

# 食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2026（2026. 06. 24）

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>

### 【EFSA】 EFSA は欧州におけるダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の食事性ばく露による健康への懸念を確認する

WHO がダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の複合毒性を評価するために用いられる毒性等価係数（TEF）を 2022 年に改訂したことを受け、EFSA は 2018 年の評価を更新した。この更新では、2022 年に更新された WHO-TEF を用いて、ダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB への複合ばく露に対する新たな耐容週間摂取量（TWI）が 0.6 pg/kg 体重/週と設定された。これは、2005 年の旧 WHO-TEF を用いて 2018 年に設定された TWI（2 pg/kg 体重/週）の 3 分の 1 の水準である。この TWI は、男性の生殖機能への発達影響に基づいており、動物実験及びヒトデータの両方からの根拠によって裏付けられている。食品及び飼料中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の最大基準値は、すでに欧州の法規制で定められている。欧州委員会及び加盟国は、リスク管理者として、食事ガイダンスの策定や既存の最大基準値の見直しを行う際、EFSA の科学的助言を考慮するとともに、改訂された TEF も踏まえ、高度な水準で消費者保護を確保する。

### 【ECHA】 PFAS 規制に関する SEAC 意見書案の公開協議 — 結果

PFAS の規制案に関する ECHA の社会経済分析委員会（SEAC）の意見書案に対する公開協議は、2026 年 5 月 25 日まで 60 日間行われた。産業界、市民社会、学術界、行政機関の関係者から強い関心が寄せられ、3,200 を超える組織及び 250 名の個人から、合計 3,511 件のコメントが提出された。コメントでは、代替品の入手可能性、移行期間、コストへの影響、競争力への影響など、規制案の社会経済的影響に焦点が当てられていた。関連性があり、根拠に基づいた社会経済的情報を提供しているコメントに関しては、SEAC が、意見書案で提示された結論を確認または修正するための評価を行っている。SEAC は 2026 年末までに最終意見を採択する予定であり、それにより PFAS 規制案に関する ECHA の委員会の科学的評価を終了し、SEAC 及びリスク評価委員会（RAC）の意見書が欧州委員会に正式に提出される。これら 2 つの最終意見書に基づき、欧州委員会は REACH 委員会での審議及び採決のため、PFAS 規制案を提案する予定である。

### 【EPA】 トランプ政権下の EPA は動物実験廃止のための新たな措置を取る

EPA は、動物実験を終わらせるという公約を果たすための 2 つの措置を公表する。1 つ目の措置として、5 年ぶりに、有害物質規制法（TSCA）及び連邦殺虫剤・殺菌剤・殺鼠剤法（FIFRA）に基づく、化学物質の評価における動物実験に代わる新しい代替法（NAM）のリストを更新し、業界、研究者及びその他の関係者が TSCA の試験要件を遵守するために使用する EPA の承認リストに、13 の新たな NAM を追加した。2 つ目の措置として、研究者、企業、その他の関係者が農薬・化学物質評価のために NAM を提案するための効率的なプロセスを導入した。関係者は、最先端の科学、リアルワールドデータ、特定の化学物質や使用パターンに合わせた目的に適した手法を提供することで、データのギャップを埋め、精度の向上に貢献でき、承認された手法は EPA の NAM リストに追加される。有望な提案については、EPA から申請者に NAM に関する追加情報を求めたうえで、EPA の科学者による評価を行う。

## 目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

### 【FAO】

1. 飼料リスク評価マニュアル
2. 陸生動物由来食品の需給に影響する要因
3. 食料安全保障と栄養のための精密発酵の可能性を探る

### 【EC】

1. 欧州委員会は、化学物質の安全性評価における動物実験からの移行を加速させる
2. 飼料中のパー及びポリフルオロアルキル化合物のモニタリング
3. 欧州委員会は新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関する規則についての最終合意を歓迎する
4. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

### 【ECHA】

1. ECHA は、新たな協力プラットフォームを通じて動物実験代替法に関する EU ロードマップを支援する
2. PFAS 規制に関する SEAC 意見書案の公開協議 – 結果

### 【EFSA】

1. EFSA は欧州におけるダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の食事性ばく露による健康への懸念を確認する
2. 食品酵素関連
3. 新規食品関連
4. 健康強調表示関連
5. 遺伝子組換え食品関連
6. 農薬関連
7. ポッドキャスト

### 【FSA】

1. 北アイルランドにおける無料学校給食制度及び中学校周辺のファストフード店及び食料品店の立地に関する分析調査報告
2. 2026年6月のFSA理事会のペーパーが公表される
3. 食品警告

### 【FSS】

1. 新しい研究によると、スコットランドでは外食が1日のエネルギーの5分の1以上を占めている

### 【FSAI】

1. 食品での使用が認められていない医薬品（メラトニン）が Jelly Pills フードサプリメントに含まれている
2. リコール情報

### 【BfR】

1. 国際的な知識交流により、食品の安全性とリスク評価が向上する
2. ダイオキシン：欧州食品安全機関（EFSA）による最新のリスク評価

#### [【VKM】](#)

1. 硝酸塩、亜硝酸塩及びニトロソアミン類のリスク評価

#### [【CAFIA】](#)

1. CAFIA、偽装ハチミツを検出

#### [【FDA】](#)

1. FDA がトレーサビリティ準備状況に関する机上演習の報告書及び最新の FAQ を発表
2. 植物新品種協議
3. 公示
4. 警告文書

#### [【EPA】](#)

1. トランプ政権下の EPA は動物実験廃止のための新たな措置を取る

#### [【CFIA】](#)

1. 特定の食品中のパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びパーフルオロオクタン酸(PFOA) (2013年4月1日～2016年3月31日)
2. カナダ政府は、カナダの魚、魚介類、水産物の新規かつ拡大した市場アクセスを確保する
3. リコール情報

#### [【FSANZ】](#)

1. FSANZ 理事会はより安全なフードサプライを支援するためカフェイン基準の改訂を承認
2. 2030 ロードマップ—FSANZ の提案活動の方向性を定める
3. 間もなく栄養パネル計算ツールが更新される
4. FSANZ 閣僚会議報告：2026年6月2&3日
5. 食品基準通知

#### [【APVMA】](#)

1. OECD CRP 報告書の提出により、EPAC2026 のマイルストーンを達成
2. 新しい APVMA 科学・保証担当執行役員の任命
3. クロリピリホスメチルの再検討

#### [【TGA】](#)

1. 未承認のイブタモレンカプセル(MK-677)に表示されていないアナボリックステロイドが含まれていることが判明した
2. TGA はリスク対応策の進化の一環として、未承認ペプチド製品に対するコンプライアンスの取り組みを強化する

#### [【NSW】](#)

1. リコール情報

#### [【MPI】](#)

1. 最新の報告書は食品安全システムが機能していることを強調する

#### [【香港政府ニュース】](#)

1. 食品甘味料規則の改訂案
2. プレスリリース
3. 違反情報

#### 4. 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、「風邪予防」、「免疫力強化」など、食品のオンライン不当広告 165 件を摘発
3. 官民が共に構築する食品栄養データベース及び国民の健康的な食生活
4. 市民サービスの改善及び産業活性化支援に向けた「健康機能食品法施行規則」改訂の案内
5. 食薬処 - 農振庁、トノサマバッタを 10 番目の食用昆虫として登録
6. コーヒーやチキンなどを調理・販売するコンビニや無人カフェなどの点検結果、30 カ所を摘発
7. 中国との食品安全協力を通じて、K-Food の中国への輸出拡大を図る
8. 集団給食所も「食品安全施設」に指定
9. 原料豚脂を食用豚脂と誤認・混同させるような販売を行ったオンラインの不当広告業者 7 社を摘発
10. 2025 年の食品産業生産額は 119 兆ウォン、前年比 4.3%増
11. 安全な梅シロップの作り方、食薬処が紹介します
12. 回収措置

##### **【SFA】**

1. Forum Replies : 食品表示におけるコンプライアンスの確保
2. SFA と SIT が熱帯海洋生物のアクアフィードイノベーションを促進するための飼料及び飼料成分技術センターを設立する

#### **別添**

「世界食品安全の日 2026」関連記事

---

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

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

#### 1. 飼料リスク評価マニュアル

Manual on feed risk assessment

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9569en>

本マニュアルは、動物が飼料に含まれるハザードにばく露された場合のリスク評価プロセスに関する解説、及び、実践可能なアプローチや利用可能なツールに関する実用的なガイドランスである。また、飼料リスク評価に関する研修で活用されることも意図している。

本マニュアルは、「飼料のリスク評価の適用に関するコーデックスガイドライン」（CXG 80-2013）に記載されたプロセスに基づいており、世界的にその理解を深めるとともに活用

を促進できるよう拡充したものである。飼料リスク評価は2段階のプロセスからなる。第1段階では、リスク評価者は、動物が飼料を摂取する際の、動物のハザードへのばく露状況及び動物体内におけるハザードの動態（化学的ハザードであればその代謝や代謝産物の毒性、食用部位への移行の可能性など）を特定しなければならない。第2段階は食品リスク評価であり、食用製品に移行する可能性のあるハザードへのばく露によって生じるヒトの健康へのリスクを評価する。

本マニュアルは、化学物質リスク評価と微生物学的リスク評価の2つのパートに分かれている。化学物質リスク評価の対象は、飼料に含まれる可能性のある汚染物質（重金属、残留性有機汚染物質（POPs：ダイオキシン類、フラン類、ポリ塩化ビフェニル類など）、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）、カビ毒及び細菌性毒素）、及び、動物用医薬品や農薬の不適切な使用による残留物である。化学物質ハザードに対するリスク評価は、予備的なリスク評価、ハザード特定、ハザード特性評価、ばく露評価（動物のばく露、食品への移行、ヒトのばく露）、リスク特性評価、及び結果報告からなる。

