 4 種を認可する

【香港政府ニュース】

1. プレスリリース
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. 「わかりやすい食品等の品質自主検査要領」改正
3. 韓国産ハチミツ製品、サウジアラビアの輸入許可リストに初登録「輸出の第一歩」
4. 卷柏（イワヒバ）、白屈菜（クサノオウ）など、食用に適さない農・林産物の摂取に注意
5. スマート HACCP、製造・加工にとどまらず屠殺・集段階まで拡大
6. 食薬処、プルコギ・ソーセージ・ハムなどの食肉加工業者の点検結果、25 カ所を摘発
7. 回収措置

別添

【BfR】

1. オメガ3脂肪酸：重要であるが、ほどほどに
2. メチル水銀：なぜ妊娠中及び授乳中の女性は特定の種類の魚を避けるべきなのか

【ANSES】

1. カドミウム：土壌汚染源で迅速な対応をとる

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

1. 実施、科学、政策、資金調達における協調的な取り組みを通じた「ワンヘルス」の強化
Strengthening One Health through coordinated action on implementation, science,
policy and financing

8 April 2026

<https://www.who.int/news/item/08-04-2026-strengthening-one-health-through-coordinated-action-on-implementation--science--policy-and-financing>

第4回4国際機関年次会合（Quadripartite Executive Annual Meeting）が2026年4月8～9日にフランスのリヨンで開催される。本会合では、動物、ヒト、植物、生態系の健康を管理するためのより統合的なシステムを通じて将来の健康危機を予防することに焦点を当てる。新興感染症、薬剤耐性、環境悪化、生物多様性の喪失、気候変動など、世界的な課題が深刻化する中、国連食糧農業機関（FAO）、国連環境計画（UNEP）、世界保健機関（WHO）、国際獣疫事務局（WOAH）の4つの国際機関による協調的な取り組みであり「ワンヘルスアプローチ」は、ますます重要になっている。

ワンヘルス共同行動計画に基づき、4者機関は4つの優先分野を推進している。

- 国レベルでの実施の推進
- 科学、エビデンス、及び知識の共有の強化
- 政策関与とガバナンスの強化
- ワンヘルスのための持続可能な資金調達

ワンヘルスの拡大には、これら4つの優先分野のすべてにおいて持続的な取り組みが必要である。4者機関は、各国政府、国際金融機関、開発パートナー、及び民間セクターに対し、実施体制の強化、科学とデータへの投資、ガバナンス及び政策枠組みの強化、持続可能な資金調達の確保を通じて、統合的な行動を支援するよう呼びかける。

ワンヘルスの推進は、ヒト・動物・環境の接点におけるリスクを低減し、よりレジリエントで包摂的かつ持続可能な社会を構築するために不可欠である。4者機関は、協調的で影響力があり持続可能なワンヘルス行動を実現するため、相互に、また世界中のパートナーと協力していくというコミットメントを再確認する。

*ワンヘルス共同行動計画（2022-2026）

One health joint plan of action (2022–2026): working together for the health of humans, animals, plants and the environment

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240059139>

*FAOの関連ニュース

FAO Director-General calls for accelerated action on One Health agenda

08/04/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-director-general-calls-for-accelerated-action-on-one-health-agenda/en>

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

1. Codex

- 第 56 回食品添加物部会（CCFA56）

13/04/2026 - 17/04/2026 | Chongqing, China

[https://www.fao.org/fao-who-](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFA&session=56)

[codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFA&session=56](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings/detail/en/?meeting=CCFA&session=56)

- **CCFA56 / 食品添加物の一般規格、承認、整合などに関する議論が進行中**

CCFA56 / Food additives discussions under way on general standard, endorsement, alignment and more

13/04/2026

[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/1758304/)

[details/en/c/1758304/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758304/)

コーデックス食品添加物部会（CCFA）の第 56 回会合が、中国・重慶で開催された。CCFA の Fan Yongxiang 議長は、約 50 カ国から 200 名以上が参加した本会合へ歓迎の意を表した。コーデックス事務局長の Sarah Cahill 氏は、本会合での作業には「食品添加物の一般規格」（GSFA : CXS 192-1995）に関わる整合及び承認に関する中核的な議論が含まれると述べた。FAO の JECFA 事務局の Angeliki Vlachou 氏は、新技術や新規食品への注目が必要となる部会の今後の作業について言及した。

- **CCFA56 / 重慶での会合は成功裏に終了、幅広い議題について議論し合意した**

CCFA56 / A wide range of topics discussed and agreed in a successful Chongqing meeting
18/04/2026

[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/1758374/)

[details/en/c/1758374/](https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758374/)

中国・重慶で開催されたコーデックス食品添加物部会（CCFA）の第 56 回会合が閉幕した。本会合では、「食品添加物の一般規格」（GSFA : CXS 192-1995）に関わる承認及び整合、並びに国際番号システム（INS）の改訂、JECFA による評価のための優先物質リストといった通常の議題や、パン用酵母の規格など、幅広い議題について議論が行われた。また本会合は、オンラインでの参加が可能となった初の CCFA 会合であり、少なくとも 60 名がオンラインで参加した。

部会は、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 100 回会合の勧告について議論し、食品添加物の改訂及び新規の完全な仕様書について第 49 回コーデックス総会（CAC49）に採択を諮ることで合意した。

コーデックス規格における食品添加物及び加工助剤の最大濃度の承認及び/又は改訂に関する議論は、本会合の直前に開催された物理的作業部会（PWG）の報告書に詳述された 21 の勧告に基づいて行われた。PWG がこれらの項目について議論し報告を行ったことで、本会合での議論は円滑に進み、部会は PWG が勧告した承認及び整合について概ね合意することができた。

個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項の整合に関しては、部会は、アフリカ地域調整部会（CCAFRICA）の 3 つの規格（発酵加熱キャッサバ加工品の地域規格（CXS 334R-2020）、グネツム属の生鮮葉の地域規格（CXS 335R-2020）、乾燥肉の地域規格（CXS 350R-2022））、北米・南西太平洋地域調整部会（CCNASWP）の 2 つの規格（水と混合して飲料として使用されるカバ製品の地域規格（CXS 336R-2020）、発酵ノニ果汁の地域規格（CXS356R-2023））、並びにココア製品・チョコレート部会（CCCCP）の「ココアバター」の規格（CXS 86-1981）について、改訂された食品添加物条項に関して CAC49 に採択を諮ることで合意した。また、前述の 3 つの CCAFRICA の規格、中南米・カリブ地域調整部会（CCLAC）の 2 つの規格（クラントロ・ココアテの地域規格（CXS 304R-2011）、ルクマの地域規格（CXS 305R-2011））、及び前述の 2 つの CCNASWP 規格との整合に関連する GSFA の改訂条項についても合意した。また、「果汁及びネクターに関する一般規格」（CXS 247-2005）、及びステビオール配糖体に関する食品添加物条項の改訂についても合意した。

部会はまた、GSFA の食品添加物条項の新規及び改訂の提案、並びに GSFA の食品添加物条項のうち廃止または作業中止のものについて、CAC49 に採択を諮ることで合意した。また、GSFA に関する再設置された電子作業部会（EWG）の作業についても合意した。この EWG では、硝酸塩（INS 251、252）及び亜硝酸塩（INS 249、250）の条項について検討することとなる。

上記に加え、部会は「食品添加物の分類名及び国際番号システム」（CXG 36-1989）の改訂案について議論して合意に達し、CAC49 に採択を諮ることとした。

GSFA 食品分類の FoodEx2 データベースへのマッピングに関する最新報告については、GSFA FoodEx2 マッピング文書を情報文書として公表することで合意した。

また部会は、パン用酵母の規格案について CAC49 にステップ 5/8 で採択を諮ることで合意した。この作業は、CCFA が完全に策定した初の個別食品規格であり、食品添加物条項が GSFA と同時に策定、承認、整合されたものである。

さらに部会は、中国が提示した、個別食品規格に関連する GSFA 食品添加物条項の策定のための作業手順案及び関連テンプレートに関する文書について議論し、GSFA、個別食品規格、及びその他の関連コーデックス文書における食品添加物条項の将来見込まれる相違を回避するための基礎として、これらの手順を採用することに合意した。

その他の議論としては、細胞培養食品（cell-based foods）製造で使用される細胞培養培地成分の安全性評価実施のためのガイドライン策定の提案があった。この提案について、部会では本議題の重要性については概ね合意が得られているものの、時期尚早であるとの懸念があることも認識した上で、妥協案として、総会へ新規作業提案を提出するのではなく、さらなる検討を行うためにシンガポールが議長を務め中国及び韓国が共同議長を務める EWG を設置して、当該ガイドラインの範囲を検討し、作業を支援するために FAO/WHO 合同の科学的助言が必要となる分野を特定することに合意した。

さらに、部会の将来の作業や、部会が GSFA に関連する実施上の課題、食品分類システム、及び食品添加物条項に関連する注釈にどのように対処するかについて議論が行われた。

● 細胞培養食品のリスク分析の進め方：CCFA56 サイドイベントからの知見

Navigating risk analysis for cell-cultured foods: insights from CCFA56 side event

17/04/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/navigating-risk-analysis-for-cell-cultured-foods--insights-from-ccfa56-side-event/en>

細胞培養技術を用いて生産される食品の研究と商業化が進展し続ける中、既存の食品安全の枠組みが実際にどのように適用されているかに関する議論が活発になっている。このような視点から、コーデックス食品添加物部会の第 56 回会合（CCFA56、中国・重慶）の会期中（2026 年 4 月 15 日）にサイドイベント「Navigating Risk Analysis for Cell-Cultured Foods: Challenges and Opportunities」（シンガポール、中国、韓国の共催）が開催された。FAO、WHO、オーストラリア、欧州委員会、及び利害関係者らが参加し、規制や技術に関する様々な観点から議論が行われた。

ハザード特定からリスクに基づいた検討へ

FAO は、細胞培養食品の食品安全上の課題に関する FAO/WHO 専門家協議の知見を共有し、安全性の検討の出発点としてハザード特定が果たす役割について述べた。議論では、ハザードの多くは新しいものではなく、既知のハザードがこれまでとは異なる生産状況で生じるという点が強調された。また、培地成分などの使用物質の特性、製造プロセス、最終製品における残留物の可能性を考慮して、安全性の検討が科学に基づいて進められている状況が示された。ばく露については、生産規模やデータの入手可能性によって評価が異なってくるため、より多くの情報が得られた段階でばく露評価ができるよう準備を整えることが重要であるとされた。

管轄区域間の規制アプローチの進化

様々な管轄区域や利害関係者グループから、細胞培養食品に対して既存の規制枠組みをどのように活用しているかが示された。いくつかの事例では、製品や生産方法の多様性を反映し、ケースバイケースで規制アプローチが適用されていた。

また、FAO/WHO 専門家協議におけるハザード特定に関する議論に沿って使用物質や関連するデータ要件への関心が高まっていることや、規制環境や優先事項の違いを反映した

各国のアプローチの相違も指摘された。ハザード特定のアプローチ、使用物質に関するデータの検討、ばく露評価などのリスク評価の課題については、管轄区域間で共通理解が得られやすい可能性があることが強調された。

リスクコミュニケーション、用語、分類

本イベントではリスクコミュニケーションについても触れられ、細胞培養食品に関する議論における用語や分類の役割が検討された。これらは、規制当局のコミュニケーション、消費者の理解、貿易の観点から重要であり、支援のためのツールの一部として位置づけられた。確立されたリスク分析の原則に基づいた検討を行いながら、明確なコミュニケーションを維持することが重要であると指摘された。

進化する知見と共に前進する

パネルディスカッションでは、FAO、WHO、オーストラリア、中国、欧州連合、韓国における食品安全評価と規制監督に関する多様な経験が共有された。ハザード特定やプロセスの理解などは進んでいる一方で、ばく露評価や用語の問題などは遅れており、これらは今後の取り組みや経験によって明確化が進む分野として議論された。

国際対話の役割

参加者は、コーデックス、FAO、各国主導の国際的な議論などの国際的なプラットフォームが、経験を共有し、新たな課題を探求し、リスク分析へのアプローチに関する一貫性のある理解を構築する上で重要であることを強調した。継続的な対話は、透明性、相互理解、科学的アプローチや評価要素などの共通の基準点の構築にも寄与するとされた。

今後の展望

本イベントは、進化する食品生産プロセスにおいて、確立された食品安全原則がどのように適用されているかを検討する取り組みを反映したものである。このような議論により、リスク分析の様々な課題がどのように解釈され適用されるかについてさらなる知見が得られると期待される。FAO は、科学に基づく対話を支援し、情報交換のための中立的なプラットフォームを提供することで、加盟国や国連機関、業界団体、消費者団体などとの連携を引き続き進めていく。

* FAO の細胞性食品及び精密発酵関連情報ウェブページ

<https://www.fao.org/food-safety/scientific-advice/biotechnology-gmo-and-gm-foods/cell-based-food-and-precision-fermentation/en>

(これまでの報告書や解説動画へのリンクあり)

