

食品安全情報（化学物質） No. 10/ 2026 (2026. 05. 13)

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>

【BfR】 リスクコミュニケーション：最終目標からの思考—科学系ポッドキャスト「Risiko」の最新エピソード

インターネット上には健康やリスクに関する膨大な情報があふれ、特にセンセーショナルな動画や投稿は瞬時に拡散するため、科学的事実に基づく信頼できる情報を届けようとする当局やメディアにとって大きな課題となっている。コミュニケーション科学者の Eva Baumann 氏は、優れたリスク情報も届かなければ無意味であり、人々に情報を届けるには逆算して考える必要があると指摘する。そして、コミュニケーションの面において、相手の現状に合わせてどこで接点を持つべきか、自問自答しなければならない、と述べる。人々は生活状況や利用メディアが異なるため、情報提供者は誰に届けるべきかを明確にし、そのグループが内容と重要性を理解できるよう工夫する必要がある。さらに、どのメディアを使い、誰を信頼しているかを検討する必要がある、と氏は助言する。優れたリスクコミュニケーションは、人々が自身のリスクを判断し意思決定できるよう支援するものであり、そのためには具体的で実践的な推奨事項、平易な表現、視覚資料が有効である。複雑な問題は核心に絞って単純化することが、人々の好奇心を刺激し関わりを深める。

【RIVM】 乳製品および肉製品の代替品に含まれる物質のモニタリングおよびリスク評価のための優先順位付け

動物性食品の摂取を減らし、植物性食品の摂取を増やすことは、健康と環境の両方にとって好ましいが、植物性食品には動物性食品とは異なる有害物質が含まれている可能性がある。そのため、オランダ人が乳製品や肉製品を既製の植物性代替品に置き換えた場合、どの物質の摂取が増える可能性があるかを特定することが重要である。RIVM は、乳製品及び肉製品の代替品に含まれ得る 33 物質を特定し、この中から 12 種の優先物質を特定した。このうち 10 物質（アルテルナリオール及びアルテルナリオールモノメチルエーテル、アフラトキシン類、T-2 及び HT-2 毒素、デオキシニバレノール及びその代謝物、エルカ酸、多環芳香族炭化水素類、グリシジルエステル類、ミネラルオイル芳香族炭化水素類、アクリルアミド、無機ヒ素）については、情報不足のため評価できなかったが、残りの 2 物質（カドミウム及び鉛）については、乳製品や肉製品の植物性代替品への置き換えが、食品から摂取するカドミウム及び鉛の総量に与える影響は小さいことが示された。

【FDA】 FDA が AI 能力を拡大し、データプラットフォーム統合を完了する

FDA は、職員向け内部 AI ツールの大幅なアップグレードである Elsa 4.0 を発表し、40 以上の申請・提出データソース、システム、ポータルを新プラットフォーム HALO (Harmonized AI & Lifecycle Operations for Data) に統合した。両者の統合により、職員は書類を手動でアップロードせずにデータ照会やワークフロー構築が可能となり、AI の業務への浸透が進むと期待されている。これらの AI ツールは、職員の負担軽減や業務効率化、規制科学の迅速化を通じ、より多くの治療法を迅速に患者へ届けることを目的とする。Elsa は高セキュリティ環境で構築され、入力データからは学習せず、取り扱う機密性の高い研究やデータを保護する。安全な検索機能を備えつつインターネットに接続せずに運用され、FDA 職員が Elsa の AI 作業プロセスの全段階に関わり、検証している。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. Codex
2. 新たな食料源と生産システムの規制：国および地域レベルでのアプローチ
3. 細胞培養食品（cell-based food）及び精密発酵由来製品の規制枠組み：法的課題と解決策の概要
4. FAO、ウィキペディアでの連携を通じた農業食料に関する知見の無料公開を拡大
5. 二枚貝における藻類毒素のモニタリングに関する FAO/IOC-ユネスコ/IAEA 合同ガイダンス

[【EC】](#)

1. SCCS（消費者安全に関する科学委員会）
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）

[【EFSA】](#)

1. EFSA の化学物質ハザードデータベースのさらなる開発と更新：OpenFoodTox 3.0
2. 食品添加物関連
3. 食品酵素関連

[【FSA】](#)

1. 迅速なリスク評価の更新情報：Lough Neagh で採捕された魚の食用肉に含まれるシアノバクテリア毒素のリスク
2. International Heads of Food Agencies Forum での Katie Pettifer 長官のスピーチ
3. フードサプリメントに使用する新規食品としてのターメリック（ウコン）（*Curcuma longa* L.）由来テトラヒドロクルクミノイドの評価（RP2124）

[【FSAI】](#)

1. FSAI はカラバッシュチョークの摂取に関する助言を行っている

[【BfR】](#)

1. 遺伝毒性物質によって生じる健康ハザード—国際的な専門家たちが化学物質の健康リスク評価の新しいアプローチについて議論する
2. 目に見えない世界：ベルリンのツァイス・グロースプラネタリウムにおけるマイクロプラスチック研究の現状と一般の認識について報告
3. 食品安全の強化のために協力する—BfR とエジプトの NFSA が意向表明書に署名
4. リスクコミュニケーション：最終目標からの思考—科学系ポッドキャスト「**Risiko**」の最新エピソード

[【RIVM】](#)

1. 乳製品および肉製品の代替品に含まれる物質のモニタリングおよびリスク評価のための優先順位付け

[【ANSES】](#)

1. Green Data for Health：ANSES が環境衛生データを活用する上で目指す目標

[【CAFIA】](#)

1. 食品検査で、消費者に健康リスクをもたらす可能性のある未承認の医薬品成分シルデナフィルを含むフードサプリメントを確認

[【FDA】](#)

1. 魚介類に関連する毒素及びスコンプロトキシンによる魚中毒の報告方法
2. ポピーシード（ケシの実）に含まれるオピエートアルカロイド
3. FDA はロットレベルのトレーサビリティに関する課題と解決策に関するパブリックミーティングを発表する
4. 食品安全文化に関する連携

5. FDA は監視を強化し、拡大するために 1 日査察評価を開始する
6. FDA が AI 能力を拡大し、データプラットフォーム統合を完了する
7. GRAS 申請通知
8. 公示
9. 警告文書

【EPA】

1. 柑橘類作物の大規模な損失を防ぎ、米国のフードサプライを支援する新しい柑橘類ツール

【CFIA】

1. 特定の食品中のアクリルアミド (2013 年 4 月 1 日から 2015 年 3 月 31 日)
2. 特定食品におけるポリ臭化ジフェニルエーテル (PBDE) 系難燃剤の検出状況(2013 年 4 月 1 日～2021 年 3 月 31 日)
3. 乳製品中のダイオキシン類及びダイオキシン様化合物(2019 年 4 月 1 日～2021 年 3 月 31 日)

【FSANZ】

1. 食品基準通知

【TGA】

1. TGA は禁止された表現を含む医療用品の違法広告の疑いに対して侵害通知を発行する

【香港政府ニュース】

1. ニュースレター
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. 食薬処、中南米で「K-ブランド」の信頼を築く、食品安全協力を強化
3. 食薬処、コーデックス委員会 (CODEX) で食品添加物の国際基準に関する議論を主導
4. 輸入食品の精密検査をリスクレベルに応じて強化、衛生教育の規制は合理化
5. 新学期を迎えた春、学校周辺の無人食品販売店や給食施設などを集中点検した結果、26 カ所を摘発
6. 自分で採取したナムル、実は「毒草」かもしれません！
7. 食薬処、アルブミン食品の不当広告を行った 9 業者を摘発
8. WHO、韓国の食品安全管理システムを「世界最高水準・満点」と認定
9. 家庭用調理キットに含まれる有害汚染物質、国内初のリスク評価、安全な水準を確認
10. 食薬処、ベトナムと食品・医薬品規制の協力を強化、K-医薬品・食品の輸出支援を拡大
11. 回収措置

【その他】

- ・ 食品安全関係情報 (食品安全委員会) から

別添

【BfR】

1. 牛の飼料に含まれるカビ毒は、どれくらい牛乳に混入するか？BfR の新モデルは信頼性の高い予測を提供する

【ANSES】

1. リチウムばく露についてより深く学び、健康及び環境リスクを管理する

【FDA】

1. 米国で史上最大の乳幼児用調製乳検査の結果を公表する

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

1. Codex

- 電子作業部会ハンドブックが6カ国語で発行

Electronic working groups handbook now published in six languages

05/05/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1758534/>

「コーデックス電子作業部会ハンドブック」が、2024年に発行された英語版に加え、他の国連の公用語（アラビア語、中国語、フランス語、ロシア語、スペイン語）でも発行された。このハンドブックは、電子作業部会（EWG）の作業や取り組みに関するガイダンスと洞察を提供するものであり、「コーデックス電子作業部会とは何か」といった基本情報や、EWGがいつ、どのように設置されるか、どのように運営されるか、それぞれの部会にどのように報告を行うかといった詳細が記載されている。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2024（2024. 12. 11）

【FAO】Codex プレスリリース：コーデックス電子作業部会ハンドブック

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202425c.pdf>

2. 新たな食料源と生産システムの規制：国および地域レベルでのアプローチ

Regulating new food sources and production systems: National and regional approaches
2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd7764en>

FAOは「新たな食料源と生産システムの規制：国及び地域レベルでのアプローチ」と題する報告書（legal paper）を公表した。

食料システムのグローバル化が進み、イノベーションによって新製品が市場に投入される中、新たな食料源と生産システム（new food sources and production systems: NFPS）は、機会（チャンス）と課題の両方をもたらしている。これらのイノベーションは、技術の進歩や変化する消費者の需要に牽引されており、イノベーションを促進しながら安全・品質・消費者保護を確保するための規制枠組みが求められている。本報告書は、より情報に基づいた国際的な議論を支援することを目的に、各国・地域がNFPSをどのように規制しているかについて考察し、現在の法的なアプローチ、新たな動向、及び主要な規制要素の概要を示すものであり、次のような内容が含まれている。

NFPSの定義

NFPSの法的定義は、管轄区域によって大きく異なる。一般的な基準としては、過去に実質的な使用実績がないこと、新規の製造プロセスであること、及び既存の規格が存在しない

ことが挙げられる。自国における消費の履歴を重視する国もあれば、現在の市場での流通状況や製造プロセスの革新性を重視する国もある。このため、新規生産システムも規制の対象となり、「新規食品」の定義に組み込まれる傾向がある。特に、遺伝子組換え生物（GMO）や伝統食品を含めるか含めないかという点に関しても大きく異なっている。

規制の監督

重要な懸念事項の一つは、規制責任の所在である。多くの管轄区域では、特定の政府機関や省庁が NFPS の監督を担当している。これらの機関は、多くの場合、二次法規を制定し、NFPS に対する条件を設定し、遵守を義務付ける権限を有している。

認可要件

NFPS に関する具体的な規則を定めている管轄区域のほとんどは、市販前の認可を義務付けており、これらの食品が消費者に届く前に安全性及び品質の規格を確実に満たすようにしている。重要な詳細事項としては、認可申請の手続き（スケジュール、有効期間、必要書類、及び認可されなかった場合の不服申立ての可能性など）が挙げられる。

表示、市販後の義務、及び施行

透明性を確保するため、一部の国では NFPS に対して特定の表示要件を定めており、一般的な食品表示法を上回る情報開示を義務付ける場合が多い。市販後の義務も重視されており、一部の管轄区域では継続的な監視が必要とし、安全上の懸念が生じた場合は認可を取り消すことができるとしている。NFPS 規制の施行は法令遵守を確実にするために不可欠であり、管轄区域は、違反を抑制し国民の健康を守るため、罰金や懲役を含む様々な罰則を適用している。

世界的な動向、課題、及び次のステップ

現在、高所得国および上位中所得国では、NFPS に関するより詳細かつ精緻な規制枠組みが整備されている傾向があるが、低所得国では具体的な規定が欠如している場合が多い。この違いは、規制枠組みの策定に向けた指針を提供する上でコーデックス委員会などの国際機関が重要な役割を果たし得ることを浮き彫りにしている。

国際協力と情報共有の必要性の高まり

NFPS の規制は依然として新たな分野であり、管轄区域によってアプローチに大きな違いがある。NFPS は世界の食料システムにおいてますます重要となっているため、規制枠組みが消費者保護に効果的であり、かつイノベーションを促進するよう、国際協力と情報共有の必要性が高まっている。

本報告書における以上の知見に基づき、現在進行形の有効な NFPS 規則の策定を支援するために今後のいくつかの重要なステップが検討された。これらの措置を講じることで、各国政府や地域当局、国際機関は、NFPS の責任ある開発を可能にしつつ、国際的に、規制がイノベーションに遅れをとらず、公衆衛生を保護し、食品安全を確保するようである。

- 1) 規格の調和：国際貿易を促進し、NFPS の安全性と品質に関する一貫性のあるアプローチを確保するために、地域間の規制上の規格の調和に向けて尽力する。その調和に向

けた取り組みでは、コーデックス委員会が重要な指標となり、安全性と品質の基準が国際的に認められた標準に整合できるようにする。本報告書で紹介した EU や西アフリカにおける既存の枠組みを参考に、地域機関も重要な役割を果たすことができる。

- 2) 継続的な監視と適応：NFPS 分野の発展とともに、それを規定するための規制上の枠組みも進化しなければならない。NFPS 規則の継続的な監視と評価は、不備を特定し、新興リスクへ対処し、規則が目的を達成し続けるために、不可欠である。
- 3) 低所得国のための能力開発：コーデックス委員会や FAO などの国際機関は、低所得国による NFPS 規則の策定及び実施を支援するために、解決策の提案や能力開発に優先的に取り組むことができる。
- 4) 利害関係者との連携の強化：規制当局は、業界、消費者団体、科学コミュニティとより積極的に連携することで、新規食品の分野を促進することができ、NFPS 規則を実践的で最新の科学的知見を反映したものにできる。意見募集や参加型のプロセスは、規制システムへの合意形成と信頼の獲得に役立つ。
- 5) 研究の推進とデータの共有：NFPS の安全性、栄養価、環境影響に関する研究の推進が極めて重要である。各国間でデータを共有するためのプラットフォームの構築も、NFPS のより包括的な理解の一助となる。

3. 細胞培養食品 (cell-based food) 及び精密発酵由来製品の規制枠組み：法的課題と解決策の概要

Regulatory frameworks for cell-based food and precision fermentation-derived products:
An overview of legal issues and solutions

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8165en>

FAO は「細胞培養食品及び精密発酵由来製品の規制枠組み：法的課題と解決策の概要」と題する報告書 (legal paper) を公表した。本報告書では、細胞培養食品及び精密発酵由来食品に関連する法的課題について、国際的、地域的及び各国の規制枠組みに焦点を当てて考察されている。

本報告書は、コーデックスや世界貿易機関 (WTO) 協定などの既存の国際的枠組みを参考にしながら、これらの新たな食品技術を規制する上での問題や課題を浮き彫りにし、特に持続可能な開発、人権、環境の持続可能性などに関するより広範な社会的及び倫理的影響についても考察している。また、これらの製品に関する国際規格についてはコーデックスが検討を開始しているが、まだ形作りの段階であり、定義、リスク評価の原則、衛生管理の実践などについての議論が行われていると指摘している。

各国及び地域の既存の規制枠組みは、多くの場合、新規食品生産システムや遺伝子組換え食品に関する法律により細胞培養食品及び精密発酵由来食品に関連する多くの課題をすでにカバーしており、多くの場合は全く新しい規制体制が必要になることはない。しかし、食品安全当局は、法的確実性を確保し、消費者を保護し、市場へのアクセス・イノベーション・

国際貿易を可能にするために、現行の規則がこれらの新たな製品にどのように適用されるかを明確にする必要がある。

各国及び地域における以下の5つの優先的措置が推奨される。

- 1) 既存の規制枠組みの適用可能性と適切性の評価及び明確化：食品安全当局は、細胞培養食品及び精密発酵由来食品への対応準備として、既存の食品規制枠組みを評価すべきである。既存の規制において、細胞培養食品及び精密発酵由来食品への適用に関して曖昧な点がある場合は、それらを明確にする必要がある。
- 2) 新たな食料源と生産システム (NFPS) 及び／または遺伝子組換え食品に対する市販前認可の法的枠組みが必要かどうかの評価：各国が、一般的な食品安全の枠組みを補完する市販前認可プロセスの導入を希望する場合、様々な方式や選択肢の検討が可能である。
- 3) 新たな規制要素及び／またはガイドラインの策定：場合によっては、食品規制枠組みの特定の要素の策定または更新（食品の表示及び名称に関する規則、新たな食品技術のニーズを反映させるための許容される添加物・酵素・加工助剤のリストの更新等）が必要かもしれない。また、細胞培養食品及び精密発酵由来食品の生産・表示・市販認可に関する明確な支援ガイドラインや、適正製造規範 (GMP)、適正細胞培養規範 (GCCP)、及び適正衛生規範 (GHP) の策定が必要となる可能性がある。
- 4) 国際的・地域的な規格の調和：コーデックス委員会のような国際機関は、特に食品安全と表示に関して、細胞培養食品及び精密発酵由来食品の明確な定義とガイドラインに関する議論を継続すべきである。これにより、国際貿易が円滑になり、食品生産者にとっての法的な不確実性が軽減される。NFPS に関する調和は、検討すべき重要な方策となり得る。
- 5) 幅広い利害関係者の参画：規制の枠組みは、生産者、消費者、産業界、市民社会、政府の他、持続可能性を評価するための環境団体、動物福祉の懸念に対処するための倫理団体、伝統的な分野への社会経済的影響を検討するための農業従事者と労働組合などが参画し、広範な協議を通じて策定されなければならない。バイオテクノロジーの専門家、公衆衛生当局、業界団体からの意見を取り入れることで、イノベーション、健康評価、そして円滑な市場統合が確実に組み込まれる。このアプローチにより、規制が社会的価値観と整合し、安全性、透明性、倫理、持続可能性に関する主要な懸念に対処できるようになる。