また本マニュアルでは、化学物質リスク評価のケーススタディ2件（医薬品添加飼料の再加工、アフラトキシン汚染）、及び微生物学的リスク評価のケーススタディ1件（サルモネラ属菌の混入）についても解説されている。

## 2. 陸生動物由来食品の需給に影響する要因

Drivers of supply and demand of terrestrial animal source food

2026

<https://openknowledge.fao.org/items/93a47d96-83bf-4a90-b5f8-4cbf297d2b29>

2020年のFAO農業委員会（COAG）からの要請に応え、FAOは「食料安全保障、持続可能な農業食料システム、栄養及び健康的な食生活に対する家畜の貢献に関する科学及び根拠に基づいた包括的な世界的評価」を作成している。本評価は3つの構成文書（component document）から成る。構成文書1は2023年に発表された「栄養と健康状態の改善のための健康的な食生活に対する陸生動物由来食品（TASF）の貢献（Contribution of terrestrial animal source food to healthy diets for improved nutrition and health outcomes）」である（下記関連記事参照）。構成文書2が本文書であり、世界におけるTASFの需給を決定づける要因、及び、これらの食品の入手・消費に関わる消費者の行動等に影響を与える要因について検討している。本文書は、政策立案者が、食環境の枠組みにおいて、健康的な食生活の一環としてTASFの需給における好ましい要因を促進する介入策の着手点を特定する助けとなることを意図している。構成文書3は、食料安全保障及び持続可能な農業食料システムに対する畜産部門の貢献を評価するものであり、現在作成中である。

<本文書における主要な知見>

### 食環境（food environment）

- 食環境の枠組みは、食品の生産・供給に影響する外部領域の4要因（食品の供給状況（availability）、価格、販売業者や製品の特性、マーケティングと規制）、及び、食品

の需要と購入に影響する個人領域の 4 要素（食品へのアクセスのしやすさ（accessibility）、価格の手頃さ、便利さ、嗜好性）から構成されている。

#### 需給の動向

- 1961 年から 2022 年にかけて、TASF の世界的な供給量は急速に増加した。
- しかし、1 人当たりへの牛肉の供給量は横ばいあるいは減少傾向にある。さらに、TASF の生産量及び 1 人当たりへの供給量には地域間の格差が見られる。
- 国の 1 人当たりの所得と TASF の供給量には正の相関があるが、供給量が多いからといって、国内のあらゆる集団が TASF に平等にアクセスできるとは限らない。

#### 根拠に関するレビュー

- 高所得国における食環境に関する根拠は限られている。入手可能な研究の大部分は米国に由来するもので、主に食環境における TASF の供給状況に焦点を当てていた。
- 低・中所得国における研究の大部分は、食環境の個人領域の 1 要因である TASF の嗜好性に焦点を当てていた。

#### 食環境に関連する政策・立法文書に関するレビュー

- 高所得国及び上位中所得国の政策・立法文書は、主に TASF の品質と安全の確保、及びマーケティングの規制に焦点を当てていた。
- 低所得国及び下位中所得国の政策は主に TASF の生産拡大目指しており、立法文書では農業、畜産、食料安全保障、栄養を網羅する開発計画等の一環として TASF の役割を取り上げる傾向が強かった。

\* Drivers of supply and demand of terrestrial animal source food: Key messages

<https://openknowledge.fao.org/items/cb0fc92a-7896-4fa1-82c2-2818188259a9>

（本文書の概要版）

\* 構成文書 1 : Contribution of terrestrial animal source food to healthy diets for improved nutrition and health outcomes

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cc3912en>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2023（2023. 05. 10）

【FAO】肉、卵、ミルクは必須の栄養源である、特に最も脆弱な集団にとって、新しい FAO の報告書は言う

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202310c.pdf>

### 3. 食料安全保障と栄養のための精密発酵の可能性を探る

Exploring the potential of precision fermentation for food security and nutrition

09/06/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/exploring-the-potential-of-precision-fermentation-for-food-security-and-nutrition/en>

2026年5月25～28日にFAO本部で開催された「ローマ栄養週間2026」において、サイドイベント「Feeding the Future: The Potential of Precision Fermentation（未来への食料供給：精密発酵の可能性）」が開催された。政府、国連機関、学术界、民間セクター、市民団体からの参加者が、ハイブリッド形式で、食料不安や人道支援の現場における精密発酵に関連する機会、課題、及び実践的な考慮事項について検討した。講演者らは、食品安全、規制、栄養、イノベーション、実用化に関する見解を述べた。議論では、講演者らが、食料安全保障や栄養の分野における精密発酵の適用について、その可能性と現実的な課題の両面から考察した。既存の食料システムや食生活を補完しつつ、高品質なタンパク質や特定の原料の生産などを通じて、栄養価を高める可能性が強調された。同時に講演者らは、技術的な可能性だけでは十分な成果を上げられないと強調し、重要な考慮事項として、食品安全、規制当局による監督、持続可能な栄養、手頃な価格、拡張性、インフラ要件、サプライチェーンの構築、公衆の信頼、社会受容などが特定された。

また本イベントでは、食料安全保障や人道支援における精密発酵由来製品の活用事例に関するグループ演習が行われた。各グループは、緊急栄養支援や、脆弱な集団へのタンパク質補完源などのシナリオを検討し、実用化に向けて対処すべき機会、障壁、及び実現のための条件を特定した。

本イベントでは、精密発酵は特定の状況下で有用である可能性がある」と結論する一方で、安全性、ガバナンス、栄養学的妥当性、実現可能性、アクセスのしやすさ、分野横断的なパートナーシップ、そして公衆の信頼が、将来的な応用において不可欠な要素として特定された。

\* FAO の関連報告書及び Q&A

Precision fermentation: With a focus on food safety

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd4448en>

Precision fermentation - Beyond the buzzword: Food safety Q&A

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd5598en>

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

【FAO】精密発酵は食料生産に安全で持続可能な未来をもたらすか？

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

---

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

[https://ec.europa.eu/food/safety\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety_en)

1. 欧州委員会は、化学物質の安全性評価における動物実験からの移行を加速させる

Commission accelerates transition away from animal testing in chemical safety

assessments

Jun 1, 2026

[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip\\_26\\_1214#msdynmkt\\_tracking\\_context=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_26_1214#msdynmkt_tracking_context=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000)

欧州委員会（EC）は、「化学物質の安全性評価のための動物実験の段階的廃止に向けたロードマップ」を発表した。これは、動物を使用しない革新的なアプローチへの移行を確実にするための、明確かつ具体的な措置を提示するものであり、また、ヒトと動物の健康及び環境の保護を確保する安全性評価の信頼性を維持するものである。

このロードマップは、2025年7月にECが提示した化学物質行動計画に基づく具体的な成果であり、3つの柱の下に22の行動が掲げられている。工業用及び消費者向けの化学物質、農薬・殺生物剤、医薬品、食品・飼料添加物など15分野において、化学物質の安全性評価における動物実験を段階的に置き換えることを想定している。

- 第1の柱：動物使用の段階的廃止に向けた変革の実現に焦点を当て、動物を使用しないアプローチの開発と普及を加速させることを目的としている。ヒトの健康及び環境の安全性の評価における動物実験の代替・削減・苦痛軽減に向けた30以上の提言が概説されている。
- 第2の柱：欧州を研究とイノベーションの最前線に維持することを目的として、動物を使用しないアプローチを開発するための研究とビジネスイノベーションの広範なネットワークを支援することを目指す。方法開発のための人工知能やビッグデータの活用が含まれている。
- 第3の柱：欧州内外での連携に関するものであり、EU内のすべての関連する利害関係者との協働による実施を促進し、国際レベルでの規制当局との協力を推進するための枠組みの整備が含まれている。

#### 次のステップ

ECは、加盟国、EU機関、及び利害関係者と緊密に連携し、直ちにロードマップの実施を開始する。進捗状況を総括するためのハイレベル会議を2029年までに開催する。この会議では、REACHを含むすべての関連するEU法規における動物を使用しないアプローチの利用と普及の拡大に焦点を当て、また、今後の方向性について利害関係者と協議を行う予定である。

#### 背景

2023年、120万件以上の署名を集めた欧州市民イニシアチブ「Save Cruelty-Free Cosmetics – Commit to a Europe Without Animal Testing（動物実験のない化粧品を守れー動物実験のない欧州への取り組み）」に応え、ECは、化学物質の安全性評価における動物実験の段階的廃止に向けた包括的なロードマップを策定することを約束した。

化学物質の安全性評価は、依然として動物実験に大きく依存している。新しい代替法により、産業界にとってより迅速で費用対効果が高く、イノベーションフレンドリーな解決策が提供され、動物実験からの段階的な移行が可能となりつつある。

\* Roadmap towards phasing out animal testing for chemical safety assessments  
[https://single-market-economy.ec.europa.eu/publications/roadmap-towards-phasing-out-animal-testing-chemical-safety-assessments\\_en](https://single-market-economy.ec.europa.eu/publications/roadmap-towards-phasing-out-animal-testing-chemical-safety-assessments_en)

## 2. 飼料中のパー及びポリフルオロアルキル化合物のモニタリング

Commission Recommendation (EU) 2026/1307 of 11 June 2026 on the monitoring of perfluoroalkyl substances (PFAS) in feed

11 June 2026

[https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L\\_202601307](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202601307)

食品のパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）汚染は、主に水生及び陸生の食物連鎖における生物蓄積、ならびに PFAS を含有する食品接触材料の使用に起因する。パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）及びパーフルオロオクタン酸（PFOA）、ならびにその塩類は、食品及びヒトにおいて最も高濃度で検出される PFAS である。

欧州食品安全機関（EFSA）は 2020 年、PFOS、PFOA、パーフルオロノナン酸（PFNA）、及びパーフルオロヘキサンスルホン酸（PFHxS）に関するリスク評価を行い、欧州の一部の集団では耐容週間摂取量を超えていると結論付けた。また EFSA は、卵、魚及びその他の魚介類、食肉及び食肉製品などの動物由来食品がヒトにおける PFAS へのばく露の重要な要因であること、PFAS は飼料から動物由来食品へ移行し、その移行には動物種や PFAS の種類によって明らかな違いがあることを指摘した。このような PFAS の移行は、放牧中の家畜が摂取する土壌や飲料水からも起こり得る。