● CCPR/CCRVDF 合同作業部会が初のバーチャル会合を開催

Joint CCPR/CCRVDF working group convenes virtually for the first time

21/04/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758418/>

2026年4月28～29日に、コーデックスの残留農薬部会（CCPR）と食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）の合同電子作業部会（EWG）の初のバーチャル会合が開催される。本会合では、CCPRとCCRVDFが連携し、農薬としても動物用医薬品としても使用される可能性のある二重用途化合物（dual-use compounds）の最大残留基準値（MRL）の調和、及び両部会が使用する動物及び植物由来食品の品目に関する定義の調和を推進する。これにより、二重用途化合物に対するコーデックスのMRLが農業分野全体で統一的に適用され、複数の規制枠組みを管理する各国当局の行政負担が軽減され、消費者の健康を保護しながら貿易の促進が支援されることになる。

コーデックス事務局は、本会合において包括的な技術的意見交換ができるよう、加盟国に対し、会合への参加と、少なくとも2名の代表者（動物衛生部門から1名、植物衛生部門から1名）の選出を求めた。

本会合の議論の結果は、2026年7月のコーデックス委員会第49回総会（CAC49）への勧告に直接反映され、また、2027年初めに予定されているCCPRとCCRVDFの歴史的な合同会合の土台となる。

*CCPR/CCRVDF 合同電子作業部会ウェブサイト

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/committees/committee/de/?committee=CCPR-CCRVDF>

（関連文書が英語、フランス語、スペイン語で公開されている。）

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/2026（2026.04.15）

【FAO】Codex 第28回食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF28）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202608c.pdf>

2. FAO 報告書「再生プラスチック及び代替食品接触物質（FCM）の食品安全への影響」 発表ウェビナー — 2026年5月13日

Webinar to launch the FAO report “Food safety implications of recycled plastics and alternative food contact materials (FCMs)” – 13 May 2026

15/04/2026

[https://www.fao.org/food-safety/news/detail/webinar-to-launch-the-fao-report--food-safety-implications-of-recycled-plastics-and-alternative-food-contact-materials-\(fcm\)-13-may-2026/en](https://www.fao.org/food-safety/news/detail/webinar-to-launch-the-fao-report--food-safety-implications-of-recycled-plastics-and-alternative-food-contact-materials-(fcm)-13-may-2026/en)

国連食糧農業機関（FAO）は、2026年5月13日に、報告書「再生プラスチック及び代替食品接触物質（FCM）の食品安全への影響」を発表するオンラインウェビナーを開催する。

FCMは食品廃棄物の削減において重要な要素である。製造されるすべての包装資材の3分の2以上が食品・飲料分野で使用されている。FCMは、食品加工機器、食品調理台の表

面、食品輸送容器、調理器具、食品と直接接触する包装など、様々なカテゴリーの工業製品に含まれる物質である。

本ウェビナーでは、報告書「再生プラスチック及び代替食品接触材料（FCM）の食品安全への影響」の主な知見を紹介する。本報告書は、リサイクル FCM に関する食品安全上の主要な考慮事項を概説し、再生プラスチックに関連する化学的リスクの可能性を指摘するとともに、バイオプラスチックやスマートパッケージングに関連する新たな食品安全上の懸念にも言及している。また、再生プラスチックおよび再生可能資源由来の FCM の食品安全上の課題に関する国際的なガイダンスの策定を支援するための関連情報も提供している。ウェビナーでは、食品安全の専門家や関係者が、食品包装にリサイクル物質や代替物質を使用する際に考慮し対処すべき食品安全上の課題について議論する。

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

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

1. 加盟国は、特に有害な農薬の最大残留基準値を引き下げる欧州委員会の提案を支持

Member States endorse Commission's proposal to lower the maximum residue levels of particularly hazardous pesticides

21/04/2026

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/933274/en>

SCoPAFF 加盟国は、EU 域内での使用は認められていないが、一部の第三国では依然として認可されている、特に有害な 3 種類の農薬（カルベンダジム、ベノミル、チオファネートメチル）の最大残留基準値（MRL）を引き下げるという欧州委員会の提案を支持した。提案されている新たな規則では、既存の MRL は最新技術で測定可能な最低濃度まで引き下げられ、輸入される食品及び飼料に影響を及ぼすことになる。食品事業者には新規則に対応するための 6 か月の移行期間が与えられ、その後、EU 市場向けのあらゆる食品及び飼料製品にこれらの新しい MRL が適用される。さらに、新規則の発効前にすでに市場に出回っている製品については、高いレベルの消費者保護が維持されていることを示す根拠がある場合に限り、移行措置が適用される。

欧州議会と EU 理事会は現在、この提案を検討するための 2 か月の審査期間に入っている。他の機関から異議がなければ、欧州委員会は 2026 年 7 月にこの規則を採択する予定である。

* 提案されている規則案

<https://ec.europa.eu/transparency/comitology-register/screen/documents/105274/4>

* SCoPAFF（植物、動物、食品及び飼料に関する常任委員会）による協議の関連情報
Written consultation, PAFF Residues - PLAN/2024/2763 benomyl (9-16 April 2026)

<https://ec.europa.eu/transparency/comitology-register/screen/meetings/CMTD%282026%29651>

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

【EFSA】農薬関連

ベンズイミダゾール物質カルベンダジムとチオファネートメチルの毒性学的特性及び最大残留基準値(MRL)に関する理由付き科学的意見の更新

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

2. 査察報告書

● モルディブ共和国－EU への輸出用の水産物

Maldives CT-2025-0022－Fishery products intended for export to the European Union
12-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4963>

モルディブの EU 向け輸出水産物の貨物が EU の要件を満たすことを保証する総合的な能力は、特定された不備によって損なわれている。これらの不備はまた、水産物に関する EU 公的証明書に記載された衛生保証を証明する能力にも影響する可能性がある。

● ベトナム－農薬

Viet Nam CT-2025-0212－Pesticides
12-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4967>

植物保護製品の認可及び販売管理のための全国的な制度が整備されており、生産者に対して農薬の使用に関する技術的ガイダンスが提供されている。食品中の残留農薬を監視するためのサンプリング計画も実施されている。しかし、制度には多くの欠点があり、EU 向け輸出製品が EU の要件を満たすことを単独で保証することはできない。

● リトアニア－肉調製品及び肉製品

Lithuania CT-2025-0161－Meat preparations and meat products
12-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4943>

現行の公的管理システムは、リスクベースで包括的な文書化手続きによって支えられ、全体として満足いく方法で実施されている。ただし、HACCP 原則に基づく食品事業者の評価及びそのまま喫食可能な肉製品に適用できる *Listeria monocytogenes* の微生物基準についての知識/理解に関連した不備が、公的管理の有効性を損ない、食肉製品の生産の安全性について懸念となる。

- 中国一家きん肉製品及びウサギ肉の生産

China CT-2025-0037 – Production of poultry meat products and rabbit meat

19-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4968>

査察の結果、家きん及びウサギの肉、並びにその加工品の生産に対する公的管理は、関連する公的証明書における公衆衛生及び動物福祉に関する証明を裏付ける十分な保証を提供できないと結論づけられた。

- インドーEU への輸出用の水産物

India 2024-8027 – Fishery products intended for export to the European Union

19-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4966>

インドの管轄当局が実施する公的管理システムは、EU に輸出される水産物が EU 公的証明書に記載された公衆衛生上の認証、及びその他の関連する EU 規則に適合することを保証している。公的管理システムは適切な法令に基づき、文書化された手続きに裏付けられ、EU 向け輸出水産物の生産チェーン全体を完全に網羅している。しかし、養殖場、一次生産漁船、及び第一販売場所（漁港）の管理に関する、特定かつ重要な長年の不備（2011 年まで遡る査察で特定されたもの）が存在する。

- モロッコー動物及び動物製品における薬理活性物質、農薬、及び汚染物質の残留に関する管理の評価

Morocco CT-2025-0045 – evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

20-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4971>

薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物の公的管理、及び不適合結果のフォローアップは概ね EU 法の要件に従っており、EU 向け動物性食品が EU 法に準拠していることを確約するモロッコの保証に信頼性を与えている。残留物管理システムは、主に適切に妥当性が確認された分析法を採用し、十分に機能する品質管理体制を整備した検査機関のネットワークによって、さらに強化されている。

- エクアドルー動物及び動物製品における薬理活性物質、農薬、及び汚染物質の残留に関する管理の評価

Ecuador CT-2025-0042 – evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

20-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4972>

残留物管理計画は概ね計画通りに実施され、所管当局は検査機関ネットワークによって実施される検査結果の信頼性に自信を持てるにもかかわらず、サンプリング戦略全体における適切なリスクベース基準の欠如、及び不適合検体全てを特定できない体系的な問題により、不適合所見全てに対する適切な調査・フォローアップが行われていないことが、計画全体の有効性を弱めている。

- **ブラジル—査察 DG SANTE 2024-8087 の勧告に対応して取られた是正措置の有効性に関するフォローアップ**

Brazil CT-2025-0241—follow-up on the effectiveness of the actions taken in response to the recommendations of audit DG SANTE 2024-8087

25-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4975>

本報告書は、2024年に実施されたブラジルの査察（参照番号：DG(SANTE) 2024-8087）における2件の勧告に対し、ブラジルの所管当局が実施した是正措置の有効性の評価を目的とする。検査機関ネットワークの能力に関する勧告1に対する対応は効果的で、概ね満足のいくものである。17β-エストラジオールを投与された牛由来の製品がEUへ輸出されないことを保証するよう求めた勧告2に対しては、適切に対応されているとは言えない。

- **フィンランド—農薬の持続可能な使用**

Finland CT-2025-0200—sustainable use of pesticides

26-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4978>

現行の国家行動計画（NAP）は、植物保護製品（PPP）使用に伴う健康・環境リスクの低減及び化学系PPPへの依存度削減に向けた確固たる基盤を提供するが、定量的目標及び削減目標が欠如しているため、所管当局による効果的な監視能力が制限されている。

- **スロベニア—植物保護製品、販売と使用**

Slovenia CT-2025-0180—Plant Protection Products_Marketing and Use

26-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4977>

全体として植物保護製品（PPP）の販売と使用に関する公的管理システムは良好であるが、適用されるEU規定に完全に準拠し、その有効性を向上させるためには、改善すべきいくつかの欠点がある；専門用途で認可されたPPPの販売が資格のある個人に限定されていることを確認する手段がない、PPP調製品の管理に禁止添加剤や規制対象の不純物に関する分析プログラムがない、スロベニアで製造・流通されるPPPの成分についてその製造者がPPPの認可で指定された者であるのか公的管理において検証されていない、スロベニアで製造された輸出用PPPについて、国内での移動又は目的地での販売を確認する検査要件が

ない。

3. 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/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en

RASFF Portal Database

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

04/10/2026～04/23/2026 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)

チェコ共和国産ダイエタリーサプリメントの未承認新規食品カンナビジオール (CBD) 及び未承認物質テトラヒドロカンナビノール (THC)、オランダ経由インド産クミンパウダーのアゾキシストロビン・アセタミプリド・クロチアニジン・シペルメトリン・プロピコナゾール・チアメトキサム・トルフェンピラド及び未承認物質のカルベンダジム・クロルピリホス・トリシクラゾール・ヘキサコナゾール、エジプト産冷凍イチゴのジメトエート、ポーランド産ニシンの切り身のヒスタミン、ウズベキスタン産オーガニックサルタナのオクラトキシン A、英国（北アイルランド）産ヒツジの肝臓のクロサンテル、ポーランド産冷凍イチゴのジメトエート、韓国産チキン味インスタントヌードルの 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) 及びグリシドールエステル、スペイン産メカジキ (*Xiphias Gladius*) の水銀、スペイン産アボカドの鉛、オランダ産フルーツグミの未承認新規物質カンナビジオール (CDB) 及び未承認物質テトラヒドロカンナビノール (THC)、中国産カップヌードルのグリシドールエステル、中国産カニのパーフルオロオクタン酸 (PFOA)、シンガポール産カップヌードルのグリシドールエステル、フィリピン産インスタントヌードルのグリシドールエステル（複数あり）、フランス産小麦粉の麦角アルカロイド、イタリア産有機トウモロコシ粉のフモニシン、ベルギー産イガイのカドミウム、エジプト・スペイン産カモミールの未承認物質クロルピリホス、など。

注意喚起情報 (information for attention)

ヨルダン産赤唐辛子の未承認物質ジノテフラン、ヨルダン産青唐辛子の未承認物質ジノテフラン、インド産ターメリック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）、中国産クミンの未承認物質クロルピリホス、トルコ産乾燥アブリコット（亜硫酸塩不使用）のアフラトキシン類及びオクラトキシンA、ベルギー産洋ナシの塩素酸塩、コロンビア産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、中国産高麗人参エキスのベンゾ(a)ピレン、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）、英国産ヨーロッパアカザエビの亜硫酸塩、エジプト産ネーブルオレンジのラムダシハロトリン、トルコ産ダイエタリーサプリメントの未承認物質シルデナフィール（複数あり）、ペルー産アボカドのカドミウム、ポルトガル産コキーナス（*Donax trunculus*）の下痢性貝毒（DSP）毒素、エクアドル産冷凍殻付きエビの亜硫酸塩、米国産ピスタチオのオクラトキシンA、スリランカ産甲殻類のパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）、チェコ共和国産CBDオイルの未承認新規物質カンナビジオール（CBD）、オランダ経由ペルー産ザクロのアセタミプリド、米国産アーモンドのアフラトキシン類、南アフリカ共和国産ビスケットのグリシドールエステル、イタリア産トマトのアセタミプリド、など。