4. FAO、ウィキペディアでの連携を通じた農業食料に関する知見の無料公開を拡大

FAO expands free public access to agrifood knowledge through collaboration on Wikipedia

23/04/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-expands-free-public-access-to-agrifood-knowledge-through-collaboration-on-wikipedia/en>

FAO は、食料、農業、及び関連分野に関する信頼できる情報の公開を拡大するため、ウィキメディアスウェーデン協会及びウィキメディア英国協会と覚書を交わした。このパートナーシップは、既存の非公式な連携を基盤としており、FAO の知見をより効果的に共有することを目的としている。

FAO は毎年、食料安全保障、農業、漁業、林業、栄養などの分野に関する情報やデータを含む約 3000 点の出版物を発行しており、2024 年以降はこれらのコンテンツの大部分をオープンアクセス化し、クリエイティブ・コモンズ・ライセンス (CC BY 4.0) の下で公開している。本協定は、オープンアクセスをさらに一歩進めて、世界で最も広く利用されているプラットフォームの 1 つにオープンなテキスト・画像・データを提供し、ウィキペディアで扱われる 300 以上の言語での知見の共有を支援することを目的としている。

情報の完全性と健全な情報エコシステムへの貢献

今日のデジタル環境において、信頼できる情報へのアクセスはますます重要になっている。ウィキペディアのようなオープンプラットフォームは、多くのデジタルツールや新たな技術の情報源となるなど、知見へのアクセスと世界的な共有において中心的な役割を果たしている。膨大な量の情報がオープンな情報源から引き出される人工知能の分野では、品質と信頼を確保するために、人間が監修した正確なコンテンツを利用することが不可欠である。

本協定により、FAO はウィキメディアの各協会との協力を正式に締結した最初の国連機関の 1 つとなり、国連システムとオープンナレッジプラットフォームとの連携を強化する上で重要な一歩を踏み出した。このパートナーシップを通じて、FAO は、人々が、そして人々が使用するデジタルツールが情報を検索する場所で、信頼性の高い検証済みの情報を確実に入手できるようにする取り組みにおいて、主導的な役割を果たすことになる。

*FAO のウィキプロジェクト情報ウェブサイト : Wikiproject United Nations and FAO

<https://www.fao.org/publications/wikiproject/en>

5. 二枚貝における藻類毒素のモニタリングに関する FAO/IOC-ユネスコ/IAEA 合同ガイドランス

Joint FAO/IOC-UNESCO/IAEA guidance on monitoring of algal toxins in bivalve molluscs

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd8990en>

有害藻類の大量発生 (HAB) は自然現象であるが、地球温暖化によって悪化する可能性があり、水生生態系や養殖業に深刻な影響を及ぼす恐れがある。特定の藻類は強力な毒素を産生し、汚染された水産物、特に二枚貝の摂取を通じて、ヒトの健康に深刻なリスクをもたらす可能性がある。これらの水産物に関連する様々な胃腸疾患や神経疾患は長年にわたり報告されている。国連食糧農業機関 (FAO)、国際原子力機関 (IAEA)、及びユネスコ政府

間海洋学委員会（IOC）は、2025年10月6日～9日（イタリア・ローマ）、「マリンバイオトキシン及び有害藻類大量発生のモニタリングに関する合同専門家会議」を招集し、その議論を踏まえ、二枚貝中の藻類毒素のモニタリングに関する FAO/IOC-ユネスコ/IAEA 合同ガイダンスを策定した。

本ガイダンスは、二枚貝中の毒素の濃度及び有毒微細藻類の発生を判定し市販要件を満たすための、採捕海域・生産海域におけるサンプリング、分析、及び管理のアプローチの策定を支援することを目的としている。本ガイダンスは、各国・地域の当局や機関が、マリンバイオトキシン及び HAB に関する管理プログラムやモニタリングを策定及び実施する際、あるいは既存のプログラムを拡大・強化する際のロードマップとして活用できる。また本ガイダンスは、採捕前のモニタリングや採捕後のロット検査に関連する事項も網羅している。さらに、微細藻類のモニタリングについても含まれており、ヒトが食用とする二枚貝の毒素汚染リスクの管理に役立つものである。

モニタリングシステムの最終的な目的は、経済活動を最適化しつつ、消費者を保護する体制を整備することである。モニタリングシステムは、以下の 2 種類の事項を考慮しなければならない。

- a. 経済活動を開始する前に実施すべき措置及び調査に関する事項。これには、当該区域における微細藻類及び毒素の長期的な存在状況の調査、水流の把握、当該地点が人間活動の影響をどのように受けているかの理解、周辺地域における商業船舶の航行や観光活動の状況などが含まれる。
- b. 経済活動開始後に整備すべき事項。これには、微細藻類及び毒素のモニタリングを実施するためのリソース、並びにこの活動を実施するための品質保証を備えた検査機関が含まれる。

a 及び b のいずれにおいても、複数の公的機関間の一定の協力が必要であり、科学的・技術的側面の中には、協調的な検討を要するものがある。最終的な目標は、生産区域に固有のリスクを把握し、それに適切に対処することで消費者の保護を確保することである。マリンバイオトキシンは急性の致死性または毒性を有することを理解することが重要である。これは、より長期的なリスクをもたらすマイコトキシンなど、他の食品関連毒素とは本質的に異なる点である。付録のチェックリスト（付録 1：モニタリング検査機関の要件）及び勧告（付録 2：専門家会議で指摘された課題と勧告）は、市場に供される二枚貝製品の安全性を確保し、藻類毒のモニタリングを継続的に改善するうえで、食品事業者（FBO）およびその他の関係者を支援するものである。

* 報告書

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/3f96c414-be00-43d0-beee-6f17fb449725/content>

* FAO の関連報告書

<https://openknowledge.fao.org/items/8a628243-8950-45bb-a093-01727a361ac6>

*FAO の関連ガイダンス

<https://openknowledge.fao.org/items/220beeaa-dfef-4bb0-b21c-3854863a688a>

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

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

1. SCCS (消費者安全に関する科学委員会)

● 化粧品に使用される銀に関する科学的助言

SCCS - Scientific Advice on Silver used in cosmetic products

24 April 2026

https://health.ec.europa.eu/latest-updates/sccs-scientific-advice-silver-used-cosmetic-products-2026-04-24_en

欧州化学品庁 (ECHA) のリスク評価委員会 (RAC) は 2023 年 2 月、銀について生殖毒性カテゴリー 2 への分類を推奨するとの意見を発表した。欧州委員会は 2023 年 10 月、化粧品に使用されるミクロンサイズの微粒子銀 (100 nm < 粒子径 < 1 μm) の安全性を擁護する書類を受領し、SCCS に対して安全性評価を実施するよう要請した。SCCS は 2024 年 6 月の意見書 (SCCS/1665/24) において、ミクロンサイズの微粒子銀は、単独または組み合わせて使用する場合、洗い流し用化粧品では 0.2% まで、塗布用化粧品では 0.3% までの濃度では安全ではないと結論した。但しアイシャドウおよび口腔ばく露製品 (リップクリーム、歯磨き粉、マウスウォッシュ) に関しては、意見書の第 3.5 項に記載された濃度で単独または組み合わせて使用される場合、ミクロンサイズの微粒子銀は安全と考えられると指摘した。

2025 年 8 月、欧州委員会事務局は、ミクロンサイズの微粒子銀の安全な使用を実証するための経皮吸収試験 (ex vivo 試験およびヒトボランティア試験) に関する更新された資料を受け取り、SCCS に対し、この新たな情報を踏まえた安全性評価を実施するよう要請した。

SCCS の結論は次のとおりである。

- 提供された新たなデータは、ミクロンサイズの微粒子銀は皮膚に浸透しないことを示している。これを踏まえ、ミクロンサイズの微粒子銀は、洗い流し用化粧品では 0.2% まで、塗布用化粧品では 0.3% まで使用する場合、安全と考えられる。また、口腔衛生製品では 0.2% まで、ネイル製品では 0.3% まで使用する場合も安全と考えられる。
- 子供用化粧品についても、同濃度のミクロンサイズの微粒子銀は安全と考えられる。但しマウスウォッシュに関しては 0.05% までが安全と考えられる。
- 噴射剤を用いたスプレー製品に関しては、事業者の申請対象ではないため安全性評価を実施しておらず、本助言は適用されない。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2024（2024. 07. 24）

【EC】SCCS（消費者安全に関する科学委員会）

化粧品に使用される銀（CAS/EC No.7440-22-4/231-131-3）の安全性に関する最終見解

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202415c.pdf>

● 化粧品に使用されるカンナビジオール（CBD）に関する科学的助言

SCCS - Scientific Advice on Cannabidiol (CBD) used in cosmetic products

24 April 2026

https://health.ec.europa.eu/latest-updates/sccs-scientific-advice-cannabidiol-cbd-used-cosmetic-products-2026-04-24_en

化粧品におけるカンナビジオール（CBD）の安全性に関する入手可能な情報が極めて限られていることを踏まえ、欧州委員会は、2023年6月1日～2024年9月30日に関連する科学的情報についてのデータ募集を実施した。これを受け、欧州委員会はSCCSに対し、化粧品におけるCBDの安全性評価を要請した。

SCCSの結論は次のとおりである。

- 限られた入手可能なデータに基づき、CBDは、皮膚用化粧品及び口腔用化粧品において、単独または組み合わせにかかわらず、0.19%までの濃度で使用される場合、安全であると考えられる。本評価は純粋なCBDの安全性にのみ基づいている。
- 不純物であるデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール（THC）に関しては、皮膚用及び口腔用化粧品において、単独または組み合わせにかかわらず、0.00025%までの濃度である場合、安全であると考えられる。
- 欧州委員会のデータ募集に対する回答が少なく、データや情報が不足しているため、今回の評価には一定の限界がある。これらの限界については、関心のある申請者から適切なデータや情報が提供された場合、解決される可能性がある。
- 本助言は、吸入により使用者の肺のばく露につながる可能性のある化粧品でのCBDの使用については対象としていない。

● ブチルヒドロキシアニソール（BHA）に関する科学的助言

SCCS - Scientific advice on Butylated Hydroxyanisole (BHA)

16 April 2026

https://health.ec.europa.eu/latest-updates/sccs-scientific-advice-butylated-hydroxyanisole-bha-2026-04-16_en

ブチルヒドロキシアニソール（BHA）は、パーソナルケア、製薬、食品などの様々な産業において、数十年にわたり酸化防止剤として使用されている。BHAはブチルヒドロキシトルエン（BHT）と密接に関連している。BHTについては、内分泌かく乱作用の可能性のため、2021年にSCCSによって評価が行われ、化粧品に使用される場合のBHTの安全性（一定の条件下において）について結論されている。BHAについても内分泌かく乱物質である

可能性があるため、化粧品における安全な使用について、技術的・科学的進歩、入手可能な科学文献、関連する *in silico* ツールを踏まえて評価されるべきである。そこで、欧州委員会は SCCS に対し、化粧品に使用される BHA の安全性に関する科学的助言を要請した。

SCCS の結論は次のとおりである。

- リスク評価に基づき、塗布用及び洗い流し用化粧品における BHA の使用について、0.07%までの濃度であれば安全と考えられる。
- 本助言は BHA の皮膚用化粧品での使用に適用されるものであり、口腔ケア製品や吸入により使用者の肺のばく露につながる可能性のある化粧品には適用されない。
- 本助言は、BHA の環境に対する安全性については対象としていない。

2. 査察報告書

● エジプトー農薬

Egypt CT-2025-0205 – Pesticides

26-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4976>

エジプトの植物保護製品の認可及びその販売・使用の管理に関する一般的な国家システムは整備されているが、欧州連合（EU）の最大基準値（MRL）の要件を満たすには不十分である。全体として、公的プログラムと民間管理の組み合わせが、EU 域内における貨物の差し押さえ件数の減少に寄与してきた。RASFF 通報の体系的なフォローアップ手順は存在し、生鮮品については効果的に実施されている。しかしながら、冷凍品及び加工品については常に効果的とは限らない。さらに、一部の事例では、フォローアップの結果が欧州委員会に報告されていない。

● ホンジュラスーEU への輸出用の水産物

Honduras CT-2025-0020 – Fishery products intended for export to the European Union

27-02-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4970>

ホンジュラスの EU 向け水産輸出貨物が EU の要件を満たすことを保証する総合的な能力は、概ね満足できる水準にある。いくつかの特定された不備はあるものの、現行の管理システムにより、ホンジュラスは水産物に関する EU 公的証明書に記載された衛生保証を証明することが可能である。

- 英国ー欧州議会および理事会規則（EU）2023/1231 の附属書 I パート 2 に定められた要件に基づく、北アイルランドへの動物および物品の搬入に関する公的検査のための最終衛生植物検疫（SPS）検査施設の法令遵守について

United Kingdom CT-2025-0061 – on the compliance of the final sanitary and phytosanitary (SPS) inspection facilities for official controls on entry of animals and

goods into Northern Ireland in accordance with the requirements set out in Part 2 of annex ii to Regulation (EU) 2023/1231 of the European Parliament and of the Council
04-03-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4982>

公的管理の実施を担当する職員は適正な資格を持っている。最終衛生植物検疫（SPS）検査施設は、Larne 港における小型有蹄類（カテゴリーLA-U：ヒツジ、ヤギ、ブタ）の検疫施設を除き、概ね基準を満たしている。各港湾における公的管理の実施と検査結果に対する措置には必要な手配と緊急時の対応策が整えられている。TRACES（Trade Control and Expert System：貿易管理・専門家システム）の効率的な運用に必要な技術及び設備は整備され、稼働している。港湾に配置された管理担当者は、公的管理のために指定された検査機関のサービスを利用できる。しかし、指定検査機関のうち 1 か所は EU 認定機関による認定を受けていない。

- **アイルランドー動物副産物（ABP）及び派生製品（DP）に関する公的管理の評価、及び査察 2024-8058 における勧告に対する是正措置に関するフォローアップ**

Ireland CT-2025-0178 – Evaluate official controls on Animal By-Products (ABP) and Derived Products (DP), and to follow up on corrective actions to address the recommendation of audit 2024-8058

05-03-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4983>

所管当局による有効な措置により、ペットフードに関する公的検査についての 2024 年査察における勧告は十分に是正された。また、動物性副産物（ABP）の生産チェーンにおける効果的な公的検査システムに必要な要素がすべて整っていると結論した。ABP の加工工場における処理方法の検証に問題が指摘された。

- **キプロスー水産物の生産と販売**

Cyprus CT-2025-0002 – Production and Placing on the Market of Fishery Products

05-03-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4981>

キプロスの公的監視システムの有効性は、内部検証メカニズムの欠如、承認手続き及びその実施における不備、ならびに水揚げ作業や一部の漁船に対する監視体制の欠如によって損なわれている。以前の査察後に実施された措置は効果的ではなく、所管当局は執行措置を講じることに消極的である。

- **ガボンーEU への輸出用の水産物**

Gabon 2024-8110 – Fishery products intended for export to the European Union

05-03-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/4979>

関連する法規制は長年改正されておらず、管理体制の運用を阻害している。所管当局は必要な法的権限、書面による手順、有資格スタッフを擁するも、EUの要件や認証に関する研修不足によって公的管理の有効性が阻害されている。公的管理は水産物に必要なすべての関連パラメータを網羅していない。検査機関は、関連する分析方法への準拠が不十分で信頼性に疑問がある。認証プロセスの認証担当者の責任範囲に不備がある。指摘された不備は、輸出が行われていないため直接的な影響はないものの、現行の管理体制は完全に信頼できるものではなく、水産物に関するEUの公的証明書に定められた衛生保証を完全に証明することはできない。

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/>

04/24/2026～05/07/2026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)