ヒトの健康を保護するため、規則（EU）2023/915 において、特定の動物由来食品中の PFAS について最大基準値（ML）が設定された。家畜が摂取する飼料や土壌に PFAS が含まれている場合は、動物由来食品が ML を満たさなくなる可能性があるが、現在、飼料や土壌に含まれる PFAS に関するデータは限られている。従って、飼料及び土壌の PFAS による汚染実態に関するデータを収集するべきである。飲料水に含まれる PFAS に関しては、十分なモニタリングデータが入手可能である。

従って、欧州委員会は次のように勧告する。

- 加盟国は、飼料事業者と協力し、2026 年、2027 年、2028 年に、飼料に含まれる PFOS、PFOA、PFNA、PFHxS をモニタリングするべきである。可能であれば、これら 4 種の PFAS と類似しているがアルキル鎖が異なる化合物（例えば、食品中の PFAS のモニタリングに関する欧州委員会勧告（EU）2022/1431 に記載されている化合物）についても検査するべきである。
- モニタリングは様々な飼料を対象とするべきであり、特に以下のものを対象に含めるべきである。
  - (a) 飼料として使用される魚、その他の水生動物、及びそれらに由来する製品
  - (b) 海藻ミール、及び海藻由来の飼料原料

- (c) 鉱物由来の飼料
- (d) 牧草 (forage)、サイレージ、干し草及び生草
- (e) 液体飼料
- (f) 魚、その他の水生動物、及びそれらに由来する製品、及び/又は海藻ミール、及び海藻由来の飼料原料を含む配合飼料

動物由来食品において高濃度の PFAS が検出された場合の追跡調査においては、動物が摂取する土壌や飲料水中の PFAS についても分析するべきである。また、包装材料についても汚染源として検討することが可能である。

- 分析には、規則 (EU) 2017/625 の第 34 条に従い、信頼性の高い結果が得られることが実証されている分析法を用いるべきである。飼料中の個々の PFAS について、分析法の定量限界は 0.1 µg/kg 以下であるべきである。
- 加盟国は、分析結果を定期的に、かつ 2029 年 6 月 30 日までに EFSA に提供することが推奨される。

### 3. 欧州委員会は新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関する規則についての最終合意を歓迎する

Biotechnologies: Commission welcomes final agreement on rules for plants obtained by new genomic techniques in plants

17/06/2026

<https://ec.europa.eu/newsroom/sante/items/943483/en>

欧州議会は、新しいゲノム技術 (NGT) を用いて得られた植物に関する規則について合意に達した。この合意は、2023 年に欧州委員会が提案した新たな規則の採択における最終段階である。本規則は、欧州の植物育種、農業及び食品の各セクターの国際競争力を高め、また、気候変動や新たな害虫・病害など、植物の健康に関する課題への対処にも役立つ。本規則は、最新の科学的進展を反映し、また EU の多くの貿易相手国が採用しているアプローチと整合しているため、中小企業 (SME) の市場アクセスが改善され、欧州の需要に合わせた新品種の開発が促進されると同時に、欧州の高い安全基準が維持される。

本規則は、官報への掲載から 20 日後に発効し、2 年後に適用が開始される。

本規則の主な特徴は以下のとおりである。

- NGT 植物に対する 2 つの異なる取り扱い：
  - a. カテゴリー 1 の NGT 植物：自然界に存在し得る、あるいは従来 of 育種によって生じ得る植物は、検証手続きを経て従来の植物と同様に取り扱われ、遺伝子組換え生物 (GMO) 法の適用対象外となる。
  - b. カテゴリー 2 の NGT 植物：より複雑な改変が加えられた植物は、GMO 法に基づくリスク評価及び認可手続きの対象となり、GMO 法のトレーサビリティ及び表示の要件も適用される。
- 行政負担の軽減：本規則は、育種家や農家の行政負担を大幅に軽減し、イノベーション

と競争力を促進する。

- 安全性と持続可能性：本規制は、持続可能性の目標を推進し、健康と環境の保護を確保する。
- 透明性とモニタリング：本規則は、EU 市場におけるすべての NGT 植物に関する透明性を確保する。確実なモニタリングプログラムにより、NGT 植物及び製品の経済的、環境的、社会的影響を追跡し、評価と改善を可能にする。
- 特許：透明性、ライセンス、ガイダンス、及び特許の影響評価に関する条項により、イノベーションを保護しつつ、育種家や農家のアクセスを確保する。

\* NGT 関連情報ウェブページ

[https://food.ec.europa.eu/plants/new-genomic-techniques\\_en](https://food.ec.europa.eu/plants/new-genomic-techniques_en)

\* Q&A

[https://food.ec.europa.eu/plants/new-genomic-techniques/questions-and-answers\\_en](https://food.ec.europa.eu/plants/new-genomic-techniques/questions-and-answers_en)

\* ファクトシート：New Genomic Techniques in a Nutshell

[https://food.ec.europa.eu/document/download/0c804f5d-6650-44db-bb44-156f19da99a4\\_en](https://food.ec.europa.eu/document/download/0c804f5d-6650-44db-bb44-156f19da99a4_en)

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

【EC】欧州委員会は植物の新しいゲノム技術に関する暫定合意を歓迎する

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

#### 4. 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](https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en)

RASFF Portal Database

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

0605/2026～0618/2026 の主な通知内容（ポータルデータベースから抽出）

\* 基本的に数値の記載がある事例は基準値超過（例外あり）

\* RASFF へ報告されている事例のうち残留農薬、食品添加物、食品容器、新規食品、カビ毒を含む天然汚染物質の基準違反等について抜粋

##### 警報通知（Alert Notifications）

スペイン産メカジキ (*Xiphidae spp*) の水銀、スロベニア産ダイエタリーサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD) 及び未承認物質テトラヒドロカンナビノール (THC)、オランダ経由カナダ産フライパンからのヒ素・鉄及びマンガンの溶出、コートダジュール産パームオイルの多環芳香族炭化水素、スペイン産ヨシキリザメ (*Prionace glauca*)

の水銀、アイルランド経由パキスタン産有機玄米のエチレンオキシド、原産国不明亜麻仁のシアン化物高含有、カザフスタン産亜麻仁の禁止物質シアン化水素 (HCH)、ペルー産ハバネロ (*Capsicum chinense*) のメソミル、イタリア産玄米のエチレンオキシド、アイルランド経由インド/パキスタン産有機バスマティ玄米のエチレンオキシド、スペイン産マスクメロンのフロニカミド、ポーランド産ホワイトマルベリー (桑の実) ハーブ茶の過塩素酸塩、米国産ピスタチオのアフラトキシン類、チェコ共和国経由オランダ産ブラウニー及びクッキーの未承認新規食品成分 CBD 及び未承認物質 THC、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、イタリア産メロンのフロニカミド、ペルー産ザクロのメソミル、ドイツ産カプセル化塩の 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD)、ボリビア産ブラジルナッツのアフラトキシン類、スペイン産コメのデルタメトリン、など

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

ハンガリー産冷蔵生乳の細菌阻害剤、エクアドル産バナナの未承認物質クロルピリホス、オランダ産イワシのヒスタミン、中国・ルーマニア産トマトペーストの未承認物質のクロルフェナピル及びクロルピリホス、バングラデシュ産ライチ (*Litchi chinensis*) のアゾキシストロビン・ベノミル/カルベンダジム・クロラントラニリプロール・クロチアニジン・プロピコナゾール及び未承認物質のプロフェノホス及びトリシクラゾール、インド産生鮮ディルの未承認物質クロルピリホス、トルコ産チョコレートの未承認物質シルデナフィル、マレーシア産養蜂製品の未承認物質シルデナフィル、ポーランド産花粉のピロリジジナルカロイド、原産国不明ハーブタブレットの未承認物質デキサメタゾン及びパラセタモール、コスタリカ産バナナのブプロフェジン、インド産白ブドウの未承認物質クロルピリホス、ドキシサイクリン、イタリア産ベビーハウレンソウのアセタミプリド、エジプト産冷凍イチゴの未承認物質オキサミル、インド産コメのオクラトキシン A、スペイン産メカジキの切り身の水銀、米国産フードサプリメントのハッシュウマメ (*Mucuna pruriens*) 由来未承認物質 (未特定)、スリランカ産マグロのヒスタミン、ホンジュラス産生鮮オクラのトルフェンピラド、トルコ産ひまわりの種子のオクラトキシン A、エジプト産乾燥トマトの未承認物質のクロルフェナピル及びクロルピリホス、ウクライナ産ビスケットのアクリルアミド高含有、オランダ産鶏肉のドキシサイクリン、オランダ産生カレイ (*Platichthys flesus*) のパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) 及び PFOS・パーフルオロオクタン酸 (PFOA)・パーフルオロノナン酸 (PFNA)・パーフルオロヘキサンスルホン酸 (PFHxS) の合計、トルコ産ミネラルウォーターのホウ素高含有、など

#### 通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産殻付きピスタチオのアフラトキシン類、エジプト産オレンジのクロルプロファム、インド産ウスターソースのエチレンオキシド、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、中国産花椒のアセタミプリド・ビフェントリン・カルボフラン・フェノブカルブ・イミダクロプリド・テブコナゾール及び未承認物質クロルピリホス、エジプト産殻付きピーナッツ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、ウガンダ産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産イチジクペーストのオクラトキシン A、日本産緑茶のア