通関拒否通知（Border Rejections）

インド産赤唐辛子パウダーのエチレンオキシド、コロンビア産パッションフルーツのジフェノコナゾール及びピリメタニル、インド産ユウガオのオメトエート・チアメトキサム及び未承認物質のアセフェート・メタミドホス、トルコ産ザクロのイマザリル及びプロクロラズ、トルコ産生鮮ピーマンのエトキサゾール及びホスチアゼート、インド産ユウガオのジメトエート・オメトエート及び未承認物質のアセフェート・メタミドホス、エジプト産冷凍イチゴの未承認物質クロルフェナピル、トルコ産生鮮ピーマンのインドキサカルブ及びテブフェンピラド、イラン産殻剥きピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産乾燥オーガニックイチジクのアフラトキシンA、エジプト産オレンジの未承認物質クロルピリホス、ウガンダ産ピーマンの未承認物質ヘキサコナゾール、中国産キサタンガムの未承認物質塩素酸塩、パキスタン産コメのクロチアニジン、トルコ産生鮮ピーマンのホスチアゼート、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシンA（複数あり）、中国産緑茶のアセタミプリド・ジノテフラン・ラムダシハロトリン・トルフェンピラド及び未承認物質クロルピリホス、トルコ産乾燥有機イチジクのアフラトキシンA、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産乾燥有機イチジクのアフラトキシン類、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類（複数あり）、イラン産殻剥きピスタチオのアフラトキシン類、エジプト産ブドウの葉のアゾキシストロビン・アセタミプリド・ボスカリド・ジフェノコナゾール・イミダクロプリド・ラムダシハロトリン・ルフェヌロン・メトキシフェノジド・ピラクロストロビン・ピリメサニル・チオファネートメチル及び未承認スピロテトラマト、セルビア産ライスケーキの未承認物質トリシクラゾール、中国産メラミン食器からのホルムアルデヒドの溶出、中国産キサタンガムの未承認物質塩素酸塩、タイ産唐辛子のダイアジノン、トルコ産乾燥オレガノのピロリジジンアルカロイド、トルコ産生鮮トマトのインドキサカルブ、エジプト産オレンジのクロルプロファム、トルコ産生鮮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アフラトキシン類（複数あり）、中国産緑茶のピロリジジンアルカロイド、アラブ首長国連邦産殻剥きピスタチオのアフラトキシン類、アラブ首長国連邦産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、中国産抹茶のジノテフラン及びラムダシハロトリン、ペルー産パプリカの未承認物質のフィプロニル及びプロフェノホス、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、など。

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

1. 新しい動画チュートリアル：殺生物剤用ウェブアプリケーション **B-risk calculator**

New video tutorials: B-risk for biocides

ECHA Weekly 8/4/2026

https://echa.europa.eu/view-article/-/journal_content/title/echa-weekly-8-april-2026

殺生物剤用のウェブアプリケーションである **B-risk** 計算ツールの利用を支援する新しい動画チュートリアルが公開された。

B-risk 計算ツールは、「殺生物剤の使用によるミツバチへのリスクの評価に関するガイドンス」に準拠した、殺生物剤がミツバチに及ぼすリスクを評価するためのツールである。欧州食品安全機関（EFSA）の植物保護製品用の既存ツールを基に開発されたツールであり、用途に合わせたインターフェースを提供する。本ツールは、関係者が殺生物剤（特に殺虫剤）のリスク評価を実施するのを支援し、ミツバチの保護をサポートするものである。5本の動画チュートリアルでは、利用開始方法、毒性データ等のデータ入力、リスク評価、および亜致死的影響の評価について解説している。

* **B-risk** 関連情報ウェブサイト：B-risk – Bee risk calculator for biocides

https://echa.europa.eu/support/dossier-submission-tools/b-risk#msdynmkt_trackingcontext=b6900b56-a2e4-4be4-949e-5bbfecfc0300

（**B-risk** は EFSA R4EU ポータルプラットフォーム上で提供されており、利用するためには登録が必要である。）

* 動画チュートリアル（YouTube）

https://www.youtube.com/playlist?list=PLOPGDACSD6qz4oiYrKxI-9NPma2UR3Gj5#msdynmkt_trackingcontext=b6900b56-a2e4-4be4-949e-5bbfecfc0300

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2026（2026. 04. 01）

【EFSA】B - risk 殺生物剤ウェブアプリケーションの開発

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202607c.pdf>

2. PFAS 規制：ECHA の委員会の意見書及び次のステップ

PFAS restriction: ECHA Committees' opinions and next steps

15/4/2026

https://echa.europa.eu/hr/-/pfas-2026-echa-committees-opinions#msdynmkt_trackingcontext=5c28606f-68c5-4515-90e8-1d6c15d90200

2026年3月26日にパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の規制案に関するリスク評価委員会（RAC）の最終意見書及び社会経済分析委員会（SEAC）の意見書案が公表されたことを受け、両委員会の意見書の要点を紹介するウェビナーが5月7日に開催される。本ウェビナーでは、PFASのハザード、排出量及びリスク、提案されている規制によるリスク低減の可能性、及び代替品の入手可能性や例外措置（derogations）の可能性を含む社会経済的影響に関して、両委員会がこれまでに到達した結論について説明する。また、REACH規制プロセスの今後の手順についても概説する。対象者は、PFAS規制に関する意見書及び今後の規制プロセスの展開を理解したいと考えている、製造業者、輸入業者、使用者、業界団体、コンサルタント、非政府組織、規制当局、その他の利害関係者を含む、関心を持つ人すべてである。登録は不要であり、ウェビナーのウェブページからライブ配信を視聴可能である。

* ECHA の PFAS 関連情報ウェブサイト

<https://echa.europa.eu/hot-topics/perfluoroalkyl-chemicals-pfas>

* ECHA の関連ニュース

<https://echa.europa.eu/hr/-/echa-supports-pfas-restriction-with-targeted-derogations>

* RAC の最終意見書及び SEAC の意見書案

<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

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

食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2026（2026. 04. 01）

【ECHA】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

<https://www.nihs.gov/ip/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202607c.pdf>

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

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

1. EFSA ガイダンス文書：アクセスと使用を改善する新しいカタログ

EFSA guidance documents: new catalogue to improve access and use

8 April 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-guidance-documents-new-catalogue-improve>

[access-and-use](#)

EFSA のガイダンス文書の記述方法、保存方法、及びアクセス方法を見直すことで、EFSA の科学者だけでなく、パートナーや申請者を含むステークホルダーにとっても、これらの文書を見つけやすく、理解しやすく、利用しやすくなるだろう。

更新された定義により、EFSA のガイダンス文書の 5 つのカテゴリーが、その目的、内容、適用範囲（例：横断的か特定分野向けか）、義務の程度、及び採択者の観点から明確化された。加えて、新たなガイダンスの策定にあたっては、ガイダンス利用者のためのトレーサビリティと予測可能性を改善するため、新たに標準化されたプロセスに従うことになる。

EFSA ガイダンスにアクセスするためのオンラインツール

新たな「EFSA ガイダンス文書のカタログ (Catalogue of EFSA Guidance Documents)」により、ユーザーは一か所ですべての EFSA ガイダンス文書を検索し閲覧が可能になる。

もう一つの新たな機能は、「食品安全ガイダンス文書の EU ライブラリ (EU Library of Food Safety Guidance Documents)」で、これは EU 加盟国の所管当局やリスク評価機関が作成したガイダンス文書を、EFSA 諮問フォーラム及び各国の連絡窓口のメンバーが収集・集約したものである。

● EFSA ガイダンス文書

EFSA guidance documents

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

EFSA のガイダンス文書 (GD) は、以下の 3 点を適用するための理論的根拠及び指針を定めている ; i) リスク評価者が実施する科学的評価プロセスに関する EFSA の原則、基準、及び方法論、 ii) 研究デザインと実施に関するアプローチ、 iii) データの収集と提出に関する基準。また、EFSA が科学的見解を示す必要がある申請、通知 (notification)、及びその他の資料の作成と提出に関する手続き上の指示も提供している。

EFSA のガイダンス文書は、リスク評価者 (EFSA 科学委員会、EFSA 科学パネル、及び加盟国の所管当局)、申請書類を提出する申請者、ならびにデータ、研究結果や資料を提出するデータ提供者及び食品事業者を対象とする。

EFSA のガイダンス文書は、正式に合意された EFSA の立場を表明するものであり、EFSA 職員、科学委員会、及び科学パネルを含む、EFSA の科学的評価に関与するすべての関係者が一貫して適用すべきものである。EFSA GD に従うことで、申請者、データ提供者、及び食品事業者は、より高度な予測可能性と合理的な提出プロセスという恩恵を受けることができる。結果的にこのことが、効率的な科学的評価と透明性に資する。正当な理由がある場合、EFSA GD からの逸脱は認められるが、提出プロセスにおいて追加の説明やデータの提出を求められる可能性がある。

EFSA ガイダンス文書のカテゴリー

ガイダンス文書の主要目的、適用範囲（例：横断的か特定分野向けか）、内容、義務の程

度、及び採択者の観点から、EFSA GD は 5つのカテゴリーに分類される。この分類は 2026 年に施行されたため、それ以前に公表されたガイダンス文書には、これらの規定が十分に反映されていない可能性がある。

1. 横断的 GD (Cross-cutting GD)

EFSA 科学委員会によって採択される。横断的 GD に関する科学委員会の作業計画については、以下を参照 (<https://www.efsa.europa.eu/en/science/scientific-committee-and-panels/scientific-committee#work-programme>)。 (注：2026 年以前は、横断的 GD は EFSA によっても採択される可能性があった。)

【目的】

調和を促進するため、EFSA の複数領域 (domain) 及びそれ以外の領域に適用される方法論の適用に関する指針を策定・提供すること。これらのガイダンス文書に概説される手法は、規制対象製品や申請に関連する分野 (sector) を含め、EFSA の各分野において、直接的に、あるいは分野固有の GD (カテゴリー2) に組み込まれた上で、実施される。これらの GD は全ての EFSA 分野に適用されることもあれば、いくつかの分野のみに適用されることもある。

【内容】

a. 研究デザインと実施 (横断的)

これには、あらゆる種類の研究 (実験研究や観察研究など)、測定、及び実験手法に関連する原則、ルール、基準、及び/又は詳細な説明が含まれる。実験手法には、例えば、検出法、分子特性評価法、あるいは DNA シーケンシング法などが含まれる。

b. リスク評価者によって実施される科学的評価プロセスに関する横断的方法論、原則、及び基準

2. 分野別 GD (Sector-specific GD)

当該分野の科学パネルによって採択され、また、植物保護製品に関する GD については、EFSA によっても採択される。

【目的】

以下の目的のために指針を策定し、提供すること：

- i) EFSA の特定分野において、申請者が申請書類を作成できるよう支援すること、及び/又は
- ii) EFSA の管轄範囲内の特定分野において、リスク評価者が科学的評価を実施できるよう支援すること。

これらの GD は、必要に応じて、カテゴリー1 の GD に記載されている横断的手法を組み込む、又は参照する。

【内容】

a. 研究デザインと実施 (分野別)

これには、あらゆる種類の研究 (実験研究や観察研究など)、測定、及び実験手法に関連する原則、ルール、基準、及び/又は詳細な説明が含まれる。実験手法には、例

例えば、検出法、分子特性評価法、あるいは DNA シーケンシング法などが含まれる。規制対象となる製品及び用途について、データ要件の遵守を保証するため、EFSA は研究デザイン及び実施に関する国際的に認められたテストガイドラインを採用している。そのようなガイドラインが入手できない場合、あるいは EFSA の特定のニーズに合わせて調整が必要な場合には、EFSA は独自のガイダンスを作成する。

- b. リスク評価者によって実施される科学的評価プロセスに関する分野別方法論、原則、及び基準

3. データの基準に関する GD (GD on data standards)

EFSA によって採択される。

【目的】

一貫性と精度を確保するため、EFSA の複数領域及びそれ以外の領域に適用されるデータの収集と提出に関する基準の適用について、指針を策定・提供すること。これらのガイダンス文書に記載される基準と概念は、EFSA の各分野において、直接的に、あるいはデータ提出に関する特定分野の GD (カテゴリー4 GD) に組み込まれた上で、実施される。

【内容】

データの収集と提出に関する横断的基準。

これには、モデル、カタログ、オントロジー、ビジネスルールなどが含まれる。これらの GD では、特定の概念や標準を採用するに至った根拠、及びそれに関連する利点や影響が説明される場合がある。

4. データ提出に関する GD (DG for data submissions)

EFSA によって採択される。

【目的】

特定分野のデータの収集と提出に関する基準の適用について、指針を策定・提供すること。これらは、モニタリングプログラムや申請書類のために作成されるものである。これには、特定の概念や基準を採用するに至った根拠、及びそれによる利点や影響が含まれる場合がある。これらの GD には、必要に応じて、カテゴリー3 の GD に記載されている横断的な概念が盛り込まれる。