トルコ産レーズンのアセタミプリド、フランス産テリン（貝類）の下痢性貝毒（DSP）、フィリピン産クラッカーのミネラルオイル芳香族炭化水素類（MOAH）、オランダ産馬の枝肉のカドミウム及び水銀、ベニン産パイナップルのエテホン、ドイツ産乾燥パセリの未承認物質リニュロン、スペイン産アーモンドのシアン化合物高含有、オランダ経由韓国産の柚子のフェニトロチオン、アフガニスタン産アプリコットカーネルのシアン化合物高含有、ドイツ経由スペイン産オリーブポマスオイルのMOAH及びミネラルオイル飽和炭化水素（MOSH）、エストニア産性機能改善用レメディのカフェイン高含有及び未承認物質モルファルデナフィル、ブルガリア産カカオパウダーのベンゾ(a)ピレン及び多環芳香族炭化水素（PAH）、韓国産ホットチキンカルボナーラ味インスタントヌードルのグリシドールエステル、ペルー産ピーナッツのアフラトキシン類、中国産バーベキュー皿からのアルミニウムの溶出、オランダ産ミックス製品（ハチミツ/チョコレート/ブースター）の未承認物質シルデナフィル（ネット販売）、イタリア経由エチオピア産コーヒーのオクラトキシンA、オランダ産ゴマのアフラトキシンB1、スペイン産湯通ししたアーモンドパウダーのアフラトキシン類、スロバキア産（原料はハンガリー産）ミニコーンウエハースのアフラトキシン類、ウガンダ産ピーナッツパウダーのアフラトキシン類、など。

注意喚起情報 (information for attention)

スペイン産ケールの過塩素酸塩、ボリビア産アマゾンナッツのアフラトキシン類、トルコ産チョコレート未承認物質シルデナフィル（複数あり）、シリア産チリパウダーのアフラトキシンB1、中国産ニンニクのカドミウム、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、米国産クルミの実のアフラトキシン類、ウガンダ産ピーナッツのアフラトキシン類、エクアドル産ドラゴンフルーツのクロロタロニル及びルフェヌロン、ウクライナ産ニンジン未承認物質フィプロニル、トルコ産キュウリのエトキサゾール及びフォルメタネート、ペルー産アボカドのカドミウム、スリナム共和国産長ササゲ未承認物質カルベンダジム、ウクライナ産ハチミツのセミカルバジド (SEM)、コロンビア産マンゴスチンのカドミウム、中国産ライチのクロラントラニリプロール・クロルフェナピル・ジメトモルフ・フルオピコリド・イプロジオン・ラムダシハロトリン・ルフェヌロン・プロパモカルブ・ピラクロストロビン及び未承認物質スピロジクロフェン、スペイン産柿のアセタミプリド、スリランカ産生のメカジキ切り身の水銀、トルコ産チョコレートコーティングウエハースのトランス脂肪酸高含有、トルコ産カイエンペッパーのアフラトキシン類及びオクラトキシンA、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシンA、ウクライナ産大豆油未承認物質クロルピリホス、英国（北アイルランド）産グラノーラシリアル製品のクマリン高含有、タイ産コーンスナックの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、など。

通関拒否通知 (Border Rejections)

レバノン産チリパウダー未承認着色料スーダン 1、アルゼンチン産殻付きピーナッツのアフラトキシン類、中国産キサントガム未承認物質塩素酸塩（複数あり）、トルコ産生鮮ピーマンのアバメクチン及びピリミホスメチル、ウガンダ産唐辛子のシペルメトリン、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A(複数あり)、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、エジプト産乾燥マジョラム未承認物質クロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、中国産茶のプロカモカルブ、トルコ産生鮮ピーマンのアバメクチン及びピリミホスメチル、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、エジプト産オレンジのクロルプロファム、パキスタン産コメのクロチアニジン、シリア経由キプロス産クミンパウダー未承認物質クロルピリホス、カザフスタン産菓子類のトランス脂肪酸高含有、中国産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産生鮮ピーマンのホスチアゼート、トルコ産生鮮トマトのインドキサカルブ、トルコ産生鮮レモンのプロクロラズ、エジプト産トマト未承認物質クロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、パキスタン産コメのクロチアニジン、など。

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

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

1. EFSA の化学物質ハザードデータベースのさらなる開発と更新 : OpenFoodTox 3.0
Further development and update of EFSA's Chemical Hazards database: OpenFoodTox
3.0

30 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10099>

(外部科学報告書)

2. 食品添加物関連

- 香料グループ評価 82 改訂版 2 (FGE.82Rev2) : JECFA によるエポキシドの評価に関する検討

Flavouring Group Evaluation 82 Revision 2 (FGE.82Rev2): Consideration of epoxides evaluated by JECFA

30 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10055>

(科学的意見)

- 2024 年食品添加物及び香料に関する欧州連合モニタリング報告書 (第 1 回パイロット)

The 2024 European Union monitoring report on food additives and flavourings (1st pilot)

29 April 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10070>

(科学報告書)

- 飲料からの食品添加物グリセロール (E 422) の急性ばく露の安全性

Safety of acute exposure to the food additive glycerol (E 422) from beverages

05 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10057>

(科学的意見)

3. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* AE-CN 株由来の食品用酵素カタラーゼの安全性評価更新

Updated safety evaluation of the food enzyme catalase from the non-genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain AE-CN

06 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10082>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* Glu3-3 株由来の食品用酵素グルタミナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glutaminase from the genetically modified *Bacillus subtilis* strain Glu3-3

06 May 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10088>

(科学的意見)

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

1. 迅速なリスク評価の更新情報 : Lough Neagh で採捕された魚の食用肉に含まれるシアノバクテリア毒素のリスク

Updated Rapid Risk Assessment: Risks From Cyanobacterial Toxins in the Edible Flesh of Fish Caught From Lough Neagh

April 24, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/159815-updated-rapid-risk-assessment-risks-from-cyanobacterial-toxins-in-the-edible-flesh-of-fish-caught-from-lough-neagh>

北アイルランドの Lough Neagh (ネイ湖) は 2023 年以降、繰り返しシアノバクテリアの影響を受けている。英国食品基準庁(FSA)は、2024 年 5 月から 2025 年 2 月の間にネイ湖で採捕された魚の消費に関する最新のリスク評価を実施するよう要請された。このリスク評価は、魚の可食部 (筋肉) を食べるリスクを考慮するために実施された。

この最新の評価では、この期間に採捕された魚類サンプルの分析結果のみを対象とした。パーチ (スズキ目)、ポーラン (サケ科)、ブリーム (コイ科の淡水魚)、トラウト、ローチ (コイ科)、ウナギのサンプルが採捕された。ローチを除く魚種は、可食部 (筋肉)、消化管 (GI)、肝臓を分離してから分析され、ローチについては、丸ごと分析された。

サンプル中の遊離ミクロシスチン (microcystin)、ノジュラリン (nodularin)、シリンドロスパーモプシン (cylindrospermopsins)、アナトキシン (anatoxins)、サキシトキシン (saxitoxins)、さらに遊離型及びタンパク質結合型を含むミクロシスチン及びノジュラリンの総濃度を分析した。

ブリーム、ウナギ、パーチ、ポーランの可食部 (筋肉) サンプルから痕跡程度の遊離ミクロシスチンが検出された。(いずれも定量限界(LOQ)の 2.5 µg/kg を下回るレベル)。パーチやウナギの可食部 (筋肉) サンプルからは、より高い濃度の総ミクロシスチン/ノジュラリンが検出された (LOQ の 5 µg/kg を上回るレベル)。

リスク評価は、パーチ及びウナギの総ミクロシスチン/ノジュラリン測定値に基づいて実施された。推定の長期食事摂取量は、世界保健機関(WHO)が定めた暫定耐容一日摂取量(ミ

クロシスチン-LR の暫定 TDI : 0.04 µg/kg 体重)の範囲内であった。内臓除去が不完全な魚の摂取によるマイクロシスチン/ノジュラリンの推定摂取量は、WHO 暫定 TDI の範囲内であった。シリンドロスパーマوپシンの推定摂取量は、WHO が定めた暫定 TDI (0.03 µg/kg 体重) の範囲内であった。

全体として、対象魚種の可食部（筋肉）の摂取によるマイクロシスチン/ノジュラリンへのばく露は、魚の内臓除去が不十分な場合でも、消費者に有害影響を及ぼすことは想定されない。同様に、内臓の除去が不十分なことによるシリンドロスパーマوپシンへの潜在的なばく露からは、有害影響が生じる確率は低い。したがって、一般集団における有害影響の頻度は無視できる程度であり、あまりにも稀であるため、リスク評価において考慮する必要はないと判断される。

不確実性のレベルは中程度(すなわち一部のデータは存在するものの、完全なデータは存在しない)であるが、多くの重要な不確実性がリスク評価内で対処されているため、リスク評価の結論には影響しないと考えられる。しかし、今後のモニタリングは、魚、特に可食部（筋肉）の毒素濃度が時間とともに変化するかどうかを評価する上で有用である。

* WHO 報告書

Microcystins

<https://www.who.int/teams/environment-climate-change-and-health/water-sanitation-and-health/chemical-hazards-in-drinking-water/microcystins>

Guidelines for drinking-water quality: fourth edition incorporating the first and second addenda

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240045064>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）

[FSA]FSA は最新の検査結果により、Lough Neagh（ネイ湖）の魚が依然として安全に食べられることを確認した

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

2. International Heads of Food Agencies Forum での Katie Pettifer 長官のスピーチ

Our Chief Executive's speech to the International Heads of Food Agencies Forum (23 April 2026)

28 April 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/04/28/our-chief-executives-speech-to-the-international-heads-of-food-agencies-forum-23-april-2026/>

(一部抜粋)

今回、すべての国の規制当局にとって非常に重要なテーマ「国民の信頼（public trust）」について、FSA の研究や経験を共有する。人々は人類史上最も情報量が豊富な時代に生き

ている。しかし、人々は、何を信じ、誰を信頼すべきかを知ることがこれまでになく難しくなっている。このパラドックスとそれへの対応は、今日の規制当局が直面する最大の課題の一つである。

不確実な世界

我々が活動している世界を説明する枠組みがあるとすれば、それは「VUCA」に集約される：変動性 (Volatile)、不確実性(Uncertain)、複雑性(Complex)、曖昧性(Ambiguous)。もともとは軍事戦略的考え方で発展したが、今日のフードシステムにもよく対応している。

● 変動性 (Volatile)

近年、世界的な出来事、気候変動、サプライチェーンの混乱といった変動性により、食料価格が上がっている。この変動性は単なる経済問題ではない。家庭が食料を買うのに苦労しているとき、規制されていない販売元から購入したり、食品の保管期限を延長したり、偽装製品を購入したりと、実際の安全リスクを伴う選択をすることがある。

● 不確実性(Uncertain)

人はわからないものを信頼するのが難しいため、不確実性にしばしば直面する。人々は新しい食品技術や新規食品、すなわち細胞培養 (cell-cultivated) タンパク質、精密発酵製品、新規食品添加物の急速な成長を目の当たりにしている。これらは科学が非常に急速に進化し、公衆の理解が限られ、コミュニケーションの課題が大きい分野である。

● 複雑性(Complex)

世界のフードサプライネットワークは広大で相互に結びついている。規制当局が知りえないように、ほとんどの消費者は、自分の食べ物がどこから来たのか、どれだけ多くの企業を通過したのか、どれだけ多くの規制当局を越えてきたのかを知らない。オンラインで食品を販売する新しいビジネスモデルの拡大により、状況はさらに複雑になっている。

● 曖昧性(Ambiguous)

曖昧性は、我々が行うコミュニケーション環境の一部である。誤情報、偽情報、ネット上で拡散する食品への不安、陰謀論がフードシステムへの信頼を脅かす。正確な情報と不正確な情報が同じ速度で伝わると、消費者が正しい判断を下すのはさらに難しくなる。

このような状況の中で、規制当局はリスクを管理し、伝えることがますます困難になっている。

規制者としての我々の役割

FSA の中核的な使命は「信頼できる食べ物」であり、これは規制上の責務とコミュニケーションの目標の両方を体現している。これは、食べ物だけの問題ではない。その食品を生産し、検査し、保護するシステムに対する消費者の信頼感 (confidence) の問題である。

我々の仕事は消費者のリスクを減らすことである。それは、人々を安全でない食品から守るだけでなく、透明性があり、説明責任があり、信頼性のある方法で業務を行うことを意味する。

我々が人々の安全を守れるかどうかは、部分的には人々が我々の言葉を信じるかどうかによって依存している。そして、信頼が業務上の核心的な要件となる。FSA 理事会の会議はすべ

て公開している。

FSA への信頼を生む要因

信頼を測定するだけでなく、信頼の要因を理解することも重要である。FSA が Ipsos に依頼した調査によると、我々のような組織に対する消費者の信頼を支える要素は、能力 (competence)、誠実性 (honesty)、そして善意 (benevolence) の 3 つである。

能力 (competence) とは、消費者が我々の科学的専門知識と規制権限を信用し、食品安全に関して我々の適切な判断を信頼することである。

誠実性 (honesty) とは、たとえ情報が複雑で不都合な場合でも、透明性を確保することを意味する。それは、不確実性を隠すのではなく認め、一貫性を持って発言することを意味する。

善意 (benevolence) とは、業界や政府、組織自身の利益ではなく、消費者の利益のために行動していると認識されることを意味する。消費者は、我々が真に消費者の側に立っていると信じる必要がある。

これら三つの要因は相互に作用し、強化し合い、我々のコミュニケーションに大きな影響を与える。つまり、我々が伝える方法——語調、透明性、一貫性——は、我々が何を話すかと同じくらい重要である。また、信頼が最も試されるのは危機や重大事案の際であり、そのような局面こそ、我々のコミュニケーションが最も重要になる。

信頼の構築

Ipsos の調査では、規制当局への信頼を積極的に築いたり、損なったりする要因をいくつか特定した。

危機にうまく対処することは明らかに極めて重要である。FSA は毎年約 2000 件の食品事故に対応し、25 年のクライシスコミュニケーション経験がある。メディアが消費者の食品リスクの認識に大きな役割を果たしていることは、我々はよくわかっている。否定的な報道は急速に広がり、長期的なダメージを与えることもあるが、特に、メディアが注目する中で、危機に適切に対処すると、信頼を強めることができる。

規制当局が断固として行動し、明確にコミュニケーションを取り、消費者への配慮を示すと見られれば、危機から信頼性が生まれ、むしろ高めることができる。

支持 (Endorsement) は信頼を築く。消費者は、すでに信頼している医療従事者、教師、コミュニティリーダーなどから得られる情報をより信頼しやすい。だからこそ、我々のメッセージを増幅してくれる人々がとても重要である。

個人のコントロール感も重要である。明確で実践的な情報として「何を探すべきか、何をすべきか」を伝えるコミュニケーションは、単に指示や警告を出すよりも信頼を築きやすい。FSA の食品衛生評価制度はその良い例である。一般の人々が食品業者の衛生評価を閲覧でき、どこで食事をしたいかについて情報を与えられた上で判断をするのに役立つ。

一貫性 (Consistency) が不可欠である。メッセージが矛盾したり、公式なコミュニケーションが他の情報源から聞く情報と矛盾していたりすると、信頼は損なわれる。複数のチャネルで伝えられる一貫した情報が、信頼性を強化する。

親しみやすさ (familiarity) も重要である。人々は自分の知っているものを信頼する。それは、問題が起きたときにだけ現れるのではなく、日頃から継続的に存在感を示すことを意味する。買い物や食事の際に、食品衛生ランク付けスキーム (FHRS) の評価と共に FSA のロゴを頻繁に目にするという事は、この点で役立つと考えられる。我々は、我々が何者で何を重視しているのかを国民に知ってもらう必要がある。そうすれば、緊急時にコミュニケーションの必要があるときに、ゼロから信頼関係を築く必要はない。

規制当局への3つの教訓

以下に、3つの実践的な教訓をまとめたいと思う：

まず第一に、自分の聴衆を知ること。信頼は均一ではない。消費者グループが異なれば、フードシステムとの関係性や情報源、脆弱性も異なる。効果的な信頼構築は、誰と話しているのかを理解し、それに応じてアプローチを調整することを意味する。

次に、明確で継続的かつ一貫性を持つこと。信頼は時間をかけて、繰り返しの一貫した関与を通じて築かれる。発表すべきことがある危機の時に限らない。一貫性こそが、メッセージを人々が頼れる制度的な性質に変えるものである。

三つ目は、単独では成し遂げられないものである。我々は医療従事者、小売業者、学校、コミュニティ団体、業界パートナー、そして規制当局というはるかに広いエコシステムの中で活動している。我々の活動範囲を拡大させ、他者が我々のメッセージを支持し拡散してくれる信頼性を維持するパートナーシップを築くことは、我々のコミュニケーションにとって極めて重要である。

結論

規制当局として直面する不確実性は現実のものである。我々は国際情勢や誤情報の拡散、あるいは我々の機関が置かれている政治的状況をコントロールすることはできない。しかし、我々はコミュニケーションの仕方をコントロールすることはできる。

状況が複雑であっても誠実であること、困難な局面であっても一貫性を保つこと、そして、よくないニュースを知らせるときだけでなく、目に見える形で関わり続けることを、我々は選ぶことができる。我々は、我々が奉仕する人々の生活の中で一貫して信頼できる存在となるように努力できる。