セタミプリド・ベノミル/カルベンダジム・クロチアニジン・ジノテフラン・ルフェヌロン・テブコナゾール及びトルフェンピラド、チリ産冷凍ラズベリーのクロロタロニル、トルコ産生鮮ピーマンのフォルメタネート、トルコ産乾燥イチジクのフォルメタネート、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、中国/ポーランド産挽いた唐辛子のクロチアニジン及び未承認物質の塩素酸塩及びグルホシネート、パキスタン産コメのクロチアニジン（複数あり）、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド及びシフルメトフェン、中国産缶詰モモのエリソルビン酸（E315）の未承認使用、レバノン産スパイスの未承認物質クロルピリホス、中国産抹茶パウダーのジノテフラン・ラムダシハロトリン・チアメトキサム及びトルフェンピラド、トルコ産生鮮トマトのインドキサカルブ、インド産コリアンダーパウダーの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オクラトキシン A、ケニア産インゲンの未承認物質プロフェノホス、ウガンダ産レッドピーナッツパウダーのアフラトキシン B1、アルバニア産赤ピーマンのアセタミプリド、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン B1、中国産紅麴抽出物のヒ素、インド産ボスウェリアセラータ（カンラン科ボスウェリア属の樹木）抽出物のエチレンオキシド、など

---

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

## 1. ECHA は、新たな協力プラットフォームを通じて動物実験代替法に関する EU ロードマップを支援する

ECHA supports EU roadmap for alternatives to animal testing with new collaborative platform

2 June 2026

[https://echa.europa.eu/-/echa-supports-eu-roadmap-for-alternatives-to-animal-testing-with-new-collaborative-platform#msdynmkt\\_trackingcontext=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000](https://echa.europa.eu/-/echa-supports-eu-roadmap-for-alternatives-to-animal-testing-with-new-collaborative-platform#msdynmkt_trackingcontext=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000)

欧州委員会は、2026年6月1日に「化学物質の安全性評価のための動物実験の段階的廃止に向けたロードマップ」を発表した。このロードマップは、化学物質の安全性に関する EU の法規制全体において、動物実験の代替・削減・苦痛軽減を加速させるための戦略的枠組みである。

ECHA は、このロードマップの実施を支援するため、「動物実験代替法に関する協力プラットフォーム」を設立する。このプラットフォームは、化学物質の安全性評価における動物を使用しないアプローチの開発及び規制の更新に焦点を当て、検証、標準化、規制における利用に関する事項を扱う。

このプラットフォームは、規制当局、産業界、学术界、市民社会を結集し、動物を使用しない試験法の規制における効率的な利用に関する情報交換と相互理解を深めるものである。プラットフォームのメンバーは、既存の科学的・技術的課題について議論し、解決に取り組

む。2026年6月11～12日に、プラットフォームの第1回会合をヘルシンキで開催する。

また ECHA は、国際的なパートナーや広範な科学コミュニティと協力し、動物実験の代替及び削減を支援する、新たな評価手法 (new approach methodologies: NAMs) やツール、データ、手法の開発を継続する。

#### \* Collaborative Platform on Alternatives to Animal Testing

[https://echa.europa.eu/science/collaborative-platform-on-alternatives-to-animal-testing#msdynmkt\\_trackingcontext=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000](https://echa.europa.eu/science/collaborative-platform-on-alternatives-to-animal-testing#msdynmkt_trackingcontext=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000)

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2026（2026. 06. 24）（本号）

【EC】 欧州委員会は、化学物質の安全性評価における動物実験からの移行を加速させる

\* 関連情報：ECHA、動物実験代替法に関する協力プラットフォームの第1回会合を開催  
ECHA convenes first Collaborative Platform on Alternatives to Animal Testing meeting  
17 June 2026

<https://echa.europa.eu/-/echa-convenes-first-collaborative-platform-on-alternatives-to-animal-testing-meeting>

ECHA は、動物実験代替法に関する協力プラットフォーム (CP-AAT) の第1回会合を開催した。会合には、加盟国、欧州委員会、EU 機関、産業界、官民パートナーシップからの参加者が集まり、動物実験代替法の活用における優先順位を明確化し、協力を強化した。プラットフォームのメンバーは、欧州で進行中の代替法イニシアチブや、その推進・適用における課題について議論し、また、体系的かつ継続的な情報交換が重要であることを強調した。

プラットフォームの最初の2年間の作業プログラムにおける優先順位の高い4分野が特定された。

- 定量的構造活性相関 (QSAR) : 実用例を示し、ハザード評価のための明確な性能基準を設定することで、急性経口毒性をはじめとして、規制における *in silico* 手法の活用を促進する。
- *in vitro* トキシコキネティクス : *in vitro* トキシコキネティクスデータの活用に向けた調和されたアプローチを構築し、科学的見解と規制上の見解を整合させる。
- オミクス : ガイダンスや事例研究を通じて、ハザードの特定及び分類におけるオミクス技術 (トランスクリプトミクス、メタボロミクスなど) の活用を支援する。
- ナノマテリアル及び先端材料向けの新たな評価手法 (NAMs) : ナノマテリアルの特異的な特性を評価し、非動物試験戦略への組み込みを可能にするための規制アプローチを構築する。

これらの優先分野は、規制への導入を支援するためにさらなる協力と整合化が必要な分野である。その範囲については今後さらに詳細に定められ、作業は間もなく開始される見込みである。

ポッドキャスト

ECHA の Tomasz Sobanski 氏が、ECHA のポッドキャストシリーズ「Safer Chemicals Podcast」の中で、欧州委員会のロードマップや CP-AAT について解説している。

#### 背景

CP-AAT は非公式で拘束力のないフォーラムであり、年 2 回会合を行う。

## 2. PFAS 規制に関する SEAC 意見書案の公開協議 – 結果

Consultation on the SEAC draft opinion on PFAS restriction – outcome

03 June 2026

[https://echa.europa.eu/documents/d/guest/news\\_seac\\_pfas\\_cons\\_stats#msdynmkt\\_trackingcontext=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000](https://echa.europa.eu/documents/d/guest/news_seac_pfas_cons_stats#msdynmkt_trackingcontext=d2f634e3-e5ae-40b6-bd68-c1d07cf50000)

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 ECHA の社会経済分析委員会（SEAC）の意見書案に対する公開協議は、2026 年 5 月 25 日まで 60 日間行われた。産業界、市民社会、学术界、行政機関の関係者から強い関心が寄せられ、3,200 を超える組織及び 250 名の個人から、合計 3,511 件のコメントが提出された。コメントの件数が最も多かった国はドイツ（1,000 件強）であり、次いで日本（600 件弱）、ベルギー（500 件弱）の順番であった。コメントでは、代替品の入手可能性、移行期間、コストへの影響、競争力への影響など、規制案の社会経済的影響に焦点が当てられていた。関連性があり、根拠に基づいた社会経済的情報を提供しているコメントに関しては、SEAC が、意見書案で提示された結論を確認または修正するための評価を行っている。

#### 次のステップ

SEAC は 2026 年末までに最終意見を採択する予定である。この採択により、PFAS 規制案に関する ECHA の委員会の科学的評価は終了し、SEAC 及びリスク評価委員会（RAC）の意見書は欧州委員会に正式に提出される。これら 2 つの最終意見書に基づき、欧州委員会は、EU 加盟国で構成される REACH 委員会での審議及び採決のため、PFAS 規制案を提案する予定である。

#### 背景

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

RAC は 2026 年 3 月 2 日に最終意見を採択し、SEAC は 3 月 10 日に、60 日間の公開協議を行うことを条件として意見書案に合意した。

\* PFAS 規制案関連情報ウェブサイト

<https://echa.europa.eu/registry-of-restriction-intentions/-/dislist/details/0b0236e18663449b?dislists=WAR&dislistsportlet=business&identifier=0b0236e18663449b>

(寄せられたコメントが公開されている (Excel ファイル))

\* 関連記事：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.go.jp/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 は欧州におけるダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の食事性ばく露による健康への懸念を確認する

EFSA confirms health concern from dietary exposure to dioxins and dioxin-like PCBs in Europe

10 June 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-confirms-health-concern-dietary-exposure-dioxins-and-dioxin-pcbs-europe>

欧州食品安全機関 (EFSA) の新たな科学的意見によると、ダイオキシン類及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル (PCB) への食事性ばく露は、欧州の人々にとって引き続き健康上の懸念となっている。この意見書は、ダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の複合毒性を評価するために用いられる毒性等価係数 (Toxic equivalency factor : TEF) を世界保健機関 (WHO) が 2022 年に改訂したことを受け、EFSA の 2018 年の評価を更新するものである。

EFSA は、2022 年に更新された WHO-TEF を用いて、ダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB への複合ばく露に対する新たな耐容週間摂取量 (TWI) を、0.6 pg/kg 体重/週と設定した。これは、2005 年の旧 WHO-TEF を用いて 2018 年に設定された TWI (2 pg/kg 体重/週) の 3 分の 1 の水準である。この健康影響に基づく指標値は、男性の生殖機能への発達影響に基づいており、動物実験及びヒトデータの両方からの根拠によって裏付けられている。

EFSA は何を発見したか？

今回の評価で、欧州集団における食事性ばく露量は、すべての年齢層で新たな TWI を上回っており、特に幼児や小児においてその超過が顕著であることがわかった。また、この評価では、母親を介してばく露される将来生まれてくる男児への潜在的な影響から、妊娠可能年齢の女性に対する懸念も指摘されている。

EFSA は何を推奨しているか？

EFSA は、将来のリスク評価を補完するため、特に以下の点において、エビデンスの強化とモニタリングの拡充を推奨している：

- ヒトにとってより関連性の高い TEF の開発；
- ヒトを対象とした薬物動態モデルのさらなる改善；
- 植物性食品中の汚染実態に関するデータのさらなる収集；
- より広範な欧州諸国からの、母乳及び血液中のこれらの物質の存在に関する追加データの収集

#### 今後どうなるのか？

食品及び飼料中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の最大基準値は、すでに欧州の法規制で定められている。欧州委員会及び加盟国は、リスク管理者として、食事ガイダンスの策定や既存の最大基準値の見直しを行う際、EFSA の科学的助言を考慮するとともに、改訂された TEF も踏まえ、高度な水準で消費者保護を確保する。