【内容】

- a. モニタリングプログラム (<https://www.efsa.europa.eu/en/resources/data-collection>)
のためのデータ収集に関する研究デザインと実施
- b. モニタリングプログラムのための分野別データ収集と提出及び申請書類に関する基準

5. 事務に関する GD (Administrative GD)

EFSA によって採択される。

【目的】

EFSA に対し科学的見解の提示が求められる申請書・通知書及びその他の書類の作成・提出について、事務的・手続き上の支援を提供する。これらは、申請者・通知者及び関係する

事業者・関係者が利用するためのものである。

【内容】

申請/通知、書類の提出前の段階、提出から科学的見解の公表までの間における、事務的要件、手続き及びタイムライン。例えば、研究の通知、申請前の助言、機密保持と透明性、意見募集、追加データの提出など。これらのガイドラインでは、利用可能な支援について説明される場合もある。

- EFSA ガイダンス文書のカタログ

Catalogue of EFSA Guidance Documents

<https://www.efsa.europa.eu/en/catalogue-efsa-guidance-documents>

本カタログは、包括的で簡単に利用できるリソースであり、利用者は全ての EFSA ガイダンス文書を簡単に検索できる。用語による検索のほか、食品の分野やガイダンスのカテゴリで絞り込みもできる。カタログには、現在有効なガイダンス文書、段階的に廃止される予定のガイダンス文書（特定の日付より前に提出された申請にのみ有効）、現在は使われなくなったガイダンス文書、が収載されている。

- 食品安全ガイダンス文書の EU ライブラリ

EU Library of Food Safety Guidance Documents

<https://www.efsa.europa.eu/en/eu-library-food-safety-guidance-documents>

2024年、EFSA と EU 加盟国は、「食品安全ガイダンス文書の EU ライブラリ (EU Library of Food Safety Guidance Documents)」を構築するため、食品安全に関連し、EU の各国当局とリスク評価者が策定した全てのガイダンス文書を集約することに合意した。

EU ライブラリには、EFSA 諮問フォーラムのメンバーが各国のフォーカルポイントの支援を受けて収集したガイダンス文書が含まれている。検索機能があり、用語による検索のほか、食品の分野や国で絞り込みもできる。新しいガイダンスや既存ガイダンスの更新を確実に反映させるため、少なくとも毎年更新する予定である。

2. Safe2Eat in 2026—すべての欧州市民のための科学に基づくガイダンス

Safe2Eat in 2026 – Science-backed guidance for all Europeans!

16 April 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/safe2eat-2026-science-backed-guidance-all-europeans>

EFSA と欧州全域のパートナーは Safe2Eat 2026 を再開し、引き続き科学に基づく食品安全情報で市民に力を与えていく。昨年の Safe2Eat キャンペーンの成功を受け、2026年4月に開始したキャンペーンは欧州を超えてその範囲を広げ、十分な情報に基づいた自信を持って行える食の選択を支援する。

今年で6年目を迎える Safe2Eat は、食品安全に関する科学を分かりやすく伝え、日常生

活に役立てることを目的とした、EU 規模の代表的な取り組みである。このキャンペーンは、複雑な科学的知識を実践的なガイダンスに変換することで、食品安全がどのように機能し、自身の健康と幸福を支えているかをより深く理解できるよう支援している。

欧州全域及び隣接する国々へと範囲を広げる

Safe2Eat は開始以来、対象地域を着実に拡大してきた。当初は 9 カ国が参加していたが、2026 年現在では欧州をはじめとする 23 カ国に広がっている。

Safe2Eat 2025 の成功を受けて

2025 年 11 月にイプソス (Ipsos) が実施した調査によると、このキャンペーンは調査対象国の国民の 41% に届いた。さらに、Safe2Eat に触れた人々は、食品安全により注意を払うようになり、食品の選択についてより批判的に考えるようになり、安全な食品の背景にある科学への関心も高まったと報告している。また、EU の食品安全システムに対する信頼の強化にも寄与し、市民が確信を持って日々の判断を下す上で、明確かつ透明性があり、科学に基づいた情報発信がいかに重要であることを示した。

2026 年の取り組み

- 「食品安全の実践」：最新の科学的知見に基づいた、表示の読み方、食品の安全な取り扱い、保存、調理方法などの食品の安全な取り扱いに関する実践的なアドバイス
- 「食と健康」：バランスの取れた食事、必要な栄養素量、健康強調表示に関するガイダンスを提供し、それらを裏付ける科学的根拠についての解説
- 「その食品に含まれるもの」：透明性と消費者の信頼感を支援するため、添加物、香料、新規食品、及びアレルギー表示に関する明確な情報の提供

* 詳細情報及びキャンペーン資料は Sage2Eat ウェブサイトで入手できる

(<https://www.efsa.europa.eu/en/safe2eat>)。

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

【EFSA】 Safe2Eat 2025 キャンペーン：EU の食品安全に対する消費者の信頼を高める

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

3. 食品及び飼料におけるタンパク質安全性評価に関するワークショップー代替法及びアプローチ

Workshop on Protein Safety Assessments in food and feed – Alternative methods and approaches

21 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10073>

(イベントレポート)

4. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* ARS R7-60 株由来の食品用酵素アラビナンエンド-1,5- α -L-アラビナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme arabinan endo-1,5- α -L-arabinanase from the non-genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain ARS R7-60

10 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10021>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* LC-07 株由来の食品用酵素ペクチンリアーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme pectin lyase from the non-genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain LC-07

10 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10020>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* CCTCC M 2023236 株由来のエンドポリガラクトンロナーゼ、ペクチンエステラーゼ、及びペクチンリアーゼ活性を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme containing endo-polygalacturonase, pectinesterase and pectin lyase activities from the non-genetically modified *Aspergillus niger* strain CCTCC M 2023236

15 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10019>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus sp.* AE-PR 株由来のロイシルアミノペプチダーゼ、オリジン、及びアスペルギロペプシン I を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme containing leucyl aminopeptidase, oryzin and aspergillopepsin I from the non-genetically modified *Aspergillus sp.* strain AE-PR

15 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10013>

(科学的意見)

5. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換え菜種 MS11 に関する追加情報の評価 (申請 EFSA-GMO-BE-2016-138)

Assessment of additional information related to genetically modified oilseed rape MS11

(application EFSA-GMO-BE-2016-138)

13 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10016>

(声明)

6. 農薬関連

- 有効成分メチルテトラプロール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 metyltetraprole

16 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.9971>

(農薬の結論)

- EU法において過去に適用されていた、取り消された CXL に対する代替 MRL の評価
Assessment of fall-back MRLs for revoked CXLs previously implemented in the EU legislation

21 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10058>

(科学的報告書)

- ジクロラン、フェナザキン及びテブフェノジドに関する第 12 条 MRL 見直しにおける裏付けデータの不足

Lack of confirmatory data following Article 12 MRL reviews for dicloran, fenazaquin and tebufenozide

21 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10064>

(声明)

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

1. 非定型的インシデント管理計画

Incident Management Plan for Non-Routine Incidents

14 Apr 2026

<https://www.food.gov.uk/node/17806>

英国食品基準庁 (FSA) の主な目的は、食品の消費に関連して発生する可能性のあるリスクから公衆衛生を保護すること及び食品に関する消費者の利益を保護することである。

本インシデント管理計画 (IMP : Incident Management Plan) では、食品及び/又は飼料

に関連する非定型的 (Non-Routine) なインシデントや緊急事態に対する、FSA の戦略的、戦術的及び運用上の対応体制を概説している。動物の疾病アウトブレイクも対象である。一方、定型的なインシデントやアウトブレイクはこの計画の範囲外である。本計画の枠組みにはイングランド、ウェールズ、北アイルランドの FSA 事務局が含まれ、スコットランド当局 (Food Standards Scotland) とは覚書を締結し連携体制を構築している。本計画は年 2 回見直される。

FSA による「インシデント」の定義は次の通り：

「入手可能な情報に基づき、食品及び/又は飼料の安全性、品質又は清廉性に対する実際の脅威又は疑われる脅威に関する懸念があり、公衆衛生及び/又は消費者の利益を保護するために介入が必要となる可能性のある、あらゆる事象。品質には、食品規格、信憑性 (真正性) 及び組成が含まれるものと考えべきである。」

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

1. 食品中の残留農薬：2025 年第 3 四半期のモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2025

31 March 2026

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

2025 年の第 3 四半期は、7 月初めから 9 月末にかけて、グレートブリテン (GB) から 28 種類の食品 898 検体、北アイルランド (NI) から 25 種類の食品 303 検体を集め、最大 423 種類の農薬について調査した。GB の 898 検体のうち 452 検体で残留物が確認され、そのうち 21 検体に最大残留基準値 (MRL) を超える残留物が含まれていた。NI の 303 検体のうち 142 検体で残留物が確認され、そのうち 8 検体に MRL を超える残留物が含まれていた。

スクリーニング評価の結果、検出された残留物のうちごく少数 (GB のスパイス (クミン及びターメリック) のピコキシストロビン、クロルピリホス、カルボフラン、プロフェノホス、ピリミホスメチル) については短期的な健康影響の可能性の詳細な検討が必要であったが、これらの残留物については、短期的な健康影響への懸念はなかった。エチレンオキシドの残留物 (GB の大麦及び GB のスパイス (クミン及びターメリック)、どちらも 2-クロロエタノールを検出) については短期的リスク評価が不可能であったが、その他の健康への影響は予想されないと結論づけられた (長期的リスクについては後述)。リスク評価に関するこれらの詳細な考察、及び基礎情報へのリンクは、大麦及びスパイスに関する報告書に記載されている。

また、スパイスから検出されたクロルピリホス、エチレンオキシド、カルボフラン、ピコキシストロビン（及び大麦から検出されたエチレンオキシド）については、遺伝毒性による健康影響の可能性についても検討する必要があった。これらの農薬は英国では認可されていないが、輸入食品から検出される場合がある。検討の結果、遺伝毒性による健康への有害影響のリスクは低いと結論された。

長期的リスク評価については、スパイス 22 検体及び大麦 1 検体からエチレンオキシドが検出されたことを受け、詳細な検討を行った結果、これらのエチレンオキシド残留物がヒトの健康に懸念をもたらす可能性は低いと結論された。さらに、その他の食品に関する長期ばく露スクリーニング評価でも、長期的な健康への有害影響の可能性を示すものはなかった。これは、食事からの摂取量が許容一日摂取量（ADI）またはその他の確立された長期的な健康影響の指標値を下回っているという評価に基づいている。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2026（2026. 03. 04）

【DEFRA】食品中の残留農薬：2025 年第 2 四半期のモニタリング結果

<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202605c.pdf>

2. 精密育種植物：環境への放出及び販売

Precision bred plants: releasing and marketing

9 April 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/precision-bred-plants-releasing-and-marketing#full-publication-update-history>

（ガイダンス更新）

精密育種された植物（又はそれ由来の食品及び飼料）を放出又は販売する予定のある開発者は、本ガイダンスを読むべきである。本ガイダンスには以下の内容が説明されている。

- 植物に関する放出通知又は販売通知を提出する方法
- 通知に含める情報
- 研究や開発において精密育種植物を環境中に放出する際に従うべきルール

この度、精密育種植物の販売通知の提出に関するガイダンスが更新された。販売通知の第 5 項に記載する遺伝子変化（genetic changes）に関する詳細が明確になった。

* 精密育種植物の販売通知の提出に関するガイダンス

Guidance : Submitting a marketing notice for a precision bred plant

<https://www.gov.uk/government/publications/precision-bred-plants-releasing-and-marketing/submitting-a-marketing-notice-for-a-precision-bred-plant>

販売通知に記載すべき事項

第 5 項 意図した変化（Intended changes made）

遺伝子変化（genetic changes）

以下の事項について記載しなければならない。

- 挿入、欠失、置換、または逆位のサイズ及び数に関するゲノム情報
- 核ゲノムまたは非核ゲノムにおけるこれらの変異の遺伝子座
- 公開されているデータを用いて遺伝的標的を明確に特定できるだけの十分な遺伝子またはゲノム情報（固有の遺伝子識別子や別名、あるいはホモログを含む）
- アノテーションされていないノンコーディング配列内の場合は、最も近い隣接コーディング配列に対する標的部位の位置

同じ遺伝子の複数のコピーを標的とした場合、すべての標的についてこの情報を提供しなければならない。

植物ゲノムに遺伝物質を挿入した場合（シスジェニックまたはイントラジェニックコンストラクトなど）、以下の情報を提供しなければならない。

- 挿入されたコピーの数及び挿入の方向
- 挿入されたすべての遺伝子エレメントの名称、機能、及び由来生物種

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2025（2025. 11. 26）

【DEFRA】精密育種植物：環境への放出及び販売

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

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

1. BfR の部門長を務める Gaby-Fleur Böhl 教授（Professor Dr.）がドイツ連邦消費者保護 食品安全庁の長官に就任

BfR Head of Department Professor Dr Gaby-Fleur Böhl becomes President of the Federal
Office of Consumer Protection and Food Safety

02/04/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/bfr-abteilungsleiterin-professorin-dr-gaby-fleur-boehl-wechselt-als-praesidentin-an-das-bvl/>