フードシステムへの信頼は当然のことではなく、科学の質、コミュニケーションの透明性、そして我々に依存する消費者への配慮を通じて得られるものである。

不確実性のある世界において、それこそが、我々が提供できる最も重要なものである。

* FSA 関連ブログ：

Why global collaboration matters for trust in food

<https://food.blog.gov.uk/2026/04/30/why-global-collaboration-matters-for-trust-in-food/>

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

[FSA]FSA と食品システムに対する消費者の信頼を理解する

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

3. フードサプリメントに使用する新規食品としてのターメリック（ウコン）（*Curcuma longa L.*）由来テトラヒドロクルクミノイドの評価（RP2124）

Assessment of Tetrahydrocurcuminoids From Turmeric (*Curcuma longa L.*) as a Novel Food for Use in Food Supplements (RP2124)

April 29, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/160332-assessment-of-tetrahydrocurcuminoids-from-turmeric-curcuma-longa-l-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements-rp2124>

テトラヒドロクルクミノイド(THCus)の新規食品としての認可が申請された。

・申請企業：Sabinsa Europe GmbH 社

・申請用途：：Food Supplements (England) Regulations 2003 及び英国の他の国々における同等の法令で定義されるフードサプリメント（成人用）

この新規食品は、妊娠中及び授乳中の女性を除く 18 歳以上を対象とし、最大用量 140 mg/日、フードサプリメントの成分として使用することを目的としている。

THCus はウコン（*Curcuma longa*）の根茎に含まれるクルクミノイドを水素添加して製造され、その後乾燥させて精製粉末とした新規食品である。ウコンの根茎及びその抽出物に含まれるクルクミノイドは、フードサプリメントに使用される場合は新規食品に分類されない。一方で、ウコンから抽出されたクルクミノイドを水素添加して得られる THCus は、新規食品とみなされる。

この新規食品は、欧州食品安全庁(EFSA)によって認可申請が評価され、2021 年 10 月に安全性に関する肯定的な意見が公表された。FSA とスコットランド食品基準局(FSS)は、EFSA の意見を含む利用可能な情報を精査し、提案されている使用条件が一般集団の安全性の懸念が生じる見込みはないと結論付けた。しかし、英国毒性委員会(COT)の結論に基づき、140 mg/日 未満の摂取量であっても、特定の感受性の高い個人においては、特異体質性肝毒性 (IDH) を完全に排除することはできない。想定される摂取量及びフードサプリメントとして使用する場合は栄養学的に不利益となるものではないと判断された。

● アイルランド食品安全局 (FSAI : Food Safety Authority of Ireland) <https://www.fsai.ie/>

1. FSAI はカラバッシュチョークの摂取に関する助言を行っている

FSAI provides advice on consumption of calabash chalk

07 May 2026

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/fsai-provides-advice-on-consumption-of-calabash-chalk>

アイルランド食品安全局（FSAI）は、鉛が高濃度で含まれているため、消費者、特に妊婦や授乳中の女性に対し、カラバッシュチョーク（Calabash chalk：食用の土製品）を摂取しないよう助言している。カラバッシュチョーク（別名：calabar chalk、calabar stone、la craie、argile、nzu、ndom、eko、mabele）は、つわりの民間療法として摂取されることがある。しかし、摂取により鉛のばく露量が大幅に増加し、特に胎児や乳児にとって有害である。鉛は有害金属であり、時間の経過とともに体内に蓄積し、妊娠中は胎児へ、授乳中は乳児へ移行する可能性がある。鉛へのばく露は、健康への様々な有害影響、特に胎児や乳児の発達中の脳への影響と関連している。

カラバッシュチョークには、貝殻の化石からなる天然のものや、粘土、砂、木灰、その他の材料を混合して人工的に製造されたものがある。カラバッシュチョークはアイルランドに輸入されており、エスニックショップなどで販売されている。通常、ブロック、ペレット、または粉末の形で販売されており、表示や消費者向け情報は不十分な場合が多い。

カラバッシュチョークを摂取した妊娠中または授乳中の女性は、使用を中止すべきである。体調不良を感じる場合は、医師の診断を受けるべきである。

* Advice for consumers about calabash chalk

<https://www.fsai.ie/consumer-advice/food-safety-and-hygiene/advice-for-consumers-about-calabash-chalk>

● 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. 遺伝毒性物質によって生じる健康ハザードー国際的な専門家たちが化学物質の健康リスク評価の新しいアプローチについて議論する

Health hazards posed by genotoxic substances

International experts discuss new approaches to health risk assessment of chemicals

08/04/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/health-hazards-posed-by-genotoxic-substances/>

遺伝毒性物質は遺伝物質（DNA）に損傷を与えるため、欧州連合（EU）では厳しく規制される。特に、DNAの構成要素と直接反応し、遺伝物質を損傷させる物質（DNA反応性、遺伝毒性発がん物質）については、現在の科学的知見では、低濃度であっても健康に有害となる可能性が示唆され、健康リスクの増加がないと確信できる閾値を十分な確実性をもって導出することは難しい。EUでは、このような遺伝毒性物質にはALARA原則（摂取量は「合理的に達成可能な限り低く」抑えるべき）が適用される。

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）で2024年2月に開催されたシンポジウムにおいて、国際的な専門家グループが、将来、遺伝毒性物質の健康リスク評価においてより

精緻な科学的判断を下すには、どのように新たな実験手法や評価戦略が利用できるかについて議論した。

将来の評価手法の見通し

現在、遺伝毒性の特性に関する評価は、特定の化学物質が引き起こす健康ハザードの特定にほぼ限定される。そのため、DNA 反応性を有する遺伝毒性発がん物質について、健康影響に基づく指標値が設定されるのは、特に包括的なデータが存在する例外的な場合に限られる。一方、食品中のカビ毒やアクリルアミドなど、ばく露が常に避けられるとは限らない場合は、ALARA 原則が適用される。

潜在的な健康影響をより包括的に特徴づけ、それによってより確固たるリスク管理上の意思決定の基盤を築くため、遺伝毒性データを定量的に解釈するためのアプローチが議論されている。こうした議論を促進するため、BfR は国際シンポジウムを開催し、将来的な評価概念を含め、遺伝毒性物質の評価に関する様々な側面について議論した。ほとんどの専門家は、入手可能なデータは遺伝毒性物質にも閾値が存在する可能性を示唆しているとの見解だった。例えば、他の細胞成分へ重大な損傷を与える前段階としての間接的な作用機序の場合である。修復機能によって、一定のレベルまで DNA 損傷を修復できることもよくある。従来の白か黒のアプローチ（遺伝毒性あり又はなし）は、可能な限り、正確な作用機序及びばく露（物質の摂取）も考慮に入れた、より複雑な評価に置き換えられるべきである。特に、食品汚染物質や食品に天然に存在する物質など、ばく露を容易に避けられない物質のリスク評価にとって重要なアプローチであろう。

ヒトの健康が引き続きベンチマークである

こうした考え方を規制の実践に標準として組み込むためには、既存の知識のギャップを埋める必要がある。そのため、将来の定量的な解釈への活用を視野に、実験的な遺伝毒性試験の要件についても議論が行われた。2024 年 2 月に開催された国際シンポジウム「遺伝毒性化合物のリスク評価：課題と将来の展望」の結果は出版物にてまとめられている。

* 掲載論文：Quantitative evaluation of genotoxicity data for risk assessment and regulatory decision-making: Time for a paradigm shift,

Environment International, Volume 208, 2026, 110070, ISSN 0160-4120,

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0160412026000280?via%3Dihub>

2. 目に見えない世界：ベルリンのツァイス・グロースプラネタリウムにおけるマイクロプラスチック研究の現状と一般の認識について報告

Invisible Worlds: The BfR reports on the state of research and public perception of microplastics at the Zeiss Großplanetarium Berlin

09/04/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/invisible-worlds-the-bfr-reports-on-the-state-of-research-and-public-perception-of-microplastics-at-the-zeiss-grossplanetarium-berlin/>

遍在し、ほとんど目に見えないマイクロプラスチックは、とりわけタイヤの摩耗、プラスチックボトルの分解、合成繊維衣類の洗濯などによって生成される。しかし、目に見えないものをどのように測定するのか？そこにはどんな課題があるのか？そして、マイクロプラスチックに関する我々の認識は、現在の研究状況とどの程度一致しているのか？ BfR は、2026年4月18日にツァイス・グロースプラネタリウム・ベルリンで開催されるイベント「目に見えない世界：ミクロの世界から宇宙へ」でこれらの質問に答える。

目に見えないものをどのように測定するのか？

BfR の講演「小惑星からマイクロプラスチックまで」で、Holger Sieg 氏は、現代の技術が微小なプラスチック粒子の検出と分析にどのように役立つかを実演する。マイクロプラスチックとは、通常1マイクロメートル（0.001ミリメートルに相当）から5ミリメートルまでの大きさの粒子を指し、ほとんどが目に見えない。粒子の大きさは体内に入ってから挙動に影響するが、最小の粒子でさえ、腸の生物学的障壁を通過して全身に広がるには大きすぎる。

研究と世論の認識との間

BfR の2番目の講演では、Robin Janzik 氏は、科学、メディア、そして一般の人々の認識がどのように相互に関連しているか、そして現在の科学的知識と社会の認識の間にはしばしばギャップが存在することを検証する。一般の人々の認識はメディアのイメージによって形成されやすい。人々のマイクロプラスチックというテーマについての知識の程度と、それが人々の懸念にどう影響しているのかを分析することは、マイクロプラスチックに関するコミュニケーションに非常に重要となる。

* BfR の公演は2026年4月18日：<https://www.planetarium.berlin/veranstaltungen/vom-asteroiden-zu-mikroplastik> (イベント全体は2026年4月16日から18日まで)

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2019（2019. 08. 07）

【BfR】マイクロプラスチック：事実、研究、未解決の問題

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201916c.pdf>

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

【BfR】マイクロプラスチックー現在分かっていること

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

3. 食品安全の強化のために協力する－BfR とエジプトの NFSA が意向表明書に署名

Working together to strengthen food safety

The BfR and Egypt's NFSA sign Declaration of Intent

16/04/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/working-together-to-strengthen-food-safety/>

2026年4月8日から9日にかけて、BfR の副所長率いる代表団が、首都カイロにあるエ

ジプト国家食品安全局（NFSA）を訪問した。2日間の訪問中、両機関の代表は、世界的な食品安全の強化に向けて協力することを目的とした共同意向表明書（JDI）に署名した。この宣言は、食品安全分野における既存の関係と協力を強化に重点を置き、特に知識交換と能力開発を優先事項としている。この協力には、共同ワークショップや研修プログラムの開催も含まれる。

4. リスクコミュニケーション：最終目標からの思考－科学系ポッドキャスト「**Risiko**」の最新エピソード

Risk Communication: Thinking From The End

New episode of the science podcast “Risiko”

29/04/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/risk-communication-thinking-from-the-end/>

インターネットには、健康に関する話題や、リスクとされているもの及び実際のリスクに関する情報があふれている。特にセンセーショナルな動画やソーシャルメディアの投稿は、あっという間に何百万人もの人々に届く。これは、このような話題に関し、科学的事実に基づき信頼できる情報を提供しようとしている当局やメディアにとって、特に大きな課題となっている。「どんなに優れたリスク情報でも、誰にも届かずに理解されなければ、結局は無意味である」と、コミュニケーション科学者の **Eva Baumann** 氏は、**BfR** の科学ポッドキャスト「**Risiko**」で説明する。**Baumann** 氏はハノーバーの音楽演劇メディア大学の教授で、ハノーバー健康コミュニケーションセンターの所長を務めており、**BfR** の科学諮問委員会のメンバーでもある。人々に真に情報を届けるためには、逆算して考えるべきだと **Baumann** 氏は提言する。「私たちは自問自答しなければならない。コミュニケーションの面において、相手の現状に合わせてどこで接点を持つべきだろうか？」

単一のテキストやメッセージで全員に同時に情報を届けることは不可能である。人々は生活状況、ライフステージ、そして生活様式が異なり、利用するメディアやプラットフォームも大きく異なる。そのため、健康リスクに関する情報を提供したい個人や機関は、戦略的なアプローチを取り、実際に誰に情報を届ける必要があるのかを決定しなければならない。対象となるグループに情報が届き、その内容と、なぜその話題が自分たちにとって重要なかを理解させることが特に重要である。「次に、これらのグループにどのように情報を届けるか、彼らはどのようなメディアを利用しているか、他に誰と話をしているか、誰を信頼しているかを検討する必要がある」と **Baumann** 氏は助言する。

優れたリスクコミュニケーションの目的は、人々が自身のリスクを評価し、十分な情報に基づいた意思決定ができるようにすることである。そのため、具体的で実践的な推奨事項、分かりやすい言葉遣い、インフォグラフィックなどの視覚的な補助資料などが有効となる。**Baumann** 氏は、複雑な問題は、核心となるメッセージに焦点を当てるために単純化すべきだと述べている。「あらゆる単純化は、人々をあるテーマに引き込み、好奇心を刺激し、より深く関わるよう促す架け橋となり得る。」

*当該エピソード全体（ドイツ語）へのリンク：<https://podcast.bfr.bund.de/15-risikokommunikation-vom-ende-her-denken-015>

● 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. 乳製品および肉製品の代替品に含まれる物質のモニタリングおよびリスク評価のための優先順位付け

Prioritisation of substances in replacers of dairy and meat for monitoring and risk assessment

06-05-2026

<https://www.rivm.nl/publicaties/prioritisation-of-substances-in-replacers-of-dairy-and-meat-for-monitoring-and-risk>

動物性食品の摂取量を減らし、植物性食品の摂取量を増やすことは、健康と環境の両方にとって好ましい。しかし植物性食品には、動物性食品とは異なる有害物質が含まれている可能性がある。そのため、オランダ人が乳製品や肉製品を既製（ready-made）の植物性代替品に置き換えた場合、どのような物質をより多く摂取する可能性があるかを特定することが重要である。そこで、国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は、このような物質に関する情報をまとめた。

RIVM は、最も一般的に消費されている乳製品及び肉製品の代替品（主原料は、それぞれ、アーモンド・ココナッツ（油）・オート麦・エンドウ豆・米・大豆・カシューナッツ・澱粉、及び、エンドウ豆・大豆・小麦・植物油（大豆油、ヒマワリ油など）・卵白）に含まれる可能性のある 33 物質（カビ毒、植物性毒素、重金属、残留性有機汚染物質、加工工程での汚染物質など）を特定した。これらの物質の大部分は乳製品や肉製品にも含まれている。

今後のモニタリング及びリスク評価に向けた優先順位付けのため、33 物質をさらに絞り込み、12 種の優先物質を特定した。これら 12 物質については、乳製品や肉製品を既製の植物性代替品に置き換えた場合、過剰摂取となる可能性があるかどうかを判断することが重要である。しかし、10 物質（アルテルナリオール及びアルテルナリオールモノメチルエーテル、アフラトキシン類、T-2 及び HT-2 毒素、デオキシニバレノール及びその代謝物、エルカ酸、多環芳香族炭化水素類、グリシジルエステル類、ミネラルオイル芳香族炭化水素類、アクリルアミド、無機ヒ素）については、情報が不足していたため、判断することができなかった。カドミウム及び鉛については評価が可能であり、乳製品や肉製品の植物性代替品が、食品から摂取するカドミウム及び鉛の総量に与える影響は小さいことが示された。

本検討は、オランダ食品消費者製品安全庁（NVWA）の要請を受けて実施された。なお、乳製品や肉製品を植物性代替品に置き換えた場合に摂取量が減少する可能性がある有害物質については検討していない。

* 報告書

<https://www.rivm.nl/bibliotheek/rapporten/2025-0163.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. Green Data for Health : ANSES が環境衛生データを活用する上で目指す目標

Green Data for Health: ANSES's ambitions for leveraging environmental health data

27/04/2026

<https://www.anses.fr/en/content/green-data-for-Health-ANSES-s-ambitions-for-leveraging-environmental-health-data>

過去 1 年間、ANSES は環境要因が健康に及ぼす影響の理解を深めることを目的としたイニシアチブである Green Data for Health (GD4H) の調整を行ってきた。GD4H の現状はどうなっているのか？また、環境衛生データ、ひいてはワンヘルスデータの利用における課題に対処する上で、GD4H はどのような戦略的な役割を担っているのか？ANSES の GD4H ディレクターである Pierre Breton 氏に、GD4H の進捗状況と今後の展望について聞いた。ANSES が GD4H を引き継いでから 1 年が経過したが、現状はどうなっているのか？

GD4H は持続可能な開発総局 (General Commission for Sustainable Development : CGDD) 傘下のエコラボ研究所によって立ち上げられ、2020 年から基盤が築かれた。ANSES はプロジェクト開始当初からパートナーとして関与しており、2025 年 4 月 2 日に GD4H の調整を任せられ、今や GD4H は本格的に ANSES のプロジェクトとなった。現在では 18 の国内パートナーが参加し、省庁間ガバナンスの枠組みが整備され、研究コミュニティ、国の公共機関、地方自治体、ボランティア団体など数百人のステークホルダーからなるコミュニティを形成する、構造化されたスキームへと発展した。