#### 背景

ダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB は、フードチェーンに蓄積する難分解性の環境汚染物質であり、主に動物性食品、特に乳や乳製品、肉、魚類に含まれている。バランスの取れた多様な食事は、個々の食品からのばく露を減らすのに役立つ可能性がある。TEF とは、最も毒性の強いダイオキシンである 2,3,7,8-テトラクロロジベンゾ-p-ダイオキシン (TCDD) と比較して、ダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB の相対的な毒性を表すために用いられる、国際的に合意された値である。

EFSA の専門家らは、2025 年 12 月 11 日に開催された公開ウェビナーにおいて、結論案について議論し、科学的原則と方法について説明した。評価案に関する意見募集は、2025 年 11 月 27 日から 2026 年 1 月 26 日まで実施された。EFSA のフードチェーンの汚染物質に関するパネル (CONTAM) は、寄せられたコメントを検討し、科学的意見の最終決定に際してそれらを考慮した。寄せられたコメント及び CONTAM パネルからの回答は、科学的意見の付属文書として公開されている。

EFSA はまた、魚類の消費に関するリスク・ベネフィット評価を実施しており、栄養上の利点に加え、ダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB を含む複数の汚染物質へのばく露による潜在的な有害影響についても検討している。この作業は 2027 年末までに完了する見込みであり、各国当局が国民に対して食事に関する助言を行うことを支援するため、欧州委員会からの要請を受けて実施されている。

\*飼料及び食品中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB に関するリスク評価更新

Update of the risk assessment on dioxins and dioxin-like PCBs in feed and food

10 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10103>

(科学的意見)

- 平易な言葉による要約:飼料及び食品中のダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB に関するリスク評価更新

PLS: Update of the risk assessment of dioxins and dioxin-like PCBs in feed and food

10 June 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/plain-language-summary/update-risk-assessment-dioxins-and-dioxin-pcbs-feed-and-food>

### 背景

- ポリ塩化ジベンゾ-p-ダイオキシン類及びジベンゾフラン類（本要約では「ダイオキシン類」と呼ぶ）並びにダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル（DL-PCB）は、環境中に残留する。
- ダイオキシン類は特定の工業プロセスの副産物であり、廃棄物の焼却中に生成されることがある。DL-PCB は、過去に様々な用途に使用されていた PCB 油の一部であった。
- 排出削減に向けた規制措置のおかげで、ヒトにおける濃度は大幅に低下した。
- しかし、ダイオキシン類や DL-PCB は依然としてフードチェーンに入り込み、肉、魚、卵、乳製品などの脂肪分の多い食品に蓄積し、時間の経過とともに人体にも蓄積する可能性がある。
- 出生前や幼少期にダイオキシン類及び DL-PCB にばく露されると、後年の精子濃度の低下など、生殖に関する問題を引き起こす恐れがある。
- 妊娠可能年齢の女性のばく露を減らすことは、胎児や幼い子供に対するこうした影響のリスクを低減するのに役立つ。
- 2018 年、EFSA は食品及び飼料中のダイオキシン類及び DL-PCB による健康リスクに関する評価を公表した。主な結論は以下の通りである。
  - 生後早期のばく露は、男性の生殖機能に有害影響を及ぼす可能性がある。
  - 2005 年の WHO の毒性等価係数（WHO-TEF）を用いて算出した場合、2 pg 毒性等価量（pg TEQ）/kg 体重/週以下の耐受週間摂取量（TWI）で消費者は保護される。
- 2022 年、WHO は TEF 値を更新し、一部のダイオキシン類及び DL-PCB については値が引き下げられ、他のものについては引き上げられた。

### EFSA は何をしよう求められたか？

- 欧州委員会は EFSA に、2022 年の新しい WHO-TEF を使用して、2018 年の前回評価を更新するよう求めた。

### EFSA はこの作業をどのように実施したか（また、どのようなデータが使用されたか）？

- EFSA は以下を評価した：
  - 2022 年版 WHO-TEF を用いて、食品及び飼料を介したヒト及び食料生産動物へのダイオキシン類及び DL-PCB のばく露量をそれぞれ評価した；
  - 2022 年版 WHO-TEF を適用することで、2018 年に設定された TWI が変更されるかどうか；
  - ダイオキシン類及び DL-PCB が飼料から動物由来食品へどのように移行するか。

- EFSA は、新たな広範なデータを検討し、以下を含む公表された新たな根拠を体系的に検討した：
  - EU 加盟国、ノルウェー、アイスランドからの食品及び飼料のモニタリングデータ；
  - EFSA の包括的欧州食品消費量データベース (Comprehensive European Food Consumption Database)；
  - 欧州における母乳中の汚染レベルに関するデータ
- EFSA は以下を実施した：
  - ヒト及び実験動物を用いた研究からの根拠を活用；
  - 精子形成の減少に関連するばく露量を特定；
  - ダイオキシン類及び DL-PCB が時間の経過とともに体脂肪に蓄積する程度を推定；
  - 知見のギャップ (特に個体差、とりわけ母親と乳児における個体差) を補い、結論に対する信頼度を示すために、デフォルトの不確実係数を適用する必要性の評価；
  - 公開協議からの意見を考慮

結果と含意はどのようなものだったか？

<結果>

- 今回の評価の見直しにより、動物及びヒトの両方で観察された、ダイオキシンばく露と精子数の減少などの生殖発生影響との関連性が確認された。
- EFSA は、発生期に、最も毒性の強いダイオキシンである TCDD にばく露されたラットを用いた研究に基づき、2022 年版 WHO-TEF を用いて、0.6 pg TEQ/kg 体重/週という、より低い新たな TWI を導出した。
- 動物及びヒトを対象とした研究から得られた根拠の重み付けに基づき、個人間の動態のばらつきに対する不確実係数 (3.16) を適用して、TWI を導出した。
- EFSA は、2022 年に更新された WHO-TEF により、各ダイオキシン類及び DL-PCB の食事性ばく露量全体に対する寄与度が変化することを確認した。
- 2022 年版 WHO-TEF を使用すると、2005 年版 WHO-TEF に基づく推定値と比較して、ダイオキシン類及び DL-PCB に対する食事性ばく露量は約 27~35%減少した。
- それでもなお、欧州の全年齢層における食事性ばく露量は、依然としてすべての年齢層で新しい TWI を超えている。
- 母乳中のダイオキシン類及び DL-PCB の濃度も、新しい TWI の超過を裏付けた。

<含意>

- 2022 年の WHO-TEF を用いた場合の推定食事性ばく露のレベルは低くなっているものの、EFSA は、欧州の妊娠可能年齢の女性におけるばく露量が、将来の息子の生殖機能に有害影響を及ぼす可能性があるとして結論した。

限界点/不確実性はどのようなものだったか？

- EFSA は、ダイオキシン類及び DL-PCB の汚染実態、ばく露、影響に関する研究方法やデータの正確性に関連して、いくつかの不確実性を特定した。

- EFSA は次のように結論付けた：
  - 2022 年版 WHO-TEF を用いて算出した場合、約 95%の確率で TWI は 0.6 pg TEQ/kg 体重/週と等しい、又はその値より大きくなる；
  - 99~100%の確率で、現在の成人の平均ばく露量は TWI を超える。

#### 主な推奨事項は何か？

EFSA は、食品を介したダイオキシン類及び DL-PCB のヒトの健康リスク評価における不確実性を低減するため、以下の勧告を行った：

- 動物由来データとヒト由来データを比較し、ヒトにとってより適切な TEF を導出するための方法のさらなる開発；
- 植物性食品からの食事性ばく露量が低いことを確認するためのさらなるデータの収集；
- 体内で様々なダイオキシン類及び DL-PCB が示す挙動の違いを反映した、改良された薬物動態モデルの構築；
- より多くの欧州集団を対象とした、母乳及び血液におけるバイオモニタリングの拡大；
- 分析に必要な生体試料の量を削減するための分析法の改善；
- 食料生産動物が摂取する土壌の、動物性食品中のダイオキシン類及び DL-PCB の濃度への寄与に関するさらなる調査；
- ダイオキシン類及び DL-PCB が精子形成に及ぼす影響に関する理解を深める。

#### 用語集

**毒性等価係数 (Toxic equivalency factor : TEF)**：ダイオキシンまたは DL-PCB の毒性を、最も毒性の強いダイオキシンである TCDD の毒性と比較するための指標。

**毒性換算値 (Toxic equivalents : TEQ)**：個々の化合物の毒性係数 (TEF) に基づいて算出される、ダイオキシン類及び DL-PCB の混合物の総合的な毒性。TEQ の概念は、対象となるダイオキシン類及び DL-PCB が、同様の生化学的影響及び有害影響を引き起こすことを前提としている。TEQ の概念におけるもう一つの重要な要件は、これらの化合物が体内に残留・蓄積することである。

**耐容週間摂取量 (Tolerable weekly intake : TWI)**：食品に含まれる汚染物質について、生涯にわたり摂取しても健康に著しいリスクをもたらさない最大週間摂取量のこと。ダイオキシン類及び DL-PCB については、WHO-TEF を用いて、pg TEQ/kg 体重/週で表される。

**不確実係数 (Uncertainty factor)**：動物とヒトとの間の潜在的な相違、個体差、及び科学的データの不備に対処するために、リスク評価において用いられる係数。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2018（2018. 12. 05）

【EFSA】ダイオキシン類と関連の PCBs：耐容摂取量改訂

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201825c.pdf>

## 2. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* CTS2093 株由来の食品用酵素カタラーゼの安全性評価の改訂

Revised safety evaluation of the food enzyme catalase from the non-genetically modified *Aspergillus niger* strain CTS2093

05 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10139>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* DP-Nyk114 株由来の食品用酵素β-グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme β-glucosidase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain DP-Nyk114