2006年4月よりドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）のリスクコミュニケーション部門長を務める Gaby-Fleur Böhl 教授（Professor Dr.）は、2026年4月1日付でドイツ連邦消費者保護食品安全庁（BVL）の長官に就任した。彼女はこれに先立ち、2025年7月に BVL へ出向し、同庁の暫定管理を任されていた。

Gaby-Fleur Böhl 教授はハノーファーで生化学を学び、ハノーファー医科大学にて細胞シグナル伝達を主題として博士号を取得し、ポツダム・レーブリュッケにあるドイツヒト栄養学研究所（German Institute of Human Nutrition）及びポツダム大学にて、栄養とがんの相関関係に関するハビリテーション（教授資格）を修了した。また、ポツダム大学生化学・

生物学研究所の教授も務めている。

BfR において、ベル教授は社会科学プログラムを立ち上げた。主な研究分野には、リスク認識、信頼構築と評判、リスク社会学、リスク・ベネフィット評価、ステークホルダー・マネジメント、および危機予防と調整が含まれる。

2. 食品接触素材としての紙及び段ボールに関する BfR 勧告の改訂案に対する公開協議

Public Consultation on the Draft Revision of BfR Recommendations on paper and board for food contact

10/04/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/public-consultation-on-the-draft-revision-of-bfr-recommendations-on-paper-and-board-for-food-contact/>

食品接触用の紙・段ボールに関する BfR 勧告 XXXVI、XXXVI/1、XXXVI/2、及び XXXVI/3 は、天然ゴム及び合成ゴムを原料とする製品に関する BfR 勧告 XXI、XXI/1、及び XXI/2 について現在実施されている改訂と更新と同様、今後数年にわたり段階的に改訂・更新される予定である。その第一段階として、これら 4 つの紙に関する勧告は、テキスト形式から表形式へと変換され、統合された。さらに、記載されている物質について、入手可能な場合は CAS 番号が追加された。軽微な編集上の調整を除き、現段階では勧告の内容に関する実質的な改訂は予定されていない。

BfR は、BfR 勧告 XXXVI、XXXVI/1、XXXVI/2、および XXXVI/3 に基づき製品を製造または販売している企業に対し、これらの BfR 勧告の統合された表形式の改訂案について検討するよう求める。

*改訂案本文（ドイツ語）

XXXVI. Papiere, Kartons und Pappen für den Lebensmittelkontakt

https://www.bfr.bund.de/assets/01_Ver%C3%B6ffentlichungen/01_sonstige_Dokumente/XXXVI_for_public_commentation.docx

● 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. 参照値策定のための新しい方法論ガイド

A new methodological guide to developing reference values

27/03/2026

<https://www.anses.fr/en/content/new-methodological-guide-developing-reference-values>

日常生活や職業活動を通じてばく露される可能性のある化学物質は、健康に有害影響を

及ぼす可能性がある。人々の健康を守るため、フランス食品・環境・労働衛生安全庁 (ANSES) は超えてはならない様々な参照値 (reference value) を策定している。これらの参照値を策定するための方法を標準化し、最新の情報に更新するために、ANSES は新しい方法論ガイドを公表した。このガイドは、参照値の設定、選択、使用に関わるすべての人を対象としている。このガイドの公開を記念して、ANSES の専門家評価のコーディネーターである Aurélie Mathieu 氏と Fatoumata Sissoko 氏が、ガイドの目的、内容、主な変更点について解説する。

参照値とは何を意味するか？

Aurélie Mathieu : 参照値には主に 2 種類ある。健康参照値 (health reference value) と集団内部ばく露レベル (populational internal exposure level) である。

健康参照値 (HRV) には 1 つの共通点があり、それは化学物質へのばく露と健康有害影響の発生との関連を確立することである。HRV は健康基準のみに基づいており、ANSES は対象となる集団とばく露状況によって数種類の HRV を設定している :

- 一般集団向け : 毒性参照値 (toxicity reference value : TRV)、室内空気品質指標値 (indoor air quality guide value : IAQGV)、飲料水に関する健康影響に基づく指標値 (health-based guideline values for drinking water : DW HBGV)、室内沈降粉塵に関する健康影響に基づく指標 (health-based indoor settled dust guideline : ISDG)
- 職業集団向け : 職業性ばく露限界値 (occupational exposure limit : OEL) 及び職業性ばく露の生物学的モニタリング (biological monitoring of occupational exposure : BMOE) のための生物学的限界値 (biological limit value : BLV)

ANSES はまた、Esteban (<https://www.santepubliquefrance.fr/etudes-et-enquetes/esteban>) や ENNS (<https://www.santepubliquefrance.fr/maladies-et-traumatismes/diabete/articles/enns-etude-nationale-nutrition-sante>) などの研究結果から特定された、集団内部ばく露レベルも推奨している。この値は、血液、毛髪、尿などの生体試料から得られた測定値に基づいており、一般市民や労働者の化学物質への生物学的内部ばく露のモニタリングに使用される。

これらの参照値はどのように使用されるのか？

Fatoumata Sissoko : ある特定の参照値は、健康リスク評価に用いられ、公的機関がリスク管理措置を実施する際に役立つ。公的機関はまた、これらの参照値の一部を用いて、職業活動にまつわる、又は室内空気や飲料水の質に関連する化学物質リスクを予防するための規制値を設定する。ANSES は、一部の値について、技術的に適用可能な測定方法を規定している。測定方法の評価に使用された手法については、最近更新された報告書 (文末参照) に記載されている。

ANSES はどのようにして参照値を設定するのか？

Aurélie Mathieu : 参照値は、ANSES が専門家による共同評価プロセスの一環として策定するものであり、これにより実施される作業の独立性、透明性、公平性が確保される。つま

り、これらの値は、最も確実で最新の科学的知見に基づき、多分野の専門家グループによって議論され、有効性が確認される。研究対象となる各化学物質について、専門家は入手可能な健康影響に関するデータを収集し、詳細に分析する。その後、当該参照値のタイプに応じた方法を用いて値が算出される。

なぜ参照値の策定に関する新たなガイドを公開する必要があったのか？

Fatoumata Sissoko : ANSES は、フランスにおける健康参照値策定に関するリファレンス機関 (reference body) である。これまで ANSES は、主に特定の種類の参照値に特化した、複数の方法論ガイドを作成してきた。今回、それらの方法論をすべて 1 つのガイドにまとめた。これにより、これらの値を策定するために使用される方法論を調和し、科学的知見の最新の進展を取り入れて実務を更新することが可能となった。

このガイドの主な新しい特徴は何か？

Aurélie Mathieu : この新しいガイドはいくつかの主だった方法論的發展を取り入れている。疫学研究をどのように考慮するかが改善され、特に用量反応関係に関するモデリングに関する最新の欧州及び国際的な推奨事項を取り入れ、またデータ収集と文献レビューの実施方法が明確化されている。また今回初めて、ANSES が開発した新しいタイプの値である健康影響に基づく室内沈降粉塵指標 (ISDG) の策定に関する具体的な方法も推奨している。

この方法論ガイドは誰を対象にしているか？

Fatoumata Sissoko : このガイドは、リスク評価に携わる ANSES の職員及び専門家、また参照値を利用する又はそれらに頼る全ての関係者 (公共政策決定者、政府機関、コンサルティング会社、製造業者、産業医、労働安全衛生専門家、また環境及び健康モニタリングに関わるすべての人) を対象としている。このガイドは、様々な推奨値を正しく解釈し、適用できるようにする。

*参照値策定の方法論ガイド (フランス語)

Guide d'élaboration et de choix de valeurs de reference

<https://www.anses.fr/system/files/VSR2020-SA-0019-RA.pdf>

2. ANSES のワンヘルスアプローチに対するコミットメント

ANSES's commitment to the One Health approach

09/04/2026

<https://www.anses.fr/en/content/ANSES-s-commitment-to-the-One-Health-approach>

ワンヘルスアプローチを採用するということは、リスク予防を改善し、健康危機を回避するために、人間、動物、植物、環境の健康の相互依存性を考慮することを意味する。しかし、このアプローチは科学研究や公共政策立案においてどのように実践されるのか？ ANSES は、2026 年 4 月に開催されるワンヘルスサミットの準備に積極的に関わり、ワンヘルスアプローチの世界的な実施を加速するという共通の目標達成を支援するために、その科学的専門知識を活用している。

ワンヘルスサミットにおける ANSES

ANSES は設立以来、ガバナンスと公的意思決定者や社会への支援活動の両面において、このワンヘルスアプローチのあらゆる側面を適用してきた。この分野における公的機関の代表的存在として、2026年4月5日から7日までリヨンで開催されるワンヘルスサミット (<https://oneplanetsummit.fr/en/events-16/one-health-summit-305>) の企画・運営に携わっている。このサミットの一環として開催される国際科学シンポジウム「ワンヘルス、ワンサイエンス」では、300名を超えるフランス国内外の科学者が集まり、感染症、薬剤耐性、汚染、食料システムという4つの主要課題について議論する。統合的なアプローチに不可欠なデータ、人文社会科学、ガバナンスといった横断的なテーマも議論の対象となる。

ANSES はあらゆる種類の健康を網羅する科学機関である

ANSES はワンヘルス問題の独立した、統合的な検証に必要なあらゆる科学分野を結集しており、ワンヘルスの体系的アプローチによって提起される科学的及び運用上の問題に関して10年以上の経験がある。ANSES の国際科学委員会は、同機関の組織から独立しており、健康問題とその進展に関する科学的研究の質、妥当性、一貫性を保証するために設立された。ワンヘルスサミットに先立ち、委員会はワンヘルスアプローチの実施におけるリスク評価機関の役割に関する立場を声明として発表した。

* 声明 : The One Health approach within risk assessment agencies: Empowering transformation strategies for the benefit of planetary health

<https://www.anses.fr/en/content/one-health-approach-within-risk-assessment-agencies-empowering-transformation-strategies>

ワンヘルス研究のためのプログラム機関間ワーキンググループ

ANSES は、2025年に設立された、持続可能な農業と食料システム・森林・関連天然資源に関する国家プログラム機関 (Agralife)、ヘルスリサーチプログラム機関、気候・生物多様性・持続可能な社会 (CBSD) プログラム機関を含む、ワンヘルス研究のためのプログラム機関間ワーキンググループを調整している。このワーキンググループには37の機関から60名のメンバーが参加しており、このアプローチを完全に機能させるために、障害、成功事例、研究ニーズ、および集約すべきデータを特定する任務を負っている。

* 声明文の紹介記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 8/ 2026 (2026. 04. 15)

【ANSES】 リスク評価機関におけるワンヘルスアプローチ : 地球の健康に資する変革戦略の推進

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202608c.pdf>

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

1. 着色料認証に関する報告 : 2026 会計年度第 2 四半期、1月1日-3月31日

Report on the Certification of Color Additives: 2nd Quarter, Fiscal Year 2026, January 1-March 31

04/07/2026

<https://www.fda.gov/industry/color-certification-reports/report-certification-color-additives-2nd-quarter-fiscal-year-2026-january-1-march-31>

2. 国際着色料工業協会による着色料申請書の提出；溶剤である塩化メチレン、トリクロロエチレン及びジクロロエチレンを削除するための着色料規則改正の要請

Filing of Color Additive Petition From the International Association of Color Manufacturers; Request To Amend the Color Additive Regulations To Remove the Solvents Methylene Chloride, Trichloroethylene, and Ethylene Dichloride

04/01/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/04/01/2026-06295/filing-of-color-additive-petition-from-the-international-association-of-color-manufacturers-request>

米国食品医薬品局（FDA）は、国際着色料工業協会（IACM）から提出された着色料に関する請願書を提出したことを発表する。この請願書は、特定の着色料の製造に3種類の指定溶剤（塩化メチレン、トリクロロエチレン及びジクロロエチレン）を使用することを禁止するよう着色料規則を改正することを提案するものである。提案の理由は、これらの溶剤の使用が恒久的に廃止されたためである。意見募集期間は2026年6月1日まで。

*関連情報

Food Additive and Color Additive Petitions Under Review or Held in Abeyance

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=FAP-CAP&id=CAP_5C0340

3. FDAは2025年度の経済的動機に基づく蜂蜜の異物混入に関するサンプリング調査結果を公表した

FDA Releases FY25 Sampling Results on Economically Motivated Adulteration in Honey
April 13, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-fy25-sampling-results-economically-motivated-adulteration-honey>

FDAは、輸入蜂蜜の経済的動機による異物混入（EMA：economically motivated adulteration）を検査するために2025年に実施されたサンプリングのデータを公開する。

*サンプリング結果の詳細：

<https://www.fda.gov/food/economically-motivated-adulteration-food-fraud/fy25-sample-collection-and-analysis-domestically-produced-and-imported-honey-economically-motivated>

この調査は、FDAが食品偽装を指す際に用いる「経済的動機による異物混入（EMA）」

の有無を確認するために実施されたものである。食品偽装（EMA）は、例えば、食品の貴重な成分や部分が意図的に省かれたり、取り除かれたり、代用されたりする場合や、見かけや価値をより良く見せかけるために食品に物質が添加される場合に発生する。今回のサンプリングは、サトウキビやトウモロコシのシロップなど、蜂蜜より安価な表示されていない甘味料を含む製品を特定するために行われた。FDA は、安定炭素同位体比分析法を用いて蜂蜜検体を検査した。今回の調査は、2021～2022 年度及び 2022～2023 年度に実施された蜂蜜の EMA に続くものである。