環境衛生データの問題は、ますます重要になっている。なぜ今、このような動きが加速している、また ANSES にとって、これはどのような点で戦略的な選択となるのか？

今日、主要な健康問題はもはや個別に解決できるものではない。慢性疾患、環境汚染、気候変動の影響など、複雑で多要因的な現象に直面しており、これらはまさにワンヘルス・アプローチの領域である。リスクを理解する上で、ヒトの健康、動物の健康、環境といった従来の境界線はもはや意味をなさない。このような状況において、データとリソース間の障壁を取り除く能力が重要な推進力となる。GD4H はまさにこの位置づけにあり、ANSES はこの調整役を担うことで、公衆環境衛生政策の将来にとって極めて重要な一歩を踏み出した。2026 年 4 月に開催された「ワンヘルス・サミット」では、データの問題が焦点となり、データの統合に関する宣言が発表された。これはどのような変化をもたらすか？

これまで、環境衛生データ、あるいはより広義にはワンヘルス・アプローチに関連するデータの問題は、主に科学技術分野のコミュニティによって推進されてきた。しかし、今回のサミットでそれは政治的な問題となり、国際的な側面を持つに至った。これは、現実的なワンヘルス・アプローチの運用にはデータの統合が不可欠というメッセージである。データ統合に関する意向表明書の採択により、国際レベルを含む協力関係の強化、またワンヘルス政策におけるデータの役割の明確化に貢献した。

GD4Hの今後の展望は？

この取り組みは現在、規模拡大の段階に入っている。これまでGD4Hは、国の公共機関を中心としたグループによって運営されてきたが、今後は、地方自治体、学術機関、そして将来的には、特にテクノロジーとイノベーションの分野における民間企業などへと広げる必要がある。そのためには、多様なプレイヤーに対応できる適切なガバナンス形態を検討しつつ、信頼、主権、そして責任あるデータ利用に基づく枠組みを確保する必要がある。

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

【ANSES】環境衛生に関するプロジェクトの第4回公募が開始

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

-
- チェコ農業食品検査機関（CAFIA：The Czech Agriculture and Food Inspection Authority）<https://www.szpi.gov.cz/en/>

1. 食品検査で、消費者に健康リスクをもたらす可能性のある未承認の医薬品成分シルデナフィルを含むフードサプリメントを確認

Food inspection identifies a food supplement containing the unauthorised medicinal substance sildenafil, which may pose a health risk to consumers

04/13/2026

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/food-inspection-identifies-a-food-supplement-containing-the-unauthorised-medicinal-substance-sildenafil-which-may-pose-a-health-risk-to-consumers.aspx>

チェコ農業食品検査機関（CAFIA）によるオンライン販売製品の検査において、賞味期限やロット番号の記載がないフードサプリメント（VIP POWER suspension 10 × 9 g (90 g)、原産国：ブルガリア）から、未承認の医薬品成分シルデナフィルが検出された。シルデナフィルは医療用医薬品に使用される有効成分である。

CAFIAは、国立公衆衛生研究所（NIPB）に当該製品の評価を依頼した。当該製品の1日当たりの推奨摂取量には治療用量に相当するレベルのシルデナフィルが含まれていることから、NIPBは、この製品は、感受性の高い消費者や完全に健康ではない消費者に高いリスクをもたらすとして、健康に有害であると評価した。

CAFIA は事業者に対し、消費者からの要請があれば当該製品の返品を受け入れるよう命じた。事業者はすでに当該製品を市場から回収済みである。CAFIA は、この製品を保有しているすべての消費者に対して、摂取しないよう強く推奨する。

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

1. 魚介類に関連する毒素及びスコンブロトキシンによる魚中毒の報告方法

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

04/16/2026

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

このウェブページでは、一般的に発生する魚介類関連の毒素による疾病及びスコンブロトキシンによる魚中毒に関する情報と、それらの報告方法に関する情報を提供している。ただし、二枚貝の貝毒は対象外とする。2019 以降に報告された事例が年毎に収載されている。2026 年の最新の報告リストが更新され、スコンブロイド魚中毒(SFP)、シガテラ中毒(CP)等の疾患報告が追加されている。

2. ポピーシード（ケシの実）に含まれるオピエートアルカロイド

Opiate Alkaloids on Poppy Seeds

04/21/2026

<https://www.fda.gov/food/natural-toxins-food/opiate-alkaloids-poppy-seeds>

米国食品医薬品局（FDA）は、ポピーシード（ケシの実）に含まれるオピエートアルカロイド類（Opiate Alkaloids）についての基本情報をまとめたウェブページを公開した。

ケシの実に含まれるオピエートアルカロイド

オピエートアルカロイドは、ケシ(*Papaver somniferum*)が産生する一連の化学物質群である。*P. somniferum* は食用(ポピーシード)、観賞用、医薬品製造など、様々な目的で栽培される。ケシ植物から採取される乳白色の液体であるラテックスは、モルヒネやコデインなどのオピエートアルカロイドの供給源である。

ポピーシード自体にはほとんど、あるいは全くオピエートアルカロイドが含まれていないが、ケシの他の部位に含まれるオピエートアルカロイドが、収穫や収穫後の処理時にポピーシードの外皮に移ることがある。ポピーシードの種皮は、くぼみのある蜂の巣のような表面をもち、収穫や収穫後の処理でアルカロイドを含む粉塵が付着する可能性がある。ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドの濃度は、ケシの品種、収穫方法、収穫後の処理によって大きく異なる。

一般的には、FDA は消費者にポピーシードを含む食品の摂取を避けるよう助言していない。FDA はポピーシードを含む食品の摂取が健康に有害な影響を及ぼすといういくつかの

報告を認識しているが、特にポピーシードの誤用を懸念している。ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドは誤用した場合、特別なリスクをもたらす可能性がある。FDA は、一部の消費者がポピーシードを使ってポピーシード「ティー」を作っており、それが死亡を含む深刻な有害事象と関連していることを認識している。「ティー」という呼び方は誤りである。この飲み物は、ポピーシードを熱湯に浸して作るものではなく、冷たい水でポピーシードの外皮からオピエートアルカロイドを含むラテックスの残留物を溶かし出した溶液である。これまでに、FDA には自家製ポピーシードティーの摂取に関連して死亡したとされる 11 件の報告がある。

オピエートアルカロイドの健康への有害影響

オピエートアルカロイドへのばく露が健康に有害影響を及ぼすかどうかは、他の物質と同様に、摂取される量など複数の要因がある。オピエートアルカロイドへのばく露は、以下のような健康被害を引き起こす可能性がある：

- ・ 吐き気と嘔吐
- ・ かゆみ
- ・ 便秘
- ・ めまいと眠気
- ・ 血圧の低下
- ・ 呼吸障害、呼吸困難
- ・ 認知障害(錯乱、集中力の欠如、記憶障害など)
- ・ 呼吸停止と死亡(重症の場合)

継続的に使用すると、身体的・精神的依存(依存症)や耐性を引き起こすこともあり、つまり、同じ効果を得るには高用量が必要となる。

脆弱な集団は、低用量でも有害影響のリスクが高い。脆弱な集団には以下のような人々が含まれる：

- ・ 肝不全又は腎不全の人
- ・ 呼吸機能に障害がある人
- ・ 高齢者(65 歳以上)
- ・ 妊娠中の女性
- ・ 小児
- ・ コデインの超高速代謝の人(遺伝的変異を持つ人)
- ・ 精神疾患のある人
- ・ 神経系を抑制する薬や物質(鎮静剤、アルコールなど)、血圧を下げる薬や物質を服用している人

FDA のポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドに関する取り組み

FDA はポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドへの消費者のばく露を減らすことに取り組んでいる。FDA は、オピエートアルカロイドの濃度の監視、研究、アクションレベルの設定計画、他の機関や関係者とのコミュニケーションに取り組んでいる。

- ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドの FDA のモニタリングと研究

FDA は、米国市場で入手可能なポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドの濃度を、サンプリング、調査、科学的研究を通じて監視している。これらのデータにより、オピエートアルカロイドの濃度の範囲を理解し、リスク評価の参考としている。

2019 年、FDA はオンラインで販売されている製品から 21 のポピーシードサンプルを採取し、モルヒネやコデインを含むオピエートアルカロイド含有量を分析した。モルヒネ濃度は 1~520 ppm(中央値 70 ppm、平均 120.4ppm)、コデイン濃度は 0.8~255 ppm(中央値 85 ppm、平均 113.1 ppm)の範囲であった。

*Analytical results for the 2019 FDA sampling assignment

<https://www.fda.gov/media/192049/download>

- ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドに関する研究論文

2021 年、FDA は焼成、蒸煮や洗浄がオピエートアルカロイド濃度に与える影響を調査した。結果は、焼成によってポピーシードマフィンのポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドの有意な減少は見られなかった。しかし、ポピーシードを蒸煮したり、洗浄したりすることで、オピエートアルカロイドの濃度は減少した。

*文献

Concentrations of the opium alkaloids morphine, codeine, and thebaine in poppy seeds are reduced after thermal and washing treatments but are not affected when incorporated in a model baked product. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 68.18 (2020): 5241-5248.

<https://pubs.acs.org/doi/full/10.1021/acs.jafc.0c01681>

2024 年、FDA はポピーシードからオピエートアルカロイドを迅速に検出する方法を開発した。この研究はまた、ポピーシードサンプルの調査も実施した。

*文献

Rapid, low-cost, and portable detection of morphine and codeine on poppy seeds via a lateral flow immunoassay. *ACS Food Science & Technology* 4, no. 8 (2024): 1829-1833.

<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/acsfoodscitech.4c00364>

- ポピーシードに関する業界の取扱いの追加情報収集とオピエートアルカロイドのアクションレベルの設定

関連情報を収集するため、FDA は 2025 年 1 月 15 日にポピーシードに関する業界の取り扱いに関する情報収集依頼(RFI)を発行した。FDA は公衆衛生を守るため、2026 年にポピーシードに対するオピエートアルカロイドのアクションレベル案を公表する予定である。

- 省庁間コミュニケーションと利害関係者との連携

FDA は政府全体のアプローチを取っている。FDA は、ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドに関する問題について、麻薬取締局 (DEA : Drug Enforcement Administration)及び税関・国境警備局 (Customs and Border Protection) と連携している。これまでの省庁間コミュニケーションは FDA の対応方針を方向づけてきた。

FDA は、ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドについて、業界、支援団体及び一般市民とも連携している。

覚書(MOU)225-23-009 では、FDA の食品安全・応用栄養センター(現ヒト用食品プログラム)及び DEA に対し、規制物質法 (Controlled Substances Act) に基づく物質を含む食品に関する情報交換の体制を確立した。この協力により、食品安全、法令遵守、調査調整が確保されている。

- 消費者向け

特に、ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドを誤用すると、特にリスクをもたらす可能性がある。消費者はポピーシード「ティー」を作るべきではない。この行為は死亡を含む深刻な有害事象と関連している。

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

【FDA】 FDA はポピーシード（ケシの実）に関する情報提供を求める

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

3. FDA はロットレベルのトレーサビリティに関する課題と解決策に関するパブリックミーティングを発表する

FDA Announces Public Meeting on Challenges and Solutions for Lot-Level Traceability
04/22/2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-announces-public-meeting-challenges-and-solutions-lot-level-traceability>

FDA は、2026 年 6 月 15 日にパブリックミーティングを開催する。食品トレーサビリティ規則の実施状況や残る懸念事項、特にロットレベルの追跡やコンプライアンスの柔軟性に関する情報を共有する機会を一般市民に提供することを目的とする。食品トレーサビリティ最終規則の当初の遵守日は 2026 年 1 月 20 日であったが、2028 年 7 月 20 日に延期された。2026 年 Continuing Appropriations, Agriculture, Legislative Branch, Military Construction and Veterans Affairs, and Extensions Act（継続歳出、農業、立法府、軍事建設及び退役軍人省並びに延長法）では、FDA が四半期ごとに規制対象団体（農場、レストラン、小売食品施設、小売食品施設やレストランに流通する倉庫など）と協議し、食品トレーサビリティ規則のロットレベルの追跡要件に関する追加の柔軟な措置を特定し、実施することを求めている。このパブリックミーティングは、四半期ごとのミーティングの 2 回目である。パブリックミーティング参加は、要登録。

* 詳細

FDA Public Meeting- Challenges and Solutions in Lot-Level Food Traceability

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/fda-public-meeting-challenges-and-solutions-lot-level-food-traceability>

[06152026](#)

*官報

<https://www.federalregister.gov/documents/2025/08/07/2025-14967/requirements-for-additional-traceability-records-for-certain-foods-compliance-date-extension>

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

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

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

食品トレーサビリティ規則は、FDA が食中毒事故の発生を防止又は低減するために、汚染された食品の特定や食品の迅速な追跡を目的として、トレーサビリティ記録の保存要件を定めたものである。米国消費向けの食品を生産する国内外の事業者に適用され、FDA 食品安全近代化法（Food Safety Modernization Act: FSMA）に基づき 2022 年に制定された。

4. 食品安全文化に関する連携

Collaborating on Food Safety Culture

05/01/2026

<https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/collaborating-food-safety-culture-07212025>

FDA と非営利公衆衛生団体である Alliance to Stop Foodborne Illness は、食品安全文化を探求するウェビナーシリーズで協力している。このウェビナーシリーズでは、官民両セクターの専門家が、安全な食品生産を確保する上で強固な食品安全文化が果たす役割について、意見や経験を共有する場を提供する。最新のウェビナー情報が掲載された。要参加登録。

*Alliance to Stop Foodborne Illness のウェビナーサイト

<https://stopfoodborneillness.org/alliance/webinar-series/>

5. FDA は監視を強化し、拡大するために 1 日査察評価を開始する

FDA Launches One-Day Inspectional Assessments to Strengthen and Expand Oversight
May 06, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-launches-one-day-inspectional-assessments-strengthen-and-expand-oversight>

FDA は、査察リソースをよりの確かつ効率的にするための広範なイニシアチブの一環として、1 日査察評価（one-day inspectional assessments）のパイロット評価を実施していることを発表した。このパイロット評価の一環として、4 月から、FDA は標準的な FDA 査察を補完するために、より短期間で集中的なスクリーニング評価を実施している。

1 日査察評価は、FDA プログラム全体にわたるより堅牢なリスクモデルの開発にも役立っている。これらの評価で収集されたデータ（例えば、繰り返し発生するコンプライアンス上の課題、施設ごとのリスクスコア、登録された運用と実際の運用間の不一致など）は、今後の監視活動をよりの確に重点化するために活用することができる。

このパイロット評価は、ヒト及び動物用食品、生物製剤、医療製品、臨床研究プログラムを含む複数の FDA 査察部門で実施されている。施設の選定には、製品タイプ、過去の査察結果、運用上の特性などのリスクに基づく基準が用いられている。

2026 年 4 月下旬時点で、FDA は約 46 件の 1 日査察評価を完了した。ほとんどの評価ではコンプライアンスが遵守され、措置は必要ない(NAI : No Action Indicated)との判定に至っている。ただし、このパイロット評価は柔軟性も示しており、重要な指摘事項が認められた場合には、査察評価が 1 日を超えて延長される場合もあった。

1 日査察評価は標準的な FDA 査察に代わるものではない。むしろ、既存の FDA のアプローチを補完する追加のツールとして機能する。調査官は必要に応じて、評価の範囲や期間を拡大する。このパイロット評価は執行方針の変更ではなく、より包括的な査察が必要なリスクの高い施設や複雑な施設には適用されない。

このパイロット評価は 2026 会計年度を通じて継続され、査察部門全体で追加の評価が計画されている。FDA は査察の有効性を評価するための指標を開発中であり、査察に要した期間、エスカレーション率、リスクに基づく意思決定に役立つ知見の有用性といった項目が含まれている。

6. FDA が AI 能力を拡大し、データプラットフォーム統合を完了する

FDA Expands AI Capabilities and Completes Data Platform Consolidation

May 06, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-expands-ai-capabilities-and-completes-data-platform-consolidation>

FDA は、科学審査官から調査員まですべての FDA 職員が利用可能である FDA の内部 AI ツールの大幅なアップグレードである「Elsa 4.0」を発表した。また、FDA はすべての FDA センターに散在する 40 以上の異なる申請及び申請データソース、システム、ポータルを統合し、「HALO(Harmonized AI & Lifecycle Operations for Data)」という新しいプラットフォームを構築した。FDA は HALO と Elsa の統合を開始し、FDA 職員が各チャット内で、手動で書類をアップロードすることなくデータを照会し、ワークフローを構築できるようにした。HALO の統合により、FDA の業務において AI 能力の導入をより浸透させることが可能になると期待される。これらの AI ツールは、FDA 職員の負担を取り除き、科学に集中し、業務の流れを効率的にすること、規制科学を迅速に進展させ、より多くの治療法や有意義な治療をより迅速に患者に届けることを目的とする。

2025 年 6 月に先行して「Elsa 1.0」を開始して以来、FDA の Office of Digital Transformation (デジタルトランスフォーメーション室) は継続的に改善し、FDA の審査