05 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10129>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-PD 株由来の食品用酵素サブチリシンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme subtilisin from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-PD

08 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10133>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* 属 FL 72-230 株由来のオリジン及びロイシルアミノペプチダーゼ活性を含む食品用酵素と、ロイシルアミノペプチダーゼ活性のみを含む加熱処理された食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme containing oryzin and leucyl aminopeptidase activities and a heat-treated food enzyme containing only leucyl aminopeptidase activity from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain FL 72-230

08 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10132>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-BT 株由来の食品用酵素β-ガラクトシダーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme β-galactosidase from the

genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-BT

09 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10137>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-CY 株由来の食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -マルトヒドロラーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme glucan 1,4- $\alpha$ -maltohydrolase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-CY

09 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10128>

(科学的意見)

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-FR 株由来の食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -マルトヒドロラーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme glucan 1,4- $\alpha$ -maltohydrolase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-FR

09 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10134>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AE-GN 株由来の食品用酵素グルカン 1,4- $\alpha$ -グルコシダーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4- $\alpha$ -glucosidase from the non-genetically modified *Aspergillus niger* strain AE-GN

10 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10131>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Anoxybacillus caldiproteolyticus* DP-Fzj32 株由来の食品用酵素サーモリシンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme thermolysin from the non-genetically modified *Anoxybacillus caldiproteolyticus* strain DP-Fzj32

11 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10140>

(科学的意見)

- 非遺伝子組換え *Rasamsonia emersonii* FGB 株由来のエンド-1,3(4)-β-グルカナーゼ、エンド-1,4-β-キシラナーゼ及びセルラーゼ活性を含む食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing endo-1,3(4)-β-glucanase, endo-1,4-β-xylanase and cellulase activities from the non-genetically modified *Rasamsonia emersonii* strain FGB

17 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10135>

(科学的意見)

### 3. 新規食品関連

- 新規食品としての亜鉛 L-カルノシンの安全性及びこの供給源からの亜鉛の生物学的利用能

Safety of zinc l-carnosine as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283 and bioavailability of zinc from this source in the context of Directive 2002/46/EC

17 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10144>

(科学的意見)

### 4. 健康強調表示関連

- EFSA の栄養・新規食品及び食物アレルギー (NDA) に関するパネルの科学的意見に対するコメントへの回答 (オート麦 β-グルカンと食後血糖値ピークの低下に関する健康強調表示の科学的根拠について)

Response to comments on the Scientific Opinion of the EFSA Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens (NDA) on the scientific substantiation of a health claim related to oat beta-glucans and reduction of postprandial glucose peak pursuant to Article 13(5) of Regulation (EC) No 1924/2006

12 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10161>

(技術的報告書)

### 5. 遺伝子組換え食品関連

- 遺伝子組換えナタネ 73496 の 2025 年市販後モニタリング報告書の評価

Assessment of the 2025 post-market monitoring report of genetically modified oilseed rape 73496

11 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10142>

(声明)

## 6. 農薬関連

- *Brassica napus* の植物保護における使用範囲拡大のため、基本物質としての塩酸キトサンの承認申請に関する総合的な結論

Overall conclusions on the application for approval of chitosan hydrochloride as a basic substance for extension of use in plant protection for *Brassica napus*

05 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10110>

(技術的報告書)

## 7. ポッドキャスト

- エピソード 41—食品に含まれるマイクロプラスチック：私たちは何を知っている（知らない）のか？

Episode 41 - Microplastics in food: What we (don't) know

16 June 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-41-microplastics-food-what-we-dont-know>

マイクロプラスチックは、海から私たちの食品に至るまで至る所に存在しているが、それが私たちの健康に与える影響について、私たちは実際にどれほど知っているだろうか。今回のエピソードでは、マイクロプラスチックの発生源、それがどのように食品や飲料水に混入するのか、そして体内に取り込まれた後に何が起こるのかを詳しく見ていく。EFSA の専門家である Elena Rovesti 氏と共に、科学がすでに明らかにしていること、なぜこれほど多くの不確実性が残っているのか、そして食品中のマイクロプラスチックに関連するリスクをより深く理解するために現在どのような研究が進められているのかを探っていく。

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

### 1. 北アイルランドにおける無料学校給食制度及び中学校周辺のファストフード店及び食料品店の立地に関する分析調査報告

An Analysis of Free School Meal Entitlement and Proximity of Fast Food Outlets and Grocery Retailers to Secondary Schools in Northern Ireland

May 27, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/161771-an-analysis-of-free-school-meal-entitlement-and-proximity-of-fast-food-outlets-and-grocery-retailers-to-secondary-schools-in-northern-ireland>

前回の FSA (英国食品基準庁) 調査では、北アイルランドにおけるファストフード店及

び食料品小売店の可用性（availability）と、これらの店舗の中学校からの距離について検討した。また、重複剥奪指標（MDM：Multiple Deprivation Measure）に基づく地域の貧困度と、ファストフード店及び食料品小売店の可用性との間に傾向があるかどうかについても調査した。

今回の調査では、中学校が存在する地域の貧困度を示す MDM ではなく、剥奪の代理指標として無料学校給食制度（FSME：Free School Meal Entitlement）を用いて、所属する学生の貧困度に関連する傾向を検証することで、前回の調査をさらに発展させることを目的とした。MDM と FSME の 2 つの指標は、中学校周辺のファストフード店や食料品店の可用性の評価において、異なる観点を提供する。すなわち、MDM は中学校の立地における貧困度に基づいた洞察を提供し、FSME は学生の社会経済的貧困度に基づいた洞察を提供するものである。

今回の調査では、各学校が属する地域区分（SOA：Super Output Area）の MDM ランクによって測定された学校の貧困度と、各学校の学生の FSME によって測定された学校の貧困度との間に相関関係を示す証拠は認められなかった。また、今回の調査では、地域レベルの指標（MDM）ではなく、学生レベルの指標（FSME）で貧困度を評価した場合、中学校周辺のファストフード店のばく露状況に差異が生じることが示された。一般的に、所属する学生の経済的貧困度がより高い学校は、そうでない学校と比較して、400 m 以内にファストフード店と食料品店の両方が存在する傾向が強かった。しかし、400 m 以内に少なくとも 1 軒のファストフード店が存在する学校に限定すると、所属する学生の経済的貧困度がより低い学校において、周辺のファストフード店の店舗数が多かった（7～21 店舗）。一方で、400 m 以内に食料品店が存在する学校に限定すると、所属する学生の経済的貧困度が最も高い学校と最も低い学校の両方において、周辺の食料品店の店舗数が多かった（2～5 店舗）。

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

【FSA】「FSA が「北アイルランドにおけるファストフード店と食料品店の可用性と中学校からの距離」に関する調査を発表する

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

## 2. 2026 年 6 月の FSA 理事会のペーパーが公表される

FSA Board meeting papers published for June 2026

4 June 2026

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

英国食品基準庁（FSA）理事会が 6 月 17 日に開催される。議題は次のとおり。

- FSA 戦略：進捗指標に関する年次報告
- 首席科学顧問の年次報告書

- リスク食品のフレームワーク
- 年次事故報告等

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

\*理事会セクションウェブページ

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

### 3. 食品警告

- **Inarah's Frozen Foods** 社が供給した冷凍食品を購入及び販売した食品事業者及び消費者向け

Food Alert "For Action": To: Food Businesses and Consumers who have purchased and sold frozen products supplied by Inarah's Frozen Foods Ltd

4 June 2026

<https://www.food.gov.uk/news-alerts/alert/fsa-fafa-01-2026>

Inarah's Frozen Foods 社は、本警告の対象製品が安全に製造及び取り扱いされていることを証明できていない。食品衛生や安全基準を満たしていない製品は消費者にリスクをもたらし、食用に適さない可能性がある。対象製品は英国全土の食品業者に供給されていた。対象製品には、鶏肉、牛肉、魚、ベジタリアン製品など幅広い冷凍製品があり、複数の賞味期限やバッチ番号が記載された様々なサイズの包装で販売されている。

英国で対象製品を販売する食品事業者は、直ちに販売を停止し、製品の撤収を行い、小売販売についてはリコールを行うよう勧告されている。

- 
- FS スコットランド (FSS : Food Standards Scotland)

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

1. 新しい研究によると、スコットランドでは外食が 1 日のエネルギーの 5 分の 1 以上を占めている

New research shows out of home food now accounts for over a fifth of daily calories in Scotland

9 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/news/new-research-shows-out-of-home-food-now-accounts-for-over-a-fifth-of-daily-calories-in-scotland>

スコットランド食品基準局(FSS)は、便利で手軽な「持ち帰り」食品が脂肪・糖類・食塩の多い食品であることに加え、積極的なオンラインプロモーション、安価なサイズアップ、多品目の meal deal (訳注：特定の食品をセットで購入することで、安価に購入できるシステム) が相まって、健康な食生活を送ることが難しくなる外食環境が生まれていると警告す

る。

FSS とエディンバラ大学がスコットランド全域に住む 1,000 人以上の成人を対象として実施した新たな調査では、人々は平均して週に 7 回外食していることが明らかになった。外食はもはや日常生活の一部となっている。現在、成人の 1 日総エネルギー摂取量のうち、外食は約 20%を占めており、外食を最も頻繁にする人では約 30%に上昇している。頻繁な外食は、食事からのエネルギー、飽和脂肪酸、食塩、糖類の摂取量の多さと関連しており、今日の食環境が我々の食生活に有害な影響を及ぼしているという、FSS の懸念を裏付けている。

調査によると、スーパーマーケットやコンビニエンスストアで「持ち帰り」で食べる食品が最も多く消費されており、一方でカフェやコーヒーショップも、外出先で最も頻繁に利用される店舗の一つであることが明らかになった。外食で摂取するエネルギーの多くは、サンドイッチ、ピザ、チップス、チキン料理、ケーキなどの日常的な食品であった。追加報告では、ファストフード店の持ち帰り食がたいてい最もエネルギーが高く、ほぼ半数が 1,200 kcal 以上で、成人の 1 日のエネルギー摂取量の半分以上を占めていた。