今回の調査は、2025 年に実施され、FDA は国産蜂蜜 54 検体、輸入蜂蜜 48 検体を含む合計 102 検体を調査した。調査対象となった 102 検体のうち、違反率は、国産蜂蜜（54 検体中 2 検体）と輸入蜂蜜（48 検体中 2 検体）ともに約 4%であった。2022～2023 年度の調査においては、FDA は輸入蜂蜜 107 サンプルを収集・調査し、そのうち 3%が違反であった。2021～2022 年度には、輸入蜂蜜 144 検体を収集・調査し、そのうち 10%が違反であった。輸入品の違反検体については、FDA は該当企業及び製品を輸入警告リストに掲載することで、当該製品の米国への輸入及び出荷を停止した。国産品の違反検体については、FDA は該当企業と協力してリコールその他の是正措置に取り組んでいる。

検査対象となった蜂蜜製品の大部分は規格を満たしていたが、これらの結果は、蜂蜜が食品偽装に対して依然として脆弱であることを浮き彫りにし、フードサプライの健全性を確保し、消費者の利益を保護するために、FDA が継続的にサンプリング活動を行うことの重要性を改めて示している。今後、FDA はリスクに基づくサンプリングプログラムを通じて蜂蜜の食品偽装に対する監視を継続し、違反製品が発見された場合は適切な追加措置を講じる。

* 関連情報：

Guidance for Industry: Proper Labeling of Honey and Honey Products
<https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-proper-labeling-honey-and-honey-products>

Economically Motivated Adulteration (Food Fraud)

<https://www.fda.gov/food/compliance-enforcement-food/economically-motivated-adulteration-food-fraud>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2024（2024. 04. 17）

[FDA]FDA は経済的動機に基づく蜂蜜の異物混入に関する報告書を発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202408c.pdf>

4. GRAS 申請通知

GRAS Notices

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

米国食品医薬品局(FDA)が受理した GRAS（Generally Recognized as Safe：一般的に安

全と認められる) 申請通知の一覧。新たに FDA による評価、回答が終了した GRAS 申請通知は次の通り。GRAS は意図する使用 (Intended Use) が決められているため、詳細は各通知のリンク先を参照のこと。

- **FDA の回答が「疑問はない (FDA has no questions)」であった申請通知**
- Recombinant bovine lactoferrin isolate produced by *Komagataella phaffii* Ppas_337 expressing the gene encoding bovine lactoferrin (GRN No. 1284)

Mar 25, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1284>

- *Bacillus coagulans* BC99 spore preparation (GRN No. 1283)

Mar 18, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1283>

- Wheat fiber extract from wheat (*Triticumaestivum*) (GRN No. 1266)

Feb 17, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1266>

- Died Black Soldier Fly Larvae (GRN No. 85)

April 16, 2026

<https://www.fda.gov/media/192062/download>

5. 公示

- **WAP Sensual Enhancement 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**

WAP Sensual Enhancement may be harmful due to hidden drug ingredients

4/6/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/wap-sensual-enhancement-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

FDA は、消費者に対し、性機能向上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 WAP Sensual Enhancement 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、製品にシルデナフィル、タダラフィル、フリバンセリンが含まれていることが確認された。

- **表示されていない成分を含むヒアルロン酸製品**

Hyaluronic Acid Products Containing Undeclared Ingredients

04/07/2026

<https://www.fda.gov/consumers/health-fraud-scams/hyaluronic-acid-products-containing-undeclared-ingredients>

FDA は、様々なウェブサイトや一部の小売店で痛みの緩和を目的として販売されている、

ヒアルロン酸含有と表示された特定の製品を購入又は使用しないよう消費者に勧告する。FDA の検査により、これらの製品には製品ラベルに記載されていない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。

- Curcuflex

Curcuflex may be harmful due to hidden drug ingredients

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

デキサメタゾンとジクロフェナクが含まれている。

- Umary

Umary contains hidden drug ingredients

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

デキサメタゾンとジクロフェナク、オメプラゾールが含まれている。

- RM Joe

RM Joe may be harmful due to hidden drug ingredients

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

デキサメタゾンリン酸塩とジクロフェナクが含まれている。

- Yeicob Ácido Hialurónico

Yeicob Ácido Hialurónico may be harmful due to hidden drug ingredients

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/yeicob-acido-hialurónico-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

デキサメタゾンリン酸塩とジクロフェナクが含まれている。

- KUKA FLEX CBD

KUKA FLEX CBD may be harmful due to hidden drug ingredient

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/kuka-flex-cbd-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

ジクロフェナクが含まれている。

- DINA Acido Hialurónico

DINA Acido Hialurónico may be harmful due to hidden drug ingredients

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/dina-acido-hialurónico-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

デキサメタゾン、メトカルバモール、メロキシカム、フェノールフタレインが含まれている。

6. 警告文書

- Half Hill Farm Inc.

March 06, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/half-hill-farm-inc-720213-03062026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。Turkey Tail (カワラタケ) Mushroom 抽出物、Chaga Mushroom (チャーガ) 抽出物及び Red Reishi Mushroom (赤霊芝) 抽出物製品を販売。

- JZ Wholesale, Inc.

March 09, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/jz-wholesale-inc-724047-03092026>

食品の CGMP、製造、包装、衛生管理、異物混入の問題。

- Barcelona Nut Company Inc.

March 03, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/barcelona-nut-company-inc-721619-03032026>

食品の CGMP、製造、包装、衛生管理、異物混入の問題。

- Schlechter Farms Inc.

March 18, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/schlechter-farms-inc-722153-03182026>

食品の CGMP、製造、包装、衛生管理、異物混入の問題。

- Ocean Group Inc.

March 03, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ocean-group-inc-715467-03032026>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、衛生管理、異物混入の問題。

7. リコール情報

- Nalpac 社は、表示されていない医薬品成分シルデナフィル及びタダラフィルが検出されたため、DTF Sexual Chocolate 製品を全国的に自主的リコール

Nalpac Issues Voluntary Nationwide Recall of DTF Sexual Chocolate Due to the Presence of the Pharmaceutical Ingredient's Sildenafil and Tadalafil

April 07, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/nalpac-issues->

[voluntary-nationwide-recall-dtf-sexual-chocolate-due-presence-pharmaceutical](#)

Nalpac 社の DTF Sexual Chocolate 製品は性機能増強を目的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. TSCA の PFAS 報告規則の下での報告開始日の更新

Update on Reporting Deadline for TSCA PFAS Reporting Rule

April 9, 2026

<https://www.epa.gov/chemicals-under-tsca/update-reporting-deadline-tsca-pfas-reporting-rule>

米国環境保護庁（EPA）は、有害物質規制法（TSCA）8条(a)(7)に基づくパー及びポリフルオロアルキル物質（PFAS）報告規則の下での報告開始日を確定した。この措置により、報告開始日は、これまでの規則案に示されていた2026年4月13日から、EPAが今後最終化するPFAS報告規則の発効日の60日後に変更される。

TSCA 8条(a)(7)は、2011～2022年にPFASを製造（輸入を含む）した者に対し、PFASの特定、用途、製造・加工量、副産物、環境と健康への影響、労働者のばく露、及び廃棄に関する情報をEPAに報告することを義務付けている。EPAは、製造業者及び輸入業者から包括的かつ信頼性の高い情報を確実に取得できるよう、TSCA 8条(a)(7)に基づくPFAS報告規則を見直している。

本規則の下での報告開始日が確定することで、企業には明確な指針と責任が与えられる。またEPAは、2025年11月の改正案に対する数千件のパブリックコメントを検討する時間を確保でき、迅速かつ実行可能な報告のガイダンスを提供できるよう規則を精緻化できる。EPAは2026年後半に最終規則を公布する予定である。

EPAのガイダンスと報告ツールは、収集されたデータが完全かつ利用可能であり、規制当局、地域社会、研究者にとって有用であることを確保するのに役立つ。この透明性は、各家庭がそれぞれの生活環境におけるPFASについて理解し、健康と安全に関する情報に基づいた意思決定を支援するものである。

*官報

Modification to the Start of the Submission Period for Perfluoroalkyl and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS) Reporting and Recordkeeping Under TSCA 8(a)(7)

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/04/13/2026-07062/modification-to-the-start-of-the-submission-period-for-perfluoroalkyl-and-polyfluoroalkyl-substances>

* 詳細情報

TSCA Section 8(a)(7) Reporting and Recordkeeping Requirements for Perfluoroalkyl and Polyfluoroalkyl Substances

<https://www.epa.gov/assessing-and-managing-chemicals-under-tsca/tsca-section-8a7-reporting-and-recordkeeping>

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2025（2025. 05. 28）

【EPA】EPA は PFAS 製造業者に対する報告期間を延長する

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

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

【EPA】EPA は PFAS 報告要件の実用性と実施可能性を向上させ、規制上の負担を軽減するための改正案を発表する

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

2. EPA は飲料水中の PFAS に積極的に対処するための PFAS Out イニシアチブを開始する

EPA Launches PFAS Out Initiative to Help Proactively Address PFAS in Drinking Water
April 14, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-launches-pfas-out-initiative-help-proactively-address-pfas-drinking-water>

EPA は、PFAS アウトリーチ（PFAS OUT）イニシアチブと呼ばれる新たな取り組みを開始した。この新たな取り組みは、地域社会や水道事業者と積極的に連携し、連邦規制要件への準拠に先駆けて、飲料水中の PFOA 及び PFOS へのばく露を低減することを目的としている。

PFAS OUT は、PFAS 問題を抱える飲料水供給システムに対し、資金援助や技術支援などのリソースに関する情報を提供する積極的なアウトリーチ活動である。このアウトリーチ活動では、PFAS 問題への対応に必要な資金援助や技術支援へのアクセス方法に関する、実践的でインタラクティブな地域別リソース（ウェビナーや情報など）を提供する。PFAS OUT イニシアチブは、PFOA 又は PFOS 濃度の最大汚染物質レベル（MCL）が 4 ppt を超える公共飲料水供給システムを対象とし、2026 年夏に連絡を開始する予定である。PFAS OUT への参加費用は無料である。

PFAS OUT に関するウェビナーが各地域ごとに、1～3 回開催される。ウェビナーは録画されたものがウェブページに掲載される。さらに、EPA は 2026 年後半に、全国のすべての飲料水供給システム及び関心のある関係者を対象とした全国規模のウェビナーを開催する。

* 関連情報

PFAS OUT

<https://www.epa.gov/water-infrastructure/pfas-out>

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

【EPA】EPA は PFOA と PFOS の最大汚染レベルを維持すると発表する

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

3. EPA、2024 年化学物質データ報告情報を公開し、米国民に情報提供

EPA Empowers Americans with 2024 Chemical Data Reporting Information

April 16, 2026

<https://www.epa.gov/chemicals-under-tsca/epa-empowers-americans-2024-chemical-data-reporting-information>

EPA は、2024 年の化学物質データ報告（CDR）情報を公開した。これにより、2020～2023 年に国内で生産された、あるいは米国に輸入された化学物質に関する、ばく露に関連する最も包括的で全国的な基本情報にアクセスすることが可能となる。データには、製造業者から報告された化学物質の種類、生産量、用途、及び加工に関する情報が含まれている。

有害物質規制法（TSCA）の化学物質インベントリに掲載されている特定の化学物質の製造業者（輸入業者を含む）は、単一の拠点における特定の生産量基準（一般的には 25,000 ポンド以上、特定の TSCA 措置が適用される化学物質については 2,500 ポンド以上）に達している場合、4 年ごとに EPA へデータを報告することが義務付けられている。報告されたデータは EPA の CDR ウェブページから入手可能であり、まもなく ChemView（有毒化学物質のデータとレビューをまとめた公開ポータルサイト）でも利用可能になる予定である。

次回の報告は 2028 年となる。製造業者（輸入業者を含む）は、2024～2027 年の生産量に関する情報、及び 2027 年の製造・加工・使用に関する完全な情報について報告する必要がある。

* EPA の CDR 関連情報ウェブサイト：<https://www.epa.gov/chemical-data-reporting>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2023（2023. 04. 12）

【EPA】EPA は初めての化学物質データ報告全国レビューで化学物質の国内生産及び輸入をより一般の人々に入手しやすくする

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202308c.pdf>

● 米国疾病予防管理センター（US CDC : Centers for Disease Control and Prevention）

<https://www.cdc.gov/>

1. キノコ成分を含むチョコレート製品の摂取に関連する重篤な疾患 - 米国、2024 年 1 月～10 月

Severe Illness Associated with Eating Mushroom-Containing Chocolate Products — United States, January–October 2024

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR), April 9, 2026

<https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/75/wr/mm7513a2.htm>

このトピックについて、すでに知られていることは何か？

微量の向精神物質を含む食用製品が、重篤あるいは生命を脅かす疾患を引き起こすことは以前から知られている。2024 年春の終わり頃、CDC は、キノコ成分を含む microdosing 製品の摂取と関連する可能性があるアウトブレイクの報告を受けた。