官と共に新たな活用事例を考案し、業務の効率化を支援してきた。

新しい Elsa 4.0 の機能は以下：

- ・ カスタムエージェント
- ・ 文書生成
- ・ 定量的なデータ解析及び可視化（チャートやグラフの作成）
- ・ 安全なウェブアクセス機能によるウェブ検索
- ・ 音声入力
- ・ スキャンした文書や画像を検索可能なテキストに変換する(OCR)
- ・ チャット機能の柔軟性向上
- ・ 大規模な文書リポジトリで重要な情報を見つけるための最適化された検索

Elsa は FedRAMP (Federal Risk and Authorization Management Program) (高セキュリティ) に準拠した、安全性の高い Google Cloud Platform(GCP)環境内で構築されており、入力データや規制対象業界からのデータからは学習せず、FDA 職員が扱う機密性の高い研究やデータを保護する。強化された検索機能により、更新されたセキュア Web データにアクセスできるが、インターネットには接続されていない。FDA 職員は Elsa の AI 作業プロセスのあらゆる段階に関わり、人間の専門家がすべての入力、解析プロセス、出力の実施を検証している。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2025（2025. 06. 11）

[FDA]FDA は米国民のためにパフォーマンスを最適化する FDA 機関全体の AI ツールを発表する

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

7. GRAS 申請通知

GRAS Notices

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

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

- FDA の回答が「疑問はない (FDA has no questions)」であった申請通知
- ・ Rebaudioside M produced by enzymatic treatment of rebaudioside A purified from the leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni (GRN No. 1282)

Jan 12, 2026

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

- ・ *Saccharomyces cerevisiae* CCTCC M2025194 (GRN No. 1279)

Mar 23, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1279>

- *Lactiplantibacillus plantarum* CGMCC 6312 (GRN No. 1278)

Mar 23, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1278>

- Cellulase enzyme preparation produced by *Trichoderma reesei* expressing a gene encoding a cellulase from *Aspergillus niger* (GRN No. 1276)

Apr 8, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdce/index.cfm?set=GRASNotices&id=1276>

8. 公示

- **RAPTURE Preworkout** は表示されていない成分により有害である可能性がある

RAPTURE Preworkout may be harmful due to hidden ingredient

05/05/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/rapture-preworkout-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

FDA は、消費者に対し、エネルギー向上やパフォーマンス向上を目的としてオンラインや小売店で宣伝、販売されている RAPTURE Preworkout 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、製品に表示されていない 1,3-ジメチルアミルアミン(DMAA)が含まれていることが確認された。

9. 警告文書

- **Nupack Inc.**

March 20, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/nupack-inc-722113-03202026>

ダイエットサプリメントの CGMP 違反、異物混入、不正表示の問題。

- **Naumes, Inc.**

January 21, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/naumes-inc-719653-01212026>

食品の処理、包装、保管、衛生管理、異物混入の問題。洋ナシ栽培農場。

- **Diamond-Herpanacine of PA, Inc.**

January 22, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/diamond-herpanacine-of-pa-inc-719653-01212026>

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/diamond-herpanacine-pa-inc-713854-01222026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。目や皮膚用サプリメント製品を販売。

- **Supersmart USA, LLC**

January 21, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/supersmart-usa-llc-706566-01212026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ダイエットサプリメント製品を販売。

- **Intelligent Remedies, Inc.**

January 23, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/intelligent-remedies-inc-681941-01232026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。ダイエットサプリメント製品を販売。

- **Aaa International Seafood Corp.**

November 20, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/aaa-international-seafood-corp-718535-11202025>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、衛生管理、異物混入の問題。ツナ、サーモンの加工施設。

- **South Bay Cold Storage & Handling, Inc.**

January 22, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/south-bay-cold-storage-handling-inc-717080-01222026>

水産食品の HACCP、食品の CGMP、衛生管理、異物混入の問題。燻製サーモンの加工施設。

- **Ray's Vitamins**

April 24, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/rays-vitamins-726694-04242026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。サプリメント製品の成分にジクロフェナクとデキサメタゾンを含む。

- **Nature's Elements, Inc.**

April 07, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/natures-elements-inc-719302-04072026>

ダイエタリーサプリメントの CGMP、異物混入、不正表示の問題。

- **Hearthy Foods, Inc.**

February 10, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/hearty-foods-inc-712415-02102026>

ダイエタリーサプリメントの CGMP、異物混入、不正表示の問題。

- **RSV Pita, Inc. DBA Pita Pan Bakery**

December 18, 2025

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/rsv-pita-inc-dba-pita-pan-bakery-719561-12182025>

食品の CGMP、衛生管理、異物混入の問題。ピタ、ベーグル、チャラパンの製造施設。

- **ibeautistore.com**

April 24, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ibeautistorecom-726302-04242026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。「Umary」製品の成分にジクロフェナクとデキサメタゾン、オメブラゾールを含む。

*参考 : Umary and Related Products

<https://www.fda.gov/consumers/health-fraud-scams/umary-and-related-products>

(米国 FDA は、ダイエタリーサプリメントとして販売されている製品「Umary」及び「Amazy」について、医薬品成分であるジクロフェナク、デキサメタゾン、オメブラゾールが未表示で含有されているとして、これまで複数の販売業者に向けて警告文書へ発出し、注意喚起の特設サイトを公開している。カナダとメキシコでも警告している)

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

1. 柑橘類作物の大規模な損失を防ぎ、米国のフードサプライを支援する新しい柑橘類ツール

New Citrus Tool to Help Prevent Widespread Loss of Citrus Crops and Support America's

Food Supply

April 30, 2026

<https://www.epa.gov/pesticides/new-citrus-tool-help-prevent-widespread-loss-citrus-crops-and-support-americas-food>

米国環境保護庁(EPA)は、過去 20 年間にフロリダ州の柑橘生産の 90%以上を破壊した細菌感染であるカンキツグリーンング病 (citrus greening disease) から樹木を守る画期的な柑橘類台木「CarriCea T1」を承認した。CarriCea T1 の承認は、米国の栽培者にとって、従来の農薬散布の必要性を減らしながら、病気の発生源で病気と戦う強力な新しいツールとなる。

CarriCea T1 は、他の生物の DNA を導入するのではなく、柑橘類の既存の遺伝子に精密な編集を加えることで機能する。遺伝子編集は柑橘類と緑化を引き起こす細菌との相互作用を阻害し、樹木が自力で感染を抑制するのに役立つ。樹木自体が病気への抵抗力に優れているため、CarriCea T1 台木を使用する栽培者は、柑橘類の緑化対策において、従来の化学農薬散布に頼る必要が少なくなる。散布回数が減れば、果樹園への農薬散布量が減り、農場労働者農薬に触れる機会も減り、米国の柑橘類にとってより安全な道が開かれる。

EPA は、植物由来保護剤に関する既存の規制枠組みに基づいて厳格な食事性安全性評価を実施し、登録決定が十分に安全であることを確認した。これには登録対象となる農薬の残留物やその分解生成物の両方が含まれる。CarriCea T1 台木から生産される果実は、他の台木品種から生産される果実と区別がつかない。

EPA は、米国民が食料の生産方法に強い関心を持ち、農業で使用されるツールについて明確な情報を求めていることを認識している。代替品を好む消費者は、有機栽培の柑橘類を含む幅広い選択肢を市場で引き続き見つけることができる。

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

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

1. 特定の食品中のアクリルアミド (2013 年 4 月 1 日から 2015 年 3 月 31 日)

Acrylamide in selected foods - April 1, 2013, to March 31, 2015

2026-02-18

<https://open-science.canada.ca/items/6000f032-1363-4a6e-b1e5-02e3b630f542>

(ターゲット調査)

アクリルアミドは、高温で調理された炭水化物を多く含む食品 (揚げ物、ベイク、トースト、グリル、ローストなど) や、低温で加工された食品 (殺菌、乾燥、保存など) において意図せず生成される可能性がある。アクリルアミドは、国際がん研究機関 (IARC) によって「グループ 2B : ヒトに対して発がん性がある可能性がある」に分類されている。

本調査の主な目的は、特定の食品におけるアクリルアミド濃度に関するベースライン情

報を収集し、これらの濃度を過去のアクリルアミドに関する調査（2010～2011年及び2011～2013年）の結果、カナダ保健省、米国食品医薬品局（FDA）、英国食品基準庁（UK FSA）が実施した同様の調査及びその他の公表データと比較することであった。

本調査では、カナダの6都市の小売店から合計1,491のサンプルが集められ、アクリルアミド含有量が分析された。サンプルには、チョコレート/カカオ製品、コーヒー製品、調味料、香料、フルーツチップス、穀類ベース製品、乳幼児ピューレ、豆類（legume）ベース製品、ナッツ/種子製品、豚肉ベースのスナック、プルーンベース製品、スープ、サツマイモ製品、野菜チップスが含まれていた。

本調査の時点では、カナダ保健省は食品中のアクリルアミド濃度に関する最大基準値（maximum levels）、トレランス又は規格を定めていなかったため、この調査では数値の規格への適合性は評価されなかった。カナダ保健省の化学物質安全局（BCS）はこの調査のすべての結果をレビューし、いずれのサンプルもヒトの健康に懸念をもたらすものではないと判断した。

<調査結果>

本調査は、2013年4月1日～2015年3月31日までの間に、カナダ全土の6都市から、1,491サンプルが収集された。アクリルアミドは、1,491サンプルのうち、1,227サンプル（82%）で検出され、検出濃度は乳幼児用ピューレ、ソフトブレッド、トーストしたダイズスプレッドのサンプルで5 ppb、小麦ベースのクラッカーチップスのサンプルで4,000 ppbと幅があった。陽性サンプルの平均濃度は168 ppbであった。

チョコレート製品

チョコレートサンプルは、そのまま喫食可能なチョコレート189サンプル、カカオパウダー35サンプル、粉末ホットチョコレートミックス15サンプルであった。合計239サンプル中215サンプル（90%）からアクリルアミドが検出された。無糖チョコレートサンプルの平均濃度が最も高く（422 ppb）、粉末ホットチョコレートサンプルの平均濃度が最も低かった（25 ppb）。チョコレートコーティングされたコーヒー豆からの検出率は100%と最も高く、ホワイトチョコレートの検出率は17%と最も低かった。

コーヒー製品

コーヒーサンプルは、抽出前のコーヒー豆製品34サンプル、インスタントコーヒーパウダー22サンプル、及びそのまま喫飲可能な（RTD）コーヒー飲料17サンプルであった。アクリルアミドはサンプルの81%から検出された。インスタントコーヒーの平均濃度が最も高く（180 ppb）、RTD飲料の平均濃度が最も低かった（72 ppb）。抽出前コーヒー豆のサンプルはすべて、インスタントコーヒーサンプルの95%からアクリルアミドが検出され、RTDサンプル飲料の検出率は24%と最も低かった。

調味料、香料、スープ

調味料、香料、スープサンプルは、オリーブ及びオリーブベースのペースト又はタブナード150サンプル、乾燥スープミックス22サンプル、スパイスミックス15サンプル、乾燥グレイビーミックス13サンプル、缶詰スープ9サンプルであった（サツマイモベースの缶

詰スープは除く)。合計 209 サンプル中 99 サンプル (47%) からアクリルアミドが検出された。缶詰スープの平均濃度が最も低く (14 ppb)、乾燥グレイビーミックスの検出率が最も低かった (8%)。スパイスミックスの平均濃度は 2 番目に高く (289 ppb)、検出率も 2 番目に高かった (47%)。オリーブ製品は平均濃度が最も高く (314 ppb)、検出率も最も高かった (52%)。オリーブの種類によってアクリルアミド濃度は異なり、黒オリーブ (完熟) は平均濃度 (379 ppb)、検出率 (98%) の両方で最も高かった。カラマタオリーブからは、いずれもアクリルアミドは検出されなかった。丸ごと、種抜き、スライスしたオリーブの平均濃度は、スプレッド/タップナードよりも高かった (それぞれ 349 ppb と 230 ppb) が、タップナードからの検出率 (96%) は丸ごと、種抜き、スライスしたオリーブ (44%) よりも高かった。

フルーツ、野菜、豆 (legume)、非穀類製品

主原料が果物、豆類又は野菜のサンプルの内訳は、ロースト豆類スナック 40 サンプル、ジャガイモベースの野菜風味チップス/ストロー 22 サンプル、豆類チップス/クリスプ/クラッカー 17 サンプル、フルーツチップス 12 サンプル、トマトソース漬け豆缶詰 10 サンプル、根菜チップス 7 サンプル、豚皮スナック 2 サンプル、ケールチップス 1 サンプルである。

(サツマイモ製品は除く)。合計 111 サンプル中 107 サンプル (96%) からアクリルアミドが検出された。ポテトチップス/ストローは、平均濃度 (710 ppb)、検出率 (100%) と最も高い値を示した。豚皮スナックも検出率 100%であったが、平均濃度は最も低かった (10 ppb)。次に平均濃度が低かったのはトマトソース漬けの豆缶詰 (26 ppb) で、検出率は 90% と 2 番目に低い値であった。ケールチップスのサンプル 1 つからは、アクリルアミドは検出されなかった。このカテゴリー全体の平均濃度は 229 ppb であった。

穀類製品

主原料が穀類である製品 516 サンプルの内訳は、ソフトタイプのベイク製品 203 サンプル、クリスピータイプのベイク製品・スナック 183 サンプル、グラノーラ又はシリアルバー 79 サンプル、穀類ベースの飲料 51 サンプルが含まれていた。平均濃度が最も高かったのは小麦ベースのクラッカーチップス (2,440 ppb) で、その中には調査全体での最高濃度 (4,000 ppb) を示したサンプルも含まれていた。次に平均濃度が高かったのは小麦ベースのクラッカーのサンプルで 1,600 ppb であった。平均濃度が最も低かったのはトルティーヤ (8 ppb) であった。検出率が最も高かったのはクリスピータイプのベイク製品と穀類ベースの飲料 (98%) で、検出率が最も低かったのはソフトタイプのベイク製品 (83%) であった。

乳幼児用ピューレ

瓶詰めの果物及び/又は野菜ベースの乳幼児用ピューレサンプルには、リンゴ、アプリコット、バナナ、ニンジン、インゲン、ナシ、カボチャ、イチゴ、及び各種果物と野菜の混合物が含まれる (プルーン又はサツマイモは除く)。合計 63 サンプル中 17 サンプル (27%) からアクリルアミドが検出されたが、これは本調査で最も低い検出率であった。果物のみを含むサンプルからはアクリルアミドは検出されなかった。検出された濃度は 5~76 ppb の

範囲で、平均値は 27 ppb であった。これは本調査で最も低い平均値である。

ナッツ、種子製品

ナッツ類及び/又は種子類を含む 188 サンプルの内訳は、フルーツとナッツのミックスナック 15 サンプル、ナッツバター128 サンプル、種子バター45 サンプルである。これらの製品の中には、チョコレート/カカオ (cocoa) やその他の香料を含むものもあった。アクリルアミドは、アーモンドバター、ピーナッツバター、ゴマバター (タヒニ)、ヒマワリの種バターのサンプルで 100%検出され、検出率が最も低かったのは、ダイズバター (59%) であった。このカテゴリー全体の平均濃度は 104 ppb で、アーモンドバターが最も高く (345 ppb)、パンプキン種子バターとダイズバターが最も低かった(それぞれ 11 ppb と 14 ppb)。

プルーンベース製品

乾燥プルーンを原料とする食品は、プルーンに含まれる糖とアスパラギンが乾燥過程でアクリルアミドを生成する可能性がある。本調査では、乳幼児用ピューレ 21 サンプル、乾燥・缶詰プルーン 15 サンプル、プルーンソース 10 サンプル、プルーンジュース 10 サンプルを含む合計 56 サンプルであった。アクリルアミドは 49 サンプル (88%) から検出され、本調査で集めたプルーンを原料とする食品全体の平均濃度は 101 ppb であった。

プルーンソースは検出率 (70%)、平均濃度 (30 ppb) と両方で最も低く、プルーンジュースは検出率 (100%)、平均濃度 (182 ppb) と両方で最も高かった。

プルーンベースの乳幼児用ピューレは、プルーン製品の中で 2 番目に高い検出率 (95%) と平均濃度 (120 ppb) を示し、濃度範囲は 57~240 ppb であった。本調査の他の果物・野菜ベースの乳幼児用ピューレのアクリルアミド濃度と比較すると、プルーンベースの乳幼児用ピューレは、アクリルアミドの検出率、平均濃度、濃度範囲のいずれも高かった。

サツマイモ製品

サツマイモは、プルーンと同様に、糖とアスパラギン含有量が高いため、高温調理時にアクリルアミドを生成するリスクが高い。サツマイモサンプルは、サツマイモチップス 24 サンプル、サツマイモを含む乳幼児用食品 11 サンプル、サツマイモ缶詰スープ 1 サンプルであった。合計 36 サンプルのうち 34 サンプル (94%) からアクリルアミドが検出された。サツマイモチップスとサツマイモスープはいずれもアクリルアミドを含んでいた。チップスの平均濃度は 812 ppb と最も高く、スープは 26 ppb であった。サツマイモ製品全体の平均濃度は 583 ppb で、これは調査対象品目の中で最も高い値である。サツマイモの乳幼児用食品 11 サンプルのうち 9 サンプル (82%) からアクリルアミドが検出され、濃度範囲は 12~78 ppb、平均濃度は 33 ppb であった。本調査のサツマイモの乳幼児用ピューレ中のアクリルアミド濃度は、他の乳幼児用ピューレと比較すると、平均値と濃度範囲は類似していたが、検出率は、他の乳児用ピューレよりも高かった。