この調査結果は、スコットランドの成人のほぼ 3 人に 1 人が肥満を抱え、小児のほぼ 5 人に 1 人が肥満のリスクにさらされている現状を反映し、より健康的で手頃な価格の食品を誰もが入手できるように、食環境を改善することの重要性を強調している。

\* 報告書

Out of Home Food Intake and Behaviours Among Adults Living in Scotland, 2025

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/out-of-home-food-intake-and-behaviours-among-adults-living-in-scotland>

\* 関連情報 : What's behind our choices? Understanding food purchases and behaviours in the out of home environment in Scotland

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/whats-behind-our-choices-understanding-food-purchases-and-behaviours-in-the-out-of-home-environment-in-scotland-0>

---

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

1. 食品での使用が認められていない医薬品 (メラトニン) が **Jelly Pills** フードサプリメントに含まれている

Medicinal product (melatonin) not permitted in food products present in various Jelly Pills food supplements

29 May 2026

[https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/medicinal-product-\(melatonin\)-not-permitted-in-\(1\)](https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/medicinal-product-(melatonin)-not-permitted-in-(1))

Jelly Pills ブランドの 3 種類のフードサプリメント（グミ製品）に、処方箋が必要な医薬品であるメラトニンが含まれていることが判明した。アイルランドでは、メラトニンは医療製品規制庁（HPRA）の認可に基づいて医薬品として規制されており、アイルランド市場で販売されているフードサプリメントでの使用は認められていない。

販売業者は当該製品の販売を中止するよう、また流通業者は当該製品をリコールするよう要請する。消費者は当該製品を摂取しないよう助言する。

## 2. リコール情報

- 未承認の農薬であるエチレンオキシドが検出されたため、**Biona Organic Himalayan Basmati Brown Rice** をリコール

Recall of a batch of Biona Organic Himalayan Basmati Brown Rice due to the presence of unauthorised pesticide Ethylene Oxide

05 June 2026

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-biona-organic-himalayan-basma>

Biona Organic Himalayan Basmati Brown Rice の特定のバッチで、未承認の農薬であるエチレンオキシドが検出されたため、リコールされた。汚染された製品を摂取しても健康への急性のリスクはないが、長期間にわたり継続して摂取した場合、リスクが高まるため、エチレンオキシドへのばく露は最小限に抑える必要がある。

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

## 1. 国際的な知識交流により、食品の安全性とリスク評価が向上する

**BfR サマーアカデミーは 14 年目を迎える**

Greater food safety and risk assessment thanks to international knowledge exchange

The BfR Summer Academy enters its 14th year

12/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/mehr-lebensmittelsicherheit-und-risikobewertung-dank-internationalem-wissensaustausch/>

「専門家による、専門家のための」：これが、今年も連邦リスクアセスメント研究所（BfR）のサマーアカデミーが開催される際のモットーである。2026 年 6 月 15 日から 19 日まで、合計 40 か国から参加者が集まり、食品安全、リスク評価、リスクコミュニケーションのさまざまな分野について学ぶ。知識の伝達に加え、国際的なネットワーク構築もサマーアカデ

ミーの中心である。「食品安全は国境で止まるものではない。むしろその逆で、食品はしばしば複数の国を経由する。だからこそ、国境を越えた科学交流が消費者の健康保護に不可欠なのだ」と、BfR 所長の Andreas Hensel 教授は述べる。

BfR サマーアカデミーは 2012 年に初めて開催され、過去 14 年間で、70 カ国以上から 1,000 名を超える参加者を迎えた。食品及び飼料の安全分野で働く公的機関の職員で、健康リスク分析の経験を有する者を対象としている。第 14 回 BfR サマーアカデミーは、一連の講演会という形でオンラインで開催される。

\* 詳細情報：<https://www.bfr-akademie.de/english/bsa-2026.html>

## 2. ダイオキシン：欧州食品安全機関（EFSA）による最新のリスク評価

### 新しい計算方法で耐容週間摂取量が大幅に減少する

Dioxins: Updated risk assessment by the European Food Safety Authority (EFSA)

New calculation significantly reduces the tolerable weekly intake

15/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/dioxins-updated-risk-assessment-by-the-european-food-safety-authority-efsa/>

欧州安全機関（EFSA）は、ダイオキシン類及びダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル（dl-PCB）に関する意見書を更新した。この意見書では、とりわけ、ダイオキシン類及び dl-PCB の耐容週間摂取量（TWI）を、体重 1 kg あたり 2 pg ( $2 \times 10^{-12}$  g) から 0.6 pg に引き下げた。TWI 値とは、生涯にわたり毎週摂取しても、健康上の有害影響が生じないと予想される物質の量を指す。

この新しい TWI 値は、EFSA が 2018 年に提唱した値の 3 分の 1 以下となっている。この変更は主に TWI の算出方法の更新に基づくものであり、この引き下げを必要とするような新たな毒性学的データが得られているわけではない。EFSA によると、人々のダイオキシン類及び dl-PCB の平均摂取量は、全年齢層でこの新しい TWI 値を超える。EFSA は、特に乳児と小児に有害影響のリスクがあると見ている。また EFSA は、妊娠可能年齢の女性におけるばく露は、胎児の健康リスクとなる可能性を示唆している。その他の成人については、現在のばく露量が健康リスクと関連するとの根拠はないと EFSA は見ている。

同時に、EFSA は、TWI の導出、推定ばく露量、そして最終的にはリスク評価に不確実性が極めて高いことを強調しており、これがかなり保守的な評価につながっている。ばく露に関する不確実性の一部に対処するため、EFSA は、分析法や計算方法、また、例えば植物性食品や母乳、血液サンプル中のダイオキシン濃度に関するデータをさらに収集するなど、利用可能なデータの質をさらに改善すべきであると勧告している。

概して、ドイツ人におけるダイオキシン類及びダイオキシン様 PCB 類へのばく露量は、過去 30 年間で著しく減少している。

ダイオキシン類は、特に男児に対する催奇形性作用が知られていることから、妊娠可能年齢の女性を対象とした TWI が算出されているが、すべての人口グループに適用される。そ

のため、EFSAはこの意見書において、異なる人口グループにおける TWI 超過の意義についても定性的な評価で議論している。

既存のヒトバイオモニタリングデータ、特に母乳中のダイオキシン濃度を推定外部ばく露量と比較すると、推定外部ばく露量の値が実際の測定値より著しく高い値を示していることに驚かされる。EFSAはこれを、推定外部ばく露量が実際のばく露量を過大評価していることの表れと解釈している。既存のヒトバイオモニタリングデータを用いて内部ばく露に基づくリスク評価を行う場合、EFSAも指摘しているように、総合的なリスクははるかに小さくなる。しかしながら、EFSAによれば、乳幼児、小児、及び妊娠可能な年齢の女性のばく露量が高すぎるという根本的な結論は変わらない。

EFSAは、ダイオキシンに関する最新の意見書の草案を2025年11月27日に公開し、2026年1月26日まで意見募集を行った。BfRもこの草案を検討し、意見を提出した。EFSAはまた、魚を食べることで得られる健康上のメリットと、ダイオキシンなどの有害物質の摂取によって生じる健康リスクを同時に評価するため、2027年末までに魚の摂取に関するリスク・ベネフィット評価を実施すると発表した。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 13/ 2026（2026. 06. 24）（今号）

【EFSA】EFSAは欧州におけるダイオキシン類及びダイオキシン様PCBの食事性ばく露による健康への懸念を確認する

---

● ノルウェー食品環境科学委員会（VKM：Norwegian Scientific Committee for Food and Environment）

<https://vkm.no/english/vkm/aboutvkm.4.13735ab315cffeccb51382b2.html>

1. 硝酸塩、亜硝酸塩及びニトロソアミン類のリスク評価

Risk assessment of nitrate, nitrite and nitrosamines

02.06.2026

<https://vkm.no/english/riskassessments/allpublications/riskassessmentofnitratenitriteandnitrosamines.4.20c566ea1903079a9cf41457.html>

硝酸塩及び亜硝酸塩は食品（特に野菜）に天然に含まれている。また、細菌の増殖を抑制して保存期間を延ばすため、特定の製品において食品添加物として使用されており、例えば、硝酸塩は特定の種類のチーズ、肉、魚での使用、亜硝酸塩は特定の種類の加工肉での使用が許可されている。

硝酸塩は、食品中及び体内で亜硝酸塩に変換される可能性がある。血中の亜硝酸塩濃度が高くなると、メトヘモグロビン血症（体内の酸素運搬能力が低下した状態）を引き起こす恐れがある。メトヘモグロビン血症は稀ではあるが、重篤である。また亜硝酸塩は、天然に存在するアミン類と反応してニトロソアミン類を形成することがあり、その中には発がん物

質も含まれている。

ノルウェー食品安全局はノルウェー食品環境科学委員会（VKM）に対して、硝酸塩及び亜硝酸塩がノルウェーの集団に健康上のリスクをもたらすかどうかを評価するよう要請した。付託事項は2つに分かれていた。第1部では、硝酸塩及び亜硝酸塩を含む食品の概要がまとめられ、2024年12月に報告書が公表された（下記関連記事参照）。第2部が本評価であり、硝酸塩、亜硝酸塩及びニトロソアミン類へのばく露がノルウェー人集団において健康上のリスクとなる可能性があるかどうかを評価された。

### 方法

VKMは、食品や飲料からばく露される硝酸塩、亜硝酸塩、ニトロソアミン類の量、及び、体内で生成される亜硝酸塩及びニトロソアミン類の量を推定し、推定されたレベルが健康上のリスクとなる可能性について評価した。