本報告での新たな知見は何か？

全国的な調査により、Diamond Shruumz ブランドまたはその他のキノコ成分を含むチョコレート製品の摂取に関連する重篤な疾患が、34 州で合計 180 例確認された。FDA の検査により、これらの製品の一部から、ムシモール、サイロシン、カバラクトンなど、向精神性キノコに含まれる物質が検出された。アウトカムデータを入手できた症例のうち、43.7% が入院し、23.2% は集中治療室での治療が必要であり、17.5% は気管挿管が必要であり、1.1% が死亡した。重篤なアウトカムは、Diamond Shruumz ブランドのチョコレートバーを摂取した人で最も多く見られ、摂取量が多いほどより重篤なアウトカムとなった。Diamond Shruumz ブランドの製品はその後リコールされた。

公衆衛生の実践にとってどのような意味があるか？

消費者は、幻覚性製品 (psychedelic products) の微量摂取が重篤な疾患や死を引き起こす可能性があること、またリコールされた製品は販売、購入、摂取してはならないことを認識すべきである。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 24/ 2024 (2024. 11. 27)

【FDA】疾病調査：Diamond Shruumz ブランドの Microdosing Chocolate Bars(2024 年 6 月)

<https://www.nihs.gov/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202424c.pdf>

● 米国農務省 (USDA : Department of Agriculture) <https://www.usda.gov/>

1. USDA、新たなガイダンスポータルを発表

USDA Announces New Guidance Portal

April 7, 2026

<https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2026/04/07/usda-announces-new->

[guidance-portal](#)

米国農務省 (USDA) は「USDA ガイダンスポータル」の開設を発表した。このガイダンスポータルは、USDA 及びその機関が発行した現在有効なガイダンス文書が収録された、検索・索引機能付きのデータベースである。USDA は、例外的な場合を除き、本ガイダンスポータルを通じて入手できないガイダンスを引用、使用、または依拠してはならない。

USDA は、最新のガイダンスがこのポータルに収録されるよう、また、廃止されたガイダンスが削除されるよう、このポータル及び各機関のウェブサイトを継続的に更新している。

*ガイダンスポータル : Guidance Documents

<https://www.usda.gov/guidance>

2. Rollins 長官、USDA Office of Seafood の設置を発表

Secretary Rollins Announces the Creation of the USDA Office of Seafood

April 15, 2026

<https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2026/04/15/secretary-rollins-announces-creation-usda-office-seafood>

米国農務省 (USDA) の Rollins 長官は、USDA 内に新たな「Office of Seafood」を設立することを発表した。この新しい室は、米国の水産物の養殖業者、生産者、加工業者が USDA のプログラムにアクセスするためのサービスと使いやすさを最優先事項とする。

50 年前、米国連邦水域における海洋漁業を統括する主要な法律である「Magnuson-Stevens 漁業保全管理法」が成立し、漁業に長期的な経済的安定をもたらした。しかし米国の漁業従事者は長年にわたり、漁業を支援する USDA のプログラムを活用するのに苦勞してきた。Office of Seafood の設立により、漁業従事者は米国の食料供給の重要な一部として認識されることになる。Office of Seafood の主要な役割の一つは、漁業従事者が USDA のプログラムに確実に組み込まれるよう、USDA の各機関間の調整を行うこと、そして商務省などと連携して米国の水産業界を活性化することである。

Office of Seafood の設立は、トランプ大統領の大統領令「米国水産物の競争力の回復」の USDA による実施を支援するものである。Office of Seafood は、水産物と養殖製品の生産・マーケティング・販売・輸出を促進し、加工能力を強化するための「America First Seafood Strategy (アメリカファースト水産物戦略)」の策定において、商務省との連携に重要な役割を果たす。

*Office of Seafood ウェブサイト : <https://www.usda.gov/seafood>

3. USDA は、食品安全検査局の再編を発表し、アイオワ州に国立食品安全センターを設立

USDA Announces Food Safety and Inspection Service Reorganization, Establishes

National Food Safety Center in Iowa

April 23, 2026

<https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2026/04/23/usda-announces-food-safety-and-inspection-service-reorganization-establishes-national-food-safety>

米国農務省（USDA）は、業務の近代化、支援機能の効率化、及び USDA を米国の農業の状況により適切に適合させるため、食品安全検査局（FSIS）を再編することを発表した。この取り組みの一環として、アイオワ州アーバンデールに新たな国立食品安全センター（National Food Safety Center: NFSC）を設立する。このセンターは、FSIS の行政、技術、および支援業務の主要拠点となる。NFSC の設立により、農業及び食料生産システムにより近い場所に FSIS の主要機能が配置されることになる。

FSIS はまた、ジョージア州アセンズに科学センターを設立し、微生物学、化学、疫学的能力を拡大する。また、国際活動を支援するスタッフのためにコロラド州フォートコリンズにも拠点を設置し、USDA の地理的に広範にわたる体制とさらに整合させる。

FSIS は米国の首都圏の職員の約 3 分の 2 を新しい拠点へ異動させる予定である。約 200 のポジションがワシントン DC から移転され、議会との連携や政策策定、省庁間の調整支援のために約 100 のポジションが残される予定である。今回の再編は、人員と利用可能なリソースの整合を図り、支援業務を関係者にとってより身近なものにするという USDA の取り組みを推進するものである。FSIS は、NFSC を設立し、その科学的機能を拡充することで、公衆衛生を保護し、米国のフードサプライの安全を確保する能力を強化する。

● 米国消費者製品安全委員会（CPSC : Consumer Product Safety Commission）

<https://www.cpsc.gov/>

1. Vitaquest International 社は、幼児の中毒による重篤な障害または死亡のリスクのため、鉄含有サプリメントのボトル及びパッケージを回収；チャイルドレジスタンス包装に関する規格違反

Vitaquest International Recalls Multiple Iron Supplement Bottles and Packets Due to Risk of Serious Injury or Death from Poisoning to Young Children; Violates Mandatory Standard for Child-Resistant Packaging

April 09, 2026

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2026/Vitaquest-International-Recalls-Multiple-Iron-Supplement-Bottles-and-Packets-Due-to-Risk-of-Serious-Injury-or-Death-from-Poisoning-to-Young-Children-Violates-Mandatory-Standard-for-Child-Resistant-Packaging>

当該ダイエタリーサプリメントには鉄が含まれており、毒物予防包装法（Poison Prevention Packaging Act）によりチャイルドレジスタンス包装（child-resistant packaging、子供が開けにくい包装）が義務付けられている。しかし当該製品の包装はチャ

イルドレジスタンス包装ではないため、幼児が飲み込んだ場合に中毒による重篤な障害または死亡のリスクがある。

● 米国連邦取引委員会 (FTC : Federal Trade Commission) <https://www.ftc.gov/>

1. **FTC** は、子供とティーンエイジャー向けの身長を伸ばすサプリメントに関する **TruHeight** の欺瞞的かつ根拠のない広告に対して措置を講じる

FTC Takes Action Against TruHeight for Deceptive and Unsubstantiated Advertising of Supposed Height-Enhancing Supplements for Kids and Teens

April 13, 2026

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2026/04/ftc-takes-action-against-truheight-deceptive-unsubstantiated-advertising-supposed-height-enhancing>

Vanilla Chip 社 (TruHeight) は、子供とティーンエイジャー向けの身長を伸ばすサプリメントに関して欺瞞的な広告を行い、自社の従業員や販売業者が書いたレビューや、無料の製品や割引の見返りとして消費者が書いたレビューを利用していたとする連邦取引委員会 (FTC) の告発に対し、和解することで合意した。和解命令案は、TruHeight とその代表者に対し 75 万ドルの支払いを要求し、虚偽または裏付けのないヘルスクレームや、偽のレビュー、あるいは報酬の見返りとしての消費者のレビューを使用することを禁止するものである。

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

1. **食品基準通知**

● **Notification Circular 388-26**

16 April 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-388-26>

意見募集 (2026 年 5 月 28 日まで)

- A1306ーホワイトボタンマッシュルーム (*Agaricus bisporus*) から抽出されたキトサンの、ワイン、ビール、シードル、及びその他のアルコール飲料の加工助剤としての使用

● **Notification Circular 389-26**

21 April 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-389-26>

389-26

意見募集（2026年6月2日まで）

- A1338－*Komagataella phaffii*（遺伝子供与菌：*Yarrowia lipolytica*）由来のトリアシルグリセロールリパーゼの加工助剤としての使用
- A1345－*Bacillus subtilis*（遺伝子供与菌：*Streptococcus salivarius*）由来のデキストランスクラーゼの加工助剤としての使用

新規申請と提案

行政審査が完了し、以下の提案の作成が決定された。後日、意見募集日程が公表される。

- P1067－ヘルススターレーティング（HSR）システム
＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 6/2026（2026.03.18）

【FSANZ】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

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

評価の開始

- A1347－*Bacillus licheniformis*（遺伝子供与菌：*Chryseobacterium viscerum*）由来のタンパク質グルタミン・グルタミンナーゼの加工助剤としての使用

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

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

1. 安全性助言

以下の製品は表示されない成分が含まれており、健康にリスクをもたらす可能性があるため、服用しないよう注意を呼び掛ける。

- 表示されない成分：ジクロフェナク、デキサメタゾン

Artri Ajo King tablets

16 April 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/artri-ajo-king-tablets>

2. センシンレンを低リスク成分から除外する提案について、関係者への協議を開始する Stakeholders to be consulted on proposal to remove *Andrographis paniculata* as a low-risk ingredient

8 April 2026

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/stakeholders-be-consulted-proposal-remove-andrographis-paniculata-low-risk-ingredient>

オーストラリア TGA は、センシンレン（*Andrographis paniculata*）を医薬品の認可成分リストから除外する提案について、関係者への協議を開始した。オーストラリアではセンシンレンは、風邪やインフルエンザの症状緩和を目的とした様々なハーブ系医薬品に含まれており、薬局、スーパーマーケット、健康食品店などで処方箋なしで購入できる。センシ

ンレンを認可成分リストから除外する提案は、アナフィラキシーの報告が複数寄せられたためである。

* 報告書

Andrographis paniculata (Andrographis) and anaphylaxis - updated safety review and supplementary report

<https://www.tga.gov.au/products/medicines/listed-medicines/monitoring-and-compliance/compliance-and-education-listed-medicines/andrographis-paniculata-andrographis-and-anaphylaxis-updated-safety-review-and-supplementary-report>

TGA は、ハーブのセンシンレン (*Andrographis paniculata*) とアナフィラキシーのリスクについて、2024 年 12 月 31 日までに報告された有害事象データの詳細な解析に基づく安全性レビューの更新版と、2025 年 12 月 31 日までに報告された有害事象データに関する補充報告書の作成を完了した。TGA は当該リスクに対処するために提案した規制措置に関するメディア声明を発表し、現在、本提案について業界関係者を含め広く意見を募集している。

今回の安全性レビューは、2015 年に公表した安全性レビューの更新版であり、当時は安全性警告も同時に発出した。2019 年以降、センシンレン含有医薬品について、アレルギー反応リスクについてラベル上に警告文の記載を要請しているが、それにも関わらずアナフィラキシーの報告は続いている。2024 年に TGA は安全性警告を再発出し、さらなる安全上の措置として 1 件の医薬品メーカーを対象により強く目立つ警告表示を追加したが、アナフィラキシーの報告の顕著な減少にはつながらなかった。センシンレン含有医薬品に関連するアナフィラキシーは 2005 年に初めて TGA へ報告された。その後、2025 年 12 月 31 日までに 287 件が報告され、その中には 2024 年に報告された死亡事例も含まれている。Covid-19 パンデミックのとき、センシンレン含有製品の供給が増加し、それに関連して TGA へのアナフィラキシーの報告数も増加した。また、2024 年の死亡事例の報告後にも顕著な増加が見られた。

TGA の安全性レビューの更新版と補充報告書では、次のエビデンスについて検討した：オーストラリア及び諸外国の有害事象報告、オーストラリア人の有害事象で報告された医薬品の処方、2021 年 11 月以降に公表された入手可能な文献、非臨床試験の毒性学的レビュー、臨床免疫学とアレルギー専門家の専門的助言、補完医薬品に関する助言委員会 (Advisory Committee on Complementary Medicines) の専門的助言。検討されたエビデンスによると、リスト収載医薬品の成分の使用に適するものとするために、センシンレンに関連するアナフィラキシーのリスク低減に対して、ラベル警告の強化、処方制限、又はさらなる教育が効果的な選択肢であるとの裏付けはない。更新された安全性レビューと補充報告書は、センシンレンがリスト収載医薬品の低リスク規制枠組みに該当しない可能性がある」と結論付けた。

● 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. 2026 秋の Foodwise ニュースレター

Foodwise Autumn 2026 | Issue 75

<https://comms.dpi.nsw.gov.au/pub/pubType/EO/pubID/zzzz69ae53c94458c110/>

Foodwise ニュースレターがリニューアルされた。

(一部抜粋)