本調査の結果は、他の公表データ報告書のアクリルアミド濃度とも比較された。アクリルアミド濃度は製品ごと、ブランドごと、さらには同一ブランド内でもロットごとに大きく変動する可能性があるため、比較対象の調査や研究間で差異が生じることが想定される。

2. 特定食品におけるポリ臭化ジフェニルエーテル (PBDE) 系難燃剤の検出状況(2013年4月1日～2021年3月31日)

Polybrominated diphenyl ether (PBDE) flame retardants in selected foods – April 1, 2013, to March 31, 2021

2026-02-28

<https://open-science.canada.ca/items/408b101c-7173-4241-9cf2-76d819624cd1>

(ターゲット調査)

ポリ臭化ジフェニルエーテル類 (PBDE : Polybrominated diphenyl ethers) は、様々な消費財の難燃剤として使用されてきた人工化学物質群である。2006年、カナダ政府はすべてのPBDEを残留性有機汚染物質 (POP) に指定し、残留性有機汚染物質に関するストックホルム条約の対象物質に含めた。

本調査の主な目的は、カナダの小売市場で販売されている穀類及び穀類ベース製品、乳製品、油脂、魚介類、缶詰肉及び缶詰家きん、ココナッツ製品、卵製品、ナッツ類、種子類、ナッツ又は種子製品におけるPBDE濃度に関するベースライン情報を作成することであった。

本調査では、検査したサンプルの99%からPBDEが検出され、検出されたPBDEの総濃度は0.252～5,679 pptの範囲であった。製品種別ごとの検出率は97～100%であった。既発表の科学文献と本調査結果を比較すると、カナダの小売製品サンプルに含まれるPBDE濃度は、様々な科学研究で報告されている濃度と類似していた。

カナダでは食品中のPBDE濃度に関する規則はないが、カナダ保健省は2.22 mg/kg 体重/日の最小毒性量 (LOAEL) を設定している。本調査で検査した製品に含まれるPBDE濃度はすべてカナダ保健省によって評価され、カナダ国民の摂取に対して安全であると判断された。

<調査結果>

本調査は、2013年4月1日～2021年3月31日までの間に、カナダ全土の主要6都市から、2,811サンプルが集められた。PBDEは、2,811サンプルのうち、2,793サンプル(99%)から検出された。8種類の製品のうち、最も濃度が高かったのは油脂類で、最も低かったのはココナッツ製品であった。

ココナッツ製品

検査対象となったココナッツ製品は、ココナッツ片又はココナッツフレーク 23サンプル、ココナッツミルク 18サンプル、ココナッツフラワー7サンプル、ココナッツクリーム/ココナッツバター3サンプルであった。(脂肪分100%のココナッツオイルは除く)。合計51サンプルすべてからPBDEが検出された。ココナッツ製品における平均濃度は45.6 pptで、最も高かったのはココナッツフレーク (59.6 ppt)、最も低かったのはココナッツミルク (9.23 ppt) であった。ココナッツ製品は、今回の調査の中で、PBDEの平均濃度が最も低かった。

乳製品

この乳製品サンプルは、そのまま喫食可能な乳製品である。サンプルには、チーズ、クリーム、乳、ソース、ディップ、サラダドレッシング、プリン、冷凍乳製品デザート、チーズケーキ、コーヒークリーマー、乳製品フィリング入りのベイク製品といった乳製品ベースの製品が含まれる。641 サンプル中 638 サンプル (99.5%) から PBDE が検出され、平均濃度は 79.3 ppt であった。PBDE の平均濃度が最も高かったのは、乳製品サラダドレッシング (131 ppt) と乳製品フィリング入りのベイク製品 (130 ppt) で、最も低かったのは乳 (10.4 ppt) であった。

卵製品

卵製品 241 サンプルの内訳は、液状卵製品 126 サンプル、加熱調理済み・漬け卵・保存卵 48 サンプル、粉末卵製品 39 サンプル、エッグノッグ 28 サンプルである。(マヨネーズは除く)。卵製品合計 241 サンプル中 234 サンプル (97%) から PBDE が検出され、平均濃度が最も低かったのはエッグノッグで 41.5 ppt、最も高かったのは加熱調理済み・漬け卵・保存卵で 175 ppt であった。

油脂類

この油脂類製品サンプルは、植物性及び動物性の油脂類 553 サンプルである。すべての油脂サンプルから検出された PBDE の平均総量は 414 ppt で、これは本調査で分析した 8 つの食品の中で最も高い平均値であった。

(植物性油脂)

合計 457 種類の植物油とショートニング及び卵を含む植物油ベースのマヨネーズ 48 サンプルを検査した。PBDE は、植物油サンプルの 99.8%と、すべてのマヨネーズサンプルから検出された。最も低い値は、アボカドオイル 1 サンプルであった (45.5 ppt)。平均値は、ヒマワリ油 (149 ppt) とパーム油 (174 ppt) で最も低かった。グレープシードオイル (1140 ppt)、ピーナッツオイル (1389 ppt)、クルミ油 (2504 ppt) で平均値が最も高かった。マヨネーズサンプルの平均値は 228 ppt であった。植物油全体の平均濃度は 433 ppt であった。

(動物性油脂)

動物性油脂は、乳製品バター40 サンプルとラード (豚脂) 8 サンプルであった。すべての動物性脂肪サンプルから検出可能なレベルの PBDE が検出され、全体の平均濃度は 211 ppt であった。バター中の PBDE 平均濃度 (226 ppt) はラード (136 ppt) よりも高かったものの、いずれもすべての油脂類を合わせた平均濃度 (414 ppt) より低い値であった。

穀類製品

穀類サンプルは、小麦製品 (335 サンプル)、トウモロコシ製品 (202 サンプル)、オート麦製品 (198 サンプル)、米製品 (163 サンプル) の 4 つに分類された合計 898 サンプルであった。PBDE は 898 サンプル中 891 サンプル (99%) から検出された。全穀類製品における平均濃度は 60.8 ppt で、オート麦製品が最も低く (35.8 ppt)、米製品が最も高かった (115 ppt)。

(小麦)

本調査では、小麦製品を合計 335 サンプル中 331 サンプル (99%) から PBDE が検出された。サンプルは、小麦ふすま、小麦粉、小麦胚芽、全粒小麦などの小麦製品から、パスタ、クスクス、クラッカー、ベイク製品といった加工食品まで様々であった。小麦製品全体の PBDE 濃度は平均 47.5 ppt で、パスタの平均濃度が最も低く (10.4 ppt)、全粒小麦の平均濃度が最も高かった (68.1 ppt)。

(トウモロコシ)

トウモロコシ製品のサンプルは、成分はトウモロコシのみであった。202 サンプルのうち 201 サンプル (99.5%) から PBDE が検出された。サンプルは、コーンミール 80 サンプル、コーンフラワー 57 サンプル、コーンスターチ 31 サンプル、コーンチップス又はスナック 24 サンプル、ポップコーン 10 サンプルであった。この製品における平均濃度は 63.1 ppt で、最も高い平均濃度はコーンチップス/スナック (254 ppt)、最も低い平均濃度はコーンスターチ (12.9 ppt) であった。

(オート麦)

オート麦製品は、穀類製品の中で PBDE の平均濃度が最も低く、総 PBDE 濃度は平均 35.8 ppt であった。サンプルは、全粒又はカットオート麦 (94 サンプル)、オートミール (60 サンプル)、オートブラン (30 サンプル)、オートフラワー (14 サンプル) であった。これらのサンプルにはオート麦以外の穀類は含まれていなかったが、一部はフレーバーが付けられていた。198 サンプル中 197 サンプル (99.5%) から PBDE が検出された。オート麦フラワーの平均濃度が最も高く (60.7 ppt)、全粒オート麦又はカットオート麦の平均濃度が最も低かった (30.1 ppt)。

(米)

米製品では、米ぬか 7 サンプル、米フラワー 59 サンプル、全粒米 96 サンプルであった (訳注：合計が 163 サンプルに満たないが、原文通りの記載としています)。163 サンプルのうち、162 サンプル (99.4%) から PBDE が検出された。全粒米サンプルには、様々な品種が含まれており、すべての米製品サンプルには他の穀類、香料、その他の添加物は含まれていなかった。検出された平均濃度は 115 ppt で、米フラワー (123 ppt)、全粒米 (109 ppt)、米ぬか (135 ppt) で平均濃度にわずかな差が見られた。

魚介類

魚介類のサンプルは、缶詰 49 サンプルと冷蔵・冷凍品 45 サンプルの合計 94 サンプルであった。缶詰サンプルには、アサリ (clam)、エスカルゴ、ニシン、サバ、サケ、イワシ、シュリンプ、ヨーロッパキビナゴ、ツナ (tuna) が含まれていた。冷凍・冷蔵サンプルには、パンガシウス、スズキ、タラ、カニ、コダラ、ニシン、ロブスター、イガイ、スケトウダラ、サケ、シュリンプ、ヒラメ、イカ、ティラピア、マスが含まれていた。PBDE は魚介類サンプルの 100% から検出され、平均濃度は 170 ppt であった。PBDE の平均濃度は、イワシ (445 ppt) やニシン (1422 ppt) などの脂肪分の多い魚種で高く、最高値はスズキのサンプル (5679 ppt) で検出された。一方、ヒラメ (5.91 ppt)、タラ (9.59 ppt)、シュリンプ (6.30 ppt) などの脂肪分の少ない魚種では平均濃度が低かった。

食肉・家禽類

食肉・家禽類は、缶詰、瓶詰、パウチ入りの食肉・家禽類 48 サンプルであった。これには、ハム、ターキー、コンビーフ、ランチョンミートなどの缶詰肉に加え、ホットドッグやソーセージが含まれる。すべての食肉・家禽類サンプルから PBDE が検出された。全体の平均濃度は 53.1 ppt で、缶詰ハムが最も低く (10.2 ppt)、缶詰ターキーが最も高かった (114 ppt)。

ナッツ、種子、ナッツバター/種子バター

ナッツ、種子、ナッツバター、種子バターは 285 サンプルすべてから PBDE が検出され、平均濃度は 143 ppt であった。サンプル内訳は、ナッツ 160 サンプル、ナッツバター 72 サンプル、種子/ダイズ 52 サンプル、ゴマバター (タヒニ) 1 サンプルであった。ナッツとナッツバターの平均濃度 (155 ppt) は、種子とタヒニ (89.3 ppt) よりも高く、ナッツバターの平均濃度 (244 ppt) は、ナッツサンプル (116 ppt) よりも高かった。ナッツ類と種子類の中で、栗の平均濃度が最も低く 2.97ppt、カシューナッツ/カシューバターの平均濃度が最も高く 451 ppt であった。

本調査の結果は、ナッツ類と種子類を除いて、これらの既発表調査の結果と類似している。ナッツ類と種子類については、既発表調査よりも高い値を示している。これは、検査対象となったサンプルの種類の違いに起因する可能性が高い。

3. 乳製品中のダイオキシン類及びダイオキシン様化合物 (2019 年 4 月 1 日～2021 年 3 月 31 日)

Dioxins and dioxin-like compounds in dairy products – April 1, 2019, to March 31, 2021
2026-02-18

<https://open-science.canada.ca/items/960341eb-9f55-4425-83a8-702dedba22d6>

(ターゲット調査)

ダイオキシン類及びダイオキシン様化合物は、環境中、食品中に存在する化学汚染物質である。これらの化合物は、毒性学的及び化学的類似性に基づいて 3 つのグループに分類される：ポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン (ダイオキシン類又は PCDD 類)、ポリ塩化ジベンゾフラン (PCDF 類又はフラン類)、及びポリ塩化ビフェニル (ダイオキシン様 PCB 類又は DL-PCB 類)。ダイオキシン類及びダイオキシン様化合物は、主に乳製品、動物組織/脂肪及び卵に含まれる。また、土壌や植物表面に蓄積するため、油性植物由来の製品にも含まれることがある。これらの化合物は、ダイオキシン類及びダイオキシン様化合物を含む食品を摂取することで、ヒトの肝臓や脂肪組織に蓄積される。ダイオキシン類及びダイオキシン様化合物は、皮膚疾患 (例えば、塩素座瘡 (chloracne))、肝臓や甲状腺の障害、内分泌系、神経系、生殖系、免疫系の機能障害、発達障害、特定のがんなど、様々な健康影響と関連している。ダイオキシン類及びダイオキシン様化合物の食事からのばく露を最小限に抑える最善の方法は、食品及び飼料における汚染の予防と低減である。

本調査では、ダイオキシン類及びダイオキシン様化合物が検出されたサンプルの割合が

最も高かったのはチーズとクリーム (99%) で、最も低かったのはケフィア (訳注: 発酵乳) (87%) であった。

カナダには乳製品中のダイオキシン類及びダイオキシン様化合物の総濃度に関する規則はないが、今回の調査で検出された濃度はカナダ保健省化学物質安全局によって評価され、いずれのサンプルもヒトの健康に対する安全上の懸念はないと判断された。

<調査結果>

本調査では、2019年4月1日～2021年3月31日の間に、様々な国産及び輸入チーズ (ハードチーズ、熟成チーズ、ソフトチーズ、セミソフトチーズ、ヤギ乳チーズを含む)、脂肪分10%以上の液体クリーム及びサワークリーム、ケフィア (発酵乳飲料、全脂肪、無脂肪、プレーン、フレーバー付きを含む)、液体乳 (無脂肪、脂肪分1%、脂肪分2%、脂肪分3.25%の全乳/均質化乳を含む) のサンプルが収集された。製品サンプルは、カナダ全土の主要11都市にある地域小売店から収集された。296サンプルのうち、284サンプル (96%) からダイオキシン類及びダイオキシン様化合物が検出された。4種類のサンプルのうち、平均UB TEQ (upper bound toxic equivalency: 毒性等量の上限) 値が最も低かったのは乳 (0.0213 pg TEQ/g)、最も高かったのはチーズ (0.0719 pg TEQ/g) であった。

チーズ

チーズのサンプルは、ソフトチーズ、セミソフトチーズ、ハードチーズ、熟成チーズ、フレッシュチーズなど、様々な23種類のチーズで120サンプルを検査した。サンプルの99%からダイオキシン類及びダイオキシン様化合物が検出された。チーズの平均UB TEQは0.0709 pg TEQ/gであった。

クリーム

クリームのサンプルは、ハーフアンドハーフクリーム、テーブルクリーム、コーヒークリーム、クッキングクリーム、ホイップクリーム、全脂肪サワークリームなどの乳脂肪分が10%以上のものであった。クリーム67サンプルのうち、66サンプル (99%) からダイオキシン及びダイオキシン様化合物が検出された。クリームの平均UB TEQは0.0621 pg TEQ/gであった。

ケフィア

ケフィアでは、有機、非有機、プレーン、フレーバー付きなど、様々な種類の発酵乳飲料から70サンプルを検査した。70サンプル中61サンプル (87%) からダイオキシン類及びダイオキシン様化合物が検出されました。ケフィアは、この調査で陽性サンプルの割合が最も低かったものの、平均UB TEQ値は0.0954 pg TEQ/gと最も高くなった。

乳

乳では、脱脂乳、1%乳脂肪、2%乳脂肪、全乳/均質化乳 (3.25%乳脂肪) を含む液体乳サンプルを検査した。乳39サンプルのうち、37サンプル (95%) からダイオキシン及びダイオキシン様化合物が検出された。乳の平均UB TEQは0.0213 pg TEQ/gであった。この調査で最も低かった。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2025（2025. 07. 23）

[CFIA] 選択した食品中のダイオキシン類及びダイオキシン様化合物 - 2014 年 4 月 1 日～2019 年 3 月 31 日

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202515c.pdf>

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

1. 食品基準通知

- **Notification Circular 390-26**

28 April 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-390-26>

新規申請と提案

- A1350 - *Trichoderma reesei*（遺伝子供与菌：*Aspergillus niger*）由来のリゾホスホリパーゼの加工助剤としての使用

- **Notification Circular 391-26**

30 April 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-391-26>

官報 - 改正案第 249 号

- P1065 - コード改訂 - 2025 年改正（乳児用特別医療用製品の組成要件及びその他の雑則改正）
 - 提案 P1028 で検討され承認されたものの、その提案による法改正から誤って省略された乳児用特別医療目的製品の組成脂肪要件を含める。
 - 誤植、脱落、矛盾、書式上の問題の修正、参考文献の更新など、その他の軽微な修正を行う。

- **Notification Circular 393-26**

7 May 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-393-26>

意見募集（2026 年 6 月 21 日まで）

- 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>

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

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

1. TGA は禁止された表現を含む医療用品の違法広告の疑いに対して侵害通知を発行する
TGA issues infringement notices for alleged unlawful advertising of therapeutic goods involving prohibited representations