● 飲食店におけるシーフード表示の新規則への対応

Preparing for new seafood labelling in hospitality

2026 年 7 月 1 日より、レストラン、カフェ、その他の飲食店は、オーストラリア消費者法に基づくシーフードの原産国表示に関する新規則を遵守する必要がある。シーフード料理のメニューに AIM システム（A：オーストラリア産、I：輸入品、M：混合）を用いられる。この規則は、店内飲食、テイクアウト、デリバリーを問わず、すぐに消費されるシーフードに適用される。

* 詳細

Seafood labelling in hospitality

<https://www.nsw.gov.au/business-and-economy/running-a-business/industry-specific-business-requirements/country-origin-labelling-seafood>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2011（2011. 02. 23）

[FSANZ]ファクトシート：オーストラリアにおける原産国表示—消費者向け情報

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2011/foodinfo201104c.pdf>

● 平易な英語でのアレルギー表示への移行期間終了

Transition ends for Plain English Allergen Labelling

平易な英語でのアレルギー表示（PEAL）への 5 年間の移行期間が 2026 年 2 月 25 日に終了した。販売されるすべての食品は、製品の賞味期限に関わらず、要件を遵守する必要がある。

- ・一般的な食物アレルギーは、Food Standards Code の Schedule 9 に記載されている特定の必須名称（required names）を用いて表示しなければならない。
- ・表示の条件は文字の大きさや太字について規定されている。
- ・表示は「Contains : (アレルギー名)」と記載しなければならない。

* 詳細

Plain English Allergen Labelling now the norm as 5-year transition ends

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/general-news/plain-english-allergen-labelling-now-norm-5-year-transition-ends>

● 食品大臣はヘルススターレーティングと栄養情報パネルを見直す

Food ministers review the Health Star Rating system and Nutrition Information Panel requirements

オーストラリアとニュージーランドの食品大臣は 2026 年 2 月 13 日に食品規則と政策に関して検討した。結果として、以下の 2 点が含まれる。

- ・オーストラリア・ニュージーランド食品基準局（FSANZ）は、ヘルススターレーティング（HSR）制度の自主的な導入率が目標の 70%を大きく下回ったことを受け、HSR 制度の義務化を検討する提案を作成する予定である。
- ・両大臣は、FSANZ による栄養情報パネル（NIP）の包括的な見直しを行い、現時点では NIP の規制変更は必要ないことを確認した。

この制度の義務化案は、オーストラリアとニュージーランドの食品大臣からの要請によるもので、両大臣は利用率の低さが制度の有効性を制限し、消費者の信頼を損なっているとの懸念を表明した。今後 FSANZ によるパブリックコンサルテーションが実施される。

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 24/ 2022（2022. 11. 22）

[MPI]強化された健康スター格付は砂糖と塩に厳しくなった

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202224c.pdf>

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>

● Fast Choices kJ 表示：検査実施

Fast Choices kJ labelling: inspections underway

Fast Choices のコンプライアンス検査が実施された。対象となる各チェーンから年間を通して 2 店舗ずつ訪問をうける。現在、約 70 の食品チェーンが、メニュー上のすべての標準食品について kJ（キロジュール）情報を表示することが義務付けられている。Fast Choices は、ニューサウスウェールズ州政府が実施する、持ち帰り用そのまま喫食可能な（RTE）食品を販売するチェーン店やフランチャイズ店向けの栄養情報メニュー表示プログラムである。このプログラムは、消費者が外食時に健康的な選択をできるよう支援することを目的としている。

* 詳細

Fast Choices program: nutritional information menu labelling

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/retail/cafes-restaurants-and-retail-outlets/kJs-on-menus>

● 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. ニュージーランド食品安全局はジャガイモ用殺菌剤と動物用医薬品 4 種を認可する
New Zealand Food Safety approves new potato fungicide and 4 veterinary medicines
15 April 2026

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/new-zealand-food-safety-approves-new-potato-fungicide-and-4-veterinary-medicines>

ニュージーランド食品安全局はジャガイモの種イモを様々な真菌性病害から守る新製品 **Vibrance Premium** を認可した。**Vibrance Premium** は、殺菌剤の新規の有効成分であるセダキサシ (sedaxane) と既存の有効成分であるフルジオキサニル (fludioxonil) を含む。ジャガイモの種イモに発生する黒あざ病、銀あざ病、黒点病、壊疽病、フザリウム乾腐病の防除に効果があり、そうか病の抑制にも有効である。

今回の認可は、ニュージーランド環境保護庁 (EPA) が、有害物質及び新規生物 (HSNO: Hazardous Substances and New Organisms) 法に基づき **Vibrance Premium** を承認したことに続くものである。ニュージーランドでは農薬・動物用医薬品製品に関わる食品安全や貿易、動物福祉、植物の安全性、バイオセキュリティのリスク管理は農薬・動物用医薬品法 (Agricultural Compounds and Veterinary Medicines Act: ACVM 法) に基づき実施されているが、HSNO 法に基づき認可されなければ、ACVM 法のもと登録することはできない。セダキサシはニュージーランドでは新規有効成分であるが、EPA は、本申請に対する国民の関心は低いと判断し、申請は特に公表していない。本評価時点において、セダキサシは国際的にはオーストラリア、欧州連合 (EU)、英国、米国、カナダで承認されている。

その他、イヌ・ネコ用の新しい動物用医薬品 4 製品について認可した。

* 関連情報

The Environmental Protection Authority (EPA) has approved a new fungicide seed treatment to control disease on potatoes.

<https://www.epa.govt.nz/news-and-alerts/latest-news/epa-approves-new-fungicide-for-potatoes/>

● 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. プレスリリース

● 輸入されたアオガニのサンプルから過剰なカドミウムが検出された

Excessive cadmium found in imported blue crab sample

April 9, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260409_12325.html

フィリピン産のアオガニ（blue crab）で基準値を超えるカドミウム汚染を検出した。サンプルのカドミウム濃度は基準値 2 ppm を超える 4.74 ppm であった。

2. リコール情報

- **Rappel Conso of France**—フランスの規制基準値を超える残留農薬（アントラキノン系）が検出されたため、**Amanda** ブランドのハーブ入り **Yerba Mate**（マテ茶）製品についてのリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Amanda brand Yerba Mate tea with herbs product due to the presence of anthraquinone pesticide residues at a level exceeding the regulatory limit of France.

9 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260409_1.pdf

- **Rappel Conso of France**—残留農薬がフランスの規制基準値を超える濃度で検出されたため、**MDH Peacock** ブランドの **Kasoori Methi**（フェヌグリークの葉）製品（乾燥）のリコールに関する通知

Rappel Conso of France issued a notice regarding a recall of MDH Peacock brand Kasoori Methi (feuilles de fenugrec séchées) dried fenugreek leaf product due to the presence of pesticide residues exceeding the regulatory limit of France.

9 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260409_2.pdf

- オーストリア保健食品安全庁—**HiPP** 社製ベビーフード「ニンジンとジャガイモ 190g」から殺鼠剤が検出された件に関する通知

The Austrian Agency for Health and Food Safety issued a notice regarding rodenticide detected in HiPP baby food “Carrot and Potato 190g”.

20 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260420_2.pdf

* 関連情報

[AGES] Rat poison in HiPP baby food

<https://www.ages.at/en/news/detail/rat-poison-in-hipp-baby-food>

- **Rappel Conso of France** -脂溶性毒素がフランスの規制基準値を超えたため、**ILE DUMET** のローブ養殖イガイ製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of MOULES DE CORDE DE L'ILE DUMET mussels in France due to the presence of lipophilic toxins exceeding the regulatory threshold of France.

21 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260421_1.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

- 2026.4.3～2026.4.9

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43498

- 2026.3.27～2026.4.2

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43497

2. 「わかりやすい食品等の品質自主検査要領」改正

食品安全政策課 2026-04-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49853

食品医薬品安全処は、食品などを製造・加工する事業者が品質自主検査の際、食品の種類ごとに検査周期などを確認できるように、「わかりやすい食品等の品質自主検査要領」を4月10日に改正した。

今回の改正は、「食品等の品質自主検査項目の指定」など関連法令の改正事項を反映し、食品の種類ごとの検査周期及び検査項目を確認できるようにすると共に、関連事業者に検査の実施方法、検査項目の適用方法などを案内することを目的としている。

また、これまでに寄せられた検査依頼の時期や、検査が免除される場合などに関する事例を補足し、品質自主検査の結果に異議がある場合の確認検査の実施方法も追加した。

3. 韓国産ハチミツ製品、サウジアラビアの輸入許可リストに初登録「輸出の第一歩」

グローバル輸出戦略担当官 2026-04-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49848

食品医薬品安全処は、4月6日（サウジアラビア現地時間）付で、韓国がサウジアラビア食品医薬品庁（SFDA : Saudi Food and Drug Authority）のハチミツ製品輸入許可国リストに正式に登録されたことに伴い、サウジアラビアへの輸出が可能になったと発表した。

サウジアラビア政府は、2024年からハチミツ製品に対する輸入衛生評価を導入し、自国の衛生評価に合格し、製造施設を登録した国の製品のみ輸入を許可するよう規制を強化し

た。これにより、実際に 2024 年 2 月には韓国産ハチミツ製品が現地の税関で差し止められるなど、輸出上の問題が発生した。

食薬処は、両国間で締結された食品・医薬品分野の了解覚書（MOU）に基づき、韓国産ハチミツ製品の輸出再開に向け連携を図ってきた。

特に食薬処は、輸出施設登録に向けた最後の関門であるサウジアラビア指定機関による「輸出施設の現地実地調査」において、SGS 韓国支社を通じた輸出施設の現地実地調査が可能になったことで、実地調査費用と待機時間が短縮され、実地調査過程における言語の壁も解消され、韓国企業の施設登録が円滑に行われるようになった。

4. 巻柏（イワヒバ）、白屈菜（クサノオウ）など、食用に適さない農・林産物の摂取に注意

農水産物安全政策課 2026-04-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49822

食品医薬品安全処は、食用不可の農・林産物を食品として販売した業者 2 カ所を摘発し、地方政府へ告発などの措置を講じ、サイトの停止を要請した。

食薬処は、消費者被害を予防するために 3 月 9 日から 13 日まで、農・林産物のオンライン・オフライン販売業者 402 カ所について点検を実施した。摘発された業者は、食用不可である巻柏（イワヒバ）、白屈菜（クサノオウ）などを健康茶として広告・販売していた。

イワヒバやクサノオウは、毒性やアレルギー反応を引き起こす恐れ、あるいは他の薬物との相互作用が懸念されるため、必ず医師又は韓薬などの専門医療従事者に相談した上で服用すべき生薬である。

なお、食薬処は、安全性が立証されていない農・林産物の摂取を予防するために、食品安全全国ホームページ（www.foodsafetykorea.go.kr）で、食品として摂取できる農・林産物の種類などを事前に確認するよう要請した。

<添付>

1. 食用不可の農・林産物の販売摘発事例
2. 食用不可の農・林産物案内ポスター

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 09/ 2025（2024. 04. 30）

【MFDS】桑寄生（ヤドリギ）、香附子（ハマスゲ）など食用不可の農・林産物の摂取に注意

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

5. スマート HACCP、製造・加工にとどまらず屠殺・集段階まで拡大

食品安全認証課 2026-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49808

食品医薬品安全処と農林畜産食品部は、スマート HACCP 制度を食肉処理場や集乳場ま

で拡大適用できるよう、「食品及び畜産物の安全管理認証基準」を一部改正し、3月31日に告示した。

これまでスマート HACCP は、主に食品・畜産物の製造・加工段階で適用されてきたが、食肉処理場や集乳場については事業所として登録する根拠がなく、畜産物の生産段階におけるデジタル安全管理には限界があった。

食薬処は、食肉処理場及び集乳場もスマート HACCP 適用事業所として登録できるよう、登録申請手続き・方法を整備し、スマート HACCP マークを使用できる根拠などを整備した。

6. 食薬処、プルコギ・ソーセージ・ハムなどの食肉加工業者の点検結果、25カ所を摘発 畜産物安全政策課 2026-03-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49804

食品医薬品安全処は、プルコギ、ハム・ソーセージなどを製造する食肉加工業者及び食肉即席販売加工業者 1,224カ所を対象に、2月23日から3月6日まで、地方自治体と合同で点検を行った結果、「畜産物衛生管理法」に違反した25業者を摘発し、管轄機関に行政処分などの措置を要請した。

点検の結果、主な違反事項は、自主品質検査違反（9カ所）、廃棄用畜産物の未区分表示・保管など事業者遵守事項違反（7カ所）、衛生教育未履修（4カ所）、消費期限切れの畜産物の販売（2カ所）、表示基準違反（2カ所）などであった。

なお、点検と併せて食肉加工品 1,077 件を収去検査した結果、食肉抽出加工品 1 製品で大腸菌群が基準値を超えて検出され、ハム 2 製品で亜硝酸イオンが基準値を超過して検出されたため、管轄官庁により行政処分及び廃棄される予定である。

7. 回収措置

● 残留農薬基準を超過した輸入「冷凍ライチ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-04-03

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49823

食品医薬品安全処は、輸入食品などの輸入・販売業者が輸入・販売した「冷凍ライチ」から、残留農薬（ジフェノコナゾール）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

包装日：2025年8月6日（0.05 mg/kg 検出）

包装日：2026年2月4日（0.06 mg/kg 検出）

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室