28 April 2026

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/tga-issues-infringement-notices-alleged-unlawful-advertising-therapeutic-goods-involving-prohibited-representations>

オーストラリア TGA は、医療用品（therapeutic goods）の違法な広告の疑いで、Switch Nutrition 社に対して合計 79,200 ドルの侵害通知 4 件を発出した。医療用品を企業のソーシャルメディアアカウント、インフルエンサー、オンライン広告などを通じて、一般市民に直接広告又は宣伝することは禁止されている。また、承認された適応と異なる「off-label（適応外）」使用の薬を広告することも違法である。TGA の執行活動は、同社による重篤な状態の治療のために、ニコチンアミドモノヌクレオチド(NMN)及びビタミン D3(コレカルシフェロール)を含む医療用品の違法広告に関するものである。

● 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. ニュースレター

Food Safety Focus

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf.html

● 2025 年の食品事故の振り返り

Review of Food Incidents in 2025

22 Apr 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 237 0 1.html

2025 年、香港食品安全センター（CFS）は 506 件の Food Incident Post（食品事故ポスト）、25 件のプレスリリース、24 件の取引警告、18 件の食品/アレルギー警告を公表した。

これには、化学的ハザード(例：食品添加物の過剰使用、毒素)、微生物学的ハザード(例：リステリア、サルモネラ、ノロウイルス)、物理的ハザード(例：異物混入)、及びその他の問題(例：日付表示の誤り)が含まれる。食品事故の大部分は微生物学的ハザードと化学的ハザードに関連しており、それぞれ 44%と 28%であった。

今回は、米国食品医薬品局(FDA)の通知に基づいた、インドネシア産冷凍エビ製品におけるセシウム 137 汚染の可能性に関する CFS の調査についても紹介している。

* FDA 通知

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250824_1.pdf

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20250829_1.pdf

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

[HK]ニュースレター

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

● こんにやくゼリーに関する新規則が施行された

New Regulations on Konjac Jellies in Effect Now

22 Apr 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 237 0 4.html

CFS は、2026 年 4 月 1 日に施行されるこんにやくゼリー菓子に対する新たな規則に先立ち、業界関係者及び一般市民との協議を行った。改正規則の発効に先立ち、CFS は昨年、業界関係者との会合開催や、関連要件の理解と遵守を促進するためのガイドライン作成など準備作業を実施した。また、CFS は市場監視を強化し、状況を把握するとともに、業界関係者に対し新たな要件の遵守を促している。

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

[HK]食品医薬品（組成及び表示）（改正）規則 2025 が来年 4 月 1 日に発効する

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

● 新たな規制要件は以下の通り。

- ・ ミニカップ型容器に入った包装済み食品のゼリー菓子は、容器の高さ又は幅が 45 mm を超えない場合、コンニャクを含んではならない。
- ・ 包装済み食品のゼリー菓子でコンニャクを含むものを販売する場合、その包装の最外層には、中国語と英語の両方で以下の文言を明瞭かつ読みやすく記載しなければならない。

「注意：勿一口吞食，長者及兒童需在監護下食用。」

“Caution: Do not swallow whole. Elderly and children must consume under

supervision.”

(丸のみしないこと。高齢者や子供は監督の下で摂取すること。)

上記の文言は、包装の目立つ場所に明記する必要がある。下線を引いて、明るい色の背景に濃い色で、又は濃い色の背景に明るい色で、あるいは白又は黄色の背景に赤い文字で記載する必要がある。

2. リコール情報

- **Rappel Conso of France** –ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)が高濃度で含まれているため、フランスにおける **MY SAN** ブランドの **BISCUITS SALÉS SKY FLAKES 250G MY SAN** (クラッカー製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of MY SAN brand BISCUITS SALÉS SKY FLAKES 250G MY SAN cracker product in France due to the presence of mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) exceeding the regulatory threshold of France.

24 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260424_1.pdf

- **Rappel Conso of France** –フランスの規制基準値を超えるカドミウム含有量のため、**Simpl** ブランドのアボカドのフランス国内でのリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Simpl brand Avocat avocados in France due to the presence of cadmium exceeding the regulatory threshold of France.

22 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260422_1.pdf

- **Rappel Conso of France** –下痢性貝毒 (DSP) のため、フランス国内で販売されている貝類テリン (**Tellines**) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Tellines in France due to the presence of Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP) toxins.

22 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260422_2.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 –3-モノクロロプロパンジオール (3-MCPD) 及びグリシドール脂肪酸エステル類がベルギーの基準値を超える濃度で含まれていたため、ベルギーにおける **Buldak Spicy Ramen Hot Chicken Flavour Cup** 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 Buldak Spicy Ramen Hot Chicken Flavour Cup in Belgium due to the

detection of 3-MCPD and glycidol fatty acid esters at levels exceeding the relevant standards in Belgium.

22 April 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260422_3.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

- 2026.4.17～2026.4.13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43500

- 2026.4.10～2026.4.16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43499

2. 食薬処、中南米で「K-ブランド」の信頼を築く、食品安全協力を強化

輸入検査管理課 2026-04-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49893

食品医薬品安全処は、韓国食品安全管理認証院と協力し、自由貿易協定（FTA）を締結・推進している中南米 8 カ国*との食品安全協力を強化し、韓国企業の現地進出を支援するため、中南米輸出入食品安全管理能力強化事業を 4 月から本格的に推進する。

* 対象国：アルゼンチン、ブラジル、エクアドル、エルサルバドル、グアテマラ、メキシコ、パラグアイ、ペルー

中南米は、K-Food の輸出拡大の可能性が高い新興市場である。2025 年時点で、韓国と中南米 8 カ国間の食品貿易規模は、輸出が 1 億 1,500 万ドル、輸入が 22 億 3,600 万ドルであり、輸入額が輸出額の約 19 倍*に達している。したがって、食品安全規制協力や現地制度に対する理解の深化は、輸出拡大の重要な基盤となることが期待される。

* 出典：（輸出）韓国農水産食品流通公社 農食品輸出情報、（輸入）輸入食品情報床

3. 食薬処、コーデックス委員会（CODEX）で食品添加物の国際基準に関する議論を主導

添加物基準課 2026-04-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49892

食品医薬品安全処は、中国重慶で開催された「第 56 回 Codex 食品添加物部会（以下、CCFA）」（2026 年 4 月 13 日～17 日）に出席し、韓国の食品添加物基準・規格の国際化を主導したと明らかにした。

韓国は、食品添加物の一般規格の策定・改訂、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA)による評価対象物質の優先リストの提案、細胞培養食品の培地成分の安全性評価ガイドラインの策定、食品添加物の国際番号システム (INS) の改訂など、国際基準の設定プロセスにおいて主導的な役割を果たした。

なお、ステビオール配糖体を健康機能食品の「チュアブル (噛んで食べられる)」形態以外にも様々な剤形に使用できるようにするための改訂に関する議論が、次回会合の議題として採択され、さらに、アンモニア (ガス) の加工補助剤としての用途に関する安全性評価を JECFA に要請し、評価対象物質の優先リストに掲載される。

このほか、かまぼこ (フィレなど) へのトマト色素の使用基準を新設する案の採択を主導し、2026年7月の総会で最終承認される見通しである。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 9/2026 (2026.05.13)

【FAO】第56回食品添加物部会 (CCFA56)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202609c.pdf>

4. 輸入食品の精密検査をリスクレベルに応じて強化、衛生教育の規制は合理化

輸入食品政策課 2026-04-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49886

食品医薬品安全処は、リスクの高い不適合歴のある輸入食品に対する管理を強化し、事業者の行政的負担を軽減するなどの内容を盛り込んだ「輸入食品安全管理特別法」施行規則改正案を4月20日に立法予告した。

今回の改正案は、輸入食品等の安全管理制度を合理的に改善し、事業者の負担を軽減すると共に、消費者が安全な輸入食品を消費できるようにすることを目的としている。

主な改正内容は以下の通りである。

①輸入食品の安全性を確保するため、通関又は流通段階で不適合歴のある製品が輸入された場合、リスクレベルに応じて検査回数を段階的に増やす。

②輸入食品事業者が従業員に対して実施しなければならない衛生教育の頻度を、年間1時間以上に緩和する。

5. 新学期を迎えた春、学校周辺の無人食品販売店や給食施設などを集中点検した結果、26カ所を摘発

食中毒予防課 2026-04-17

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49880

食品医薬品安全処は、新学期の食中毒予防のため、学校周辺の無人食品販売店、小児向け嗜好食品の調理・販売店など31,910カ所と、学校・幼稚園の集団給食所など8,591カ所を点検した結果、「食品衛生法」に違反した26カ所を摘発し、管轄自治体で行政処分などの措置を要請する。今回の点検は、17の自治体、市・道教育庁と共に2月23日から3

月 20 日まで実施した。

主な違反内容は、消費期限超過製品の使用又は陳列・保管（15 カ所）、衛生的取扱基準違反（7 カ所）、健康診断未実施（2 カ所）、施設基準違反（1 カ所）、食材の検収日誌未作成など営業者遵守事項違反（1 カ所）であり、摘発された事業所は管轄機関で過料賦課などの行政処分後、6 カ月以内に再点検する予定である。

<別紙>

1. 学校・幼稚園集団給食所及び食材供給業者の違反内訳
2. 子供嗜好食品調理・販売業者の違反内訳

6. 自分で採取したナムル、実は「毒草」かもしれません！

農水産物安全政策課 2026-04-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49873

食品医薬品安全処と山林庁国立樹木園は、山菜と見た目が似ている毒草を個人が任意に採取して摂取した後、腸炎症状などを訴える被害事例が毎年持続的に発生しており、注意するよう呼びかけた。

最近 5 年間、毒草などを摂取して腹痛の症状などを訴えた事例は計 94 件で、全体の 51%が 3~5 月に発生しており、春に報告が集中している。

春に毒草の摂取による中毒に注意しなければならない理由は、花が咲く前に葉や根だけで山菜と毒草を区別するのが容易ではないためである。春季の代表的な毒草には、ドクゼリ、シュロソウ、ヌルデ、アマナなどがある。

この他にも、クルマバツクバネソウ、リュウキンカなど、野生に自生する様々な毒草があるため、山菜に関する十分な知識がない場合は、野生植物を個人で採取したり摂取したりしてはならない。もし、毒草を山菜と間違えて摂取した後、腹痛、嘔吐などの異常症状が現れた場合は、必ず病院を受診し、正確な診断のために毒草を一緒に持っていくとよい。

なお、山菜と毒草を見分ける動画情報は、食薬処の YouTube（安全な山菜の採取・摂取ガイド）で確認できる。有毒植物に関する詳細情報は、山林庁国立樹木園ホームページ（<http://kna.forest.go.kr>）の研究刊行物に掲載された春、秋の有毒植物に関するガイドブックで確認できる。

<添付> 形状が似ていて区別が難しい山菜と毒草

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

【MFDS】山で採取したナムル、本当に食べても大丈夫？ 毒草との見分け方

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

7. 食薬処、アルブミン食品の不当広告を行った 9 業者を摘発

食品不当行為緊急対応団 2026-04-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49860

食品医薬品安全処の食品不正行為緊急対応チームは、アルブミン食品の不当広告・販売業者を対象に、3月20日から4月3日まで、集中点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した9業者と、「食品衛生法」及び「健康機能食品に関する法律」に違反した12業者を摘発し、管轄機関に行政処分を要請し、該当投稿はアクセス停止するよう措置した。

① 食薬処は、アルブミン食品をオンラインショッピングモールなどで健康機能食品と誤認させる恐れのある不当広告を行い、約18億ウォン相当を販売した9業者を表示広告法違反として摘発した。

主な不当広告の内容は、「疲労回復」、「肝機能の維持に役立つ」、「アルブミン栄養剤」及び「アミノ酸栄養剤」など、健康機能食品と誤認・混同させる広告（7業者）、「アルブミンは血管内の浸透圧維持に役立つ」、「アルブミン濃度が低下するとめまい、浮腫、腹水などが発生する可能性がある」など、原材料の効能・効果を当該食品などの効能・効果と誤認・混同させる広告（2業者）などである。

② 食薬処は、アルブミン食品などの製造に、食品用として輸入申告されていない容器を使用し、約203億ウォン相当の製品を製造・販売した12業者を食品衛生法及び健康機能食品法違反として摘発した。

8. WHO、韓国の食品安全管理システムを「世界最高水準・満点」と認定

食品安全政策課 2026-04-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49857

食品医薬品安全処は、WHOが韓国の食品安全管理システムに対して合同外部評価（JEE：Joint External Evaluation）を実施した結果、食品安全分野で最高点を獲得したと発表した。

食品安全分野の評価は、生産から消費に至るまでのすべての食品サプライチェーンに対する韓国の安全管理能力が世界最高水準であると認められたという点で意義がある。

食品安全分野は2つの指標（食品媒介性疾患及び食品汚染の監視、食品安全緊急事態への対応及び管理）について評価を受け、すべてで5点を獲得した。

評価団は今回の評価において、食薬処を中心とした関係省庁・自治体間の効率的な食品安全管理協力体制、食中毒報告管理システムや統合食品安全情報網などによるリアルタイム監視及び迅速な対応体制、継続的な教育・訓練、食品安全全国などのリスクコミュニケーション体制、フードQRコードによる手話動画の表示など、社会的弱者への配慮策について高く評価した。

9. 家庭用調理キットに含まれる有害汚染物質、国内初のリスク評価、安全な水準を確認

有害物質基準課 2026-04-24

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49905

食品医薬品安全処は、ミールキット、サラダ、即席ご飯などの家庭簡便食について、重金属などの有害汚染物質の汚染レベルを調査し、国内で初めてリスク評価を実施した結果、すべての製品が安全な水準であることが確認されたと発表した。

食薬処は、2020年から2024年までの5年間にわたり、139食品タイプ4,616品目について、合計58種類の有害汚染物質（重金属、カビ毒素、3-MCPD、ベンゾピレン、ダイオキシン及びPCBsなど）の汚染濃度を調査し、韓国国民の食品摂取量を反映してリスク評価を行った。その結果、リスク指数はいずれも1未満（1日当たりの総ばく露量をヒトの毒性参考値で除した値）であり、ヒトへのリスクが懸念されない水準であることが確認され、別途基準を設定する必要性も低いと評価された。

今回の評価過程において、食品摂取による有害汚染物質のリスク評価に不可欠な摂取量の算出を行うため、家庭簡便食の1日消費推定量算出モデルを開発し活用した。これは、国民健康・栄養調査のデータでは算出が困難な品目について、国内の流通販売量の統計に基づき、1日消費量を推定したものである。

10. 食薬処、ベトナムと食品・医薬品規制の協力を強化、K-医薬品・食品の輸出支援を拡大

国際協力担当官 2026-04-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49900

食品医薬品安全処は、韓国とベトナムの両国首脳が臨席する中、ベトナム保健省と食品・医薬品・化粧品・医療機器の安全性の協力に関する覚書（MOU）を4月22日に締結した。

今回のMOU締結は、食品・医薬品などの安全規制分野における両国間の協力と信頼を強化し、関連製品の貿易活性化、両国の生活安全の向上に寄与することを目的としている。

MOUの主な内容は、法令・許可・技術・サプライチェーンなどの情報交換、人工知能（AI）・デジタル・バイオヘルスなどの新技術分野における協力、医療製品へのアクセス及び規制の信頼性の促進、ハイレベルな会合の開催など、実質的な履行に向けた協力策などである。

11. 回収措置

● 動物用医薬品基準を超過した輸入「冷凍バナメイエビ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-04-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49903

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

- ノルフロキサシン (0.005 mg/kg 検出)
- ドキシサイクリン (0.19 mg/kg 検出)

● 残留農薬基準を超過した農産物「クコの実」の回収措置

農水産物安全政策課 2026-04-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=49870

食品医薬品安全処は、販売業者が包装・販売した国産「クコの実（食品タイプ：農産物）」から残留農薬（チアメトキサス、カルベンダジム）が基準値（チアメトキサス：1.5 mg/kg、カルベンダジム：2.0 mg/kg）を超過して検出されたため、当該製品を販売中止して回収措置する。

- チアメトキサス (1.6 mg/kg 検出)
- カルベンダジム (4.2 mg/kg 検出)

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

（食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に記載されている情報をお知らせします。）

- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、「野菜の硝酸塩の全国監視プログラム」（重点施策 A-902-25）の最終報告書を発表
- オーストリア保健・食品安全局(AGES)、「ジャガイモ及びジャガイモ加工品に含まれるナス科アルカロイドのモニタリング」（重点施策 A-030-25）の最終報告書を発表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、誇大表示や医療効果を標榜する食品の違反広告の監視・取締結果を公表
- 台湾衛生福利部食品薬物管理署、「落花生殻剥き業者の衛生管理に関する指針」を策定し公表
- 中国国家市場監督管理総局、商務部と共に「越境電子商取引による小売輸入食品のリコール監督管理をさらに強化することに関する公告」を発表
- 中国国家市場監督管理総局、食品サーベイランスとして製品 2,389 検体について実施した検査の結果を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室