### 得られた知見

- ノルウェー人集団における亜硝酸塩及びニトロソアミン類へのばく露量は、他の欧州諸国と同程度である。
- ほとんどの年齢集団において、野菜が主要な食事性ばく露源であった。
- 体内での硝酸塩からの亜硝酸塩の生成量は、亜硝酸塩の食品からの推定ばく露量の最大5倍であった。
- 肉及び肉製品は、食事由来の亜硝酸塩の主要な供給源であった。
- 肉及び肉製品は、食事由来のニトロソアミン類の主要な供給源であった。

### 結論

- 通常の摂取量では、ほとんどの集団において、食品由来の亜硝酸塩に関連するリスクは低い。しかし、摂取量が多い場合、及び体内での硝酸塩からの生成量を含めると、いくつかの年齢集団において、総ばく露量は健康への有害影響をもたらすリスクとなる可能性がある。
- ノルウェー人集団におけるニトロソアミン類のばく露量は、がんの発生率の増加を懸念させる。

VKMは、特に食品における硝酸塩、亜硝酸塩、及びニトロソアミン類の含有量に関するデータが限られているため、このリスク評価は不確実性を伴うことを強調している。この不確実性のため、亜硝酸塩及びニトロソアミン類のレベルは過小評価されている可能性がある。

\* 報告書：Risk assessment of nitrate, nitrite and N-nitrosamines in food – Part 2

<https://vkm.no/download/18.6eff4cf519e62f3ad8c388b3/1780377043253/Risk%20assessment%20of%20nitrate.%20nitrite.%20and%20nitrosamines%20-%20Part%202%20Final%202026.pdf>

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2025（2025. 01. 08）

【VKM】硝酸塩と亜硝酸塩の食事摂取源のマッピング：食品中の硝酸塩と亜硝酸塩のリスク評価の第1部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202501c.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. CAFIA、偽装ハチミツを検出

Czech Agriculture and Food Inspection Authority Detected Adulterated Honey

06/16/2026

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/czech-agriculture-and-food-inspection-authority-detected-adulterated-honey.aspx>

CAFIA は、小売店舗で販売されているハチミツを対象とした査察において、ハチミツ 2 製品（スロバキアの事業者が製造）を分析した結果、いわゆる外来アミラーゼを検出した。CAFIA は 2025 年、EU 加盟国として初めて、偽装ハチミツを検出するために、天然にはハチミツに含まれない外来酵素を検出し、また、ミツバチが産生した酵素がハチミツに含まれているかどうかを判定することが可能な分析方法を導入した。

CAFIA は、査察対象事業者に罰金を科すための行政手続きを開始する。また、当該製品の原産国においてさらなる調査が行われるよう、欧州行政支援・協力ネットワーク（AAC）システムに通知する。

---

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

### 1. FDA がトレーサビリティ準備状況に関する机上演習の報告書及び最新の FAQ を発表

FDA Releases Report on Traceability Readiness Tabletop Exercises and Updated FAQs

June 10, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-report-traceability-readiness-tabletop-exercises-and-updated-faqs>

米国食品医薬品局(FDA)は、2026年3月9日から4月1日にかけて業界関係者と共に実施した一連のトレーサビリティ準備に関する机上演習に関する報告書を発表した。これらの演習は、食品業界が食品トレーサビリティ規則(FTR)に準拠するための準備を支援するために設計された。また、規則に関連する多くのトピックについて明確化するため、よくある質問(FAQ)も更新した。

食品トレーサビリティ規則（FTR）は FDA 食品安全近代化法第 204 条に基づき制定され、FDA 食品トレーサビリティリストに掲載された食品を製造、加工、包装又は保管する

対象事業者に対し、FDA がサプライチェーンを通じて食品をより迅速かつ正確に追跡できるようにするための追加記録の保持を義務付けている。実施された机上演習では、FDA は業界関係者と協力し、FDA が要求する FTR 記録のシミュレーションを実施した。演習では、参加者が特定の製品の取り扱いに関連するトレーサビリティ記録を、短期間（特定の日付範囲内）で確認し、その記録から得た情報を電子的に分類可能なスプレッドシートで 24 時間以内に提供できるかどうかを検証した。演習の結果として、FTR 要件の達成に向けて着実な進歩が見られることが示された。結果は全体としては有望であるが、演習では特定のデータ要素に依然として課題があることも示された。

\* Frequently Asked Questions: FSMA Food Traceability Rule

<https://www.fda.gov/food/food-safety-modernization-act-fsma/frequently-asked-questions-fsma-food-traceability-rule>

\* 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>

## 2. 植物新品種協議

New Plant Variety Consultations

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

### ● バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.205 への回答)

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000205

Mar 24, 2026

<https://www.fda.gov/media/193027/download>

Michigan State University Potato Breeding and Genetics Program's (MSU's)によると、遺伝子組換えジャガイモ Kal91.3 は、液胞インベルターゼ遺伝子 VInv の発現を抑制する RNAi カセットを発現するように遺伝子組換えされている。液胞インベルターゼ遺伝子 VInv の発現を抑制することにより、塊茎中の還元糖量を低下させ低温による糖化を防止する。MSU が実施した安全性及び栄養評価に基づき、MSU は、Kal91.3 ジャガイモ由来のヒト及び動物用食品は、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて、現在市販されているジャガイモ由来のヒト及び動物用食品と実質的に違いがなく、Kal91.3 ジャガイモは FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を引き起こさないと結論付けた。MSU が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、Kal91.3 ジャガイモ由来のヒト及び動物用食品に関して、これ以上の疑問はない。

### 3. 公示

FDA は、消費者に対し、以下の製品を購入又は使用しないよう勧告する。FDA の分析により、表示されていない医薬品成分が含まれていることが確認された。

- 性機能増強に効果があると謳ってオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品
- Juicy AF!

06/04/2026

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

シルデナフィルが含まれている。

- Pink Pussycat

06/05/2026

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

製品は、カプセル、リキッドショット、ハチミツ、チョコレートなど様々な用量・形態で販売されている。リキッドショットからシルデナフィルが、ハチミツからシルデナフィル及びタダラフィルが検出された。

- Business Pill

06/10/2026

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

ヨヒンビンが含まれている。

- Branch Manager for Men

06/10/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/branch-manager-men-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

ヨヒンビンが含まれている。

- 減量に効果があると謳ってオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品

- Lipofit Extreme 2.0 Fat Burner

Lipofit Extreme 2.0 Fat Burner may be harmful due to hidden drug ingredients

06/04/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/lipofit-extreme-20-fat-burner-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredients>

昼間用錠剤にフルオキセチンが含まれており、夜間用錠剤には 2,4-ジニトロフェノール (DNP) が含まれている。

### 4. 警告文書

- **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、保管の衛生管理、異物混入の問題。食品、ダイエタリーサプリメント、動物用飼料、化粧品、市販薬(OTC)等の取扱業者。

---

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

### 1. トランプ政権下の EPA は動物実験廃止のための新たな措置を取る

Trump EPA Takes New Action to Eliminate Animal Testing

June 2, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/trump-epa-takes-new-action-eliminate-animal-testing>

米国環境保護庁(EPA)は、動物実験を終わらせるというコミットメントを果たすための2つの措置を公表する。1つ目の措置として、5年ぶりに、有害物質規制法(TSCA)及び連邦殺虫剤・殺菌剤・殺鼠剤法(FIFRA)に基づく、化学物質の評価における動物実験に代わる新しい代替法(NAM : New Approach Methods)のリストを更新した。2つ目の措置として、研究者、企業、その他の関係者が農薬・化学物質評価のために NAM を提案するための効率的なプロセスを導入した。

TSCA は、EPA に対し、化学物質を評価する際に科学的に適切である場合は、常に NAM を使用し、脊椎動物を用いた試験を削減、洗練（苦痛の軽減）、又は代替するよう義務付けている。ヒト細胞モデルや高度なコンピュータベースの手法を含む最新の NAM は、EPA がハザードやばく露をより迅速に特定するのに役立ち、多くの場合、実験動物ではなくヒトにとってより関連性の高い結果をもたらす。これらのツールは、コストと時間を削減し、動物の使用を減らし、化学物質が体内でどのように作用するかについてより明確な知見を提供することができる。その結果、より迅速かつ透明性の高い安全上の決定が可能となり、家族、労働者及びコミュニティをより適切に保護すると同時に、事業者に対して明確かつ最新の要件を示すことができる。

EPA は、業界、研究者及びその他の関係者が TSCA の試験要件を遵守するために使用する EPA の承認リストに、外部の権威ある機関による 13 の新たな NAM を追加した。リストに新たに追加された NAM には以下のものが含まれる：

- ・ 再構築されたヒト細胞を用いた眼へのハザードを評価する新たな手法
- ・ 3D ヒト細胞組織モデルを用いた光毒性評価手法

- ・ 潜在的な皮膚感作性ハザード、皮膚感作性強度、及び定量的出発点を特定するための経済協力開発機構（OECD）によって妥当性が検証された *in chemico* 及び *in vitro* 試験データの組合せ

また EPA は、研究者、事業者、NGO、その他の関係者が化学物質評価に用いる NAM を提案するための、簡素化されたプロセスを開始する。関係者は、最先端の科学、リアルワールドデータ、特定の化学物質や使用パターンに合わせた目的に適した手法を提供することで、データのギャップを埋め、精度の向上に貢献できる。承認された手法は、EPA の NAM リストに追加される。有望な提案については、EPA から申請者に NAM に関する追加情報を求めたうえで、EPA の科学者による評価を行う。

\* 関連情報：

List of Alternative Test Methods and Strategies (or New Approach Methodologies)

<https://www.epa.gov/assessing-and-managing-chemicals-under-tsca/list-alternative-test-methods-and-strategies-or-new>

Alternative Test Methods and Strategies to Reduce Vertebrate Animal Testing

<https://www.epa.gov/assessing-and-managing-chemicals-under-tsca/alternative-test-methods-and-strategies-reduce>

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

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

1. 特定の食品中のパーフルオロオクタンスルホン酸(PFOS)及びパーフルオロオクタン酸(PFOA) (2013年4月1日～2016年3月31日)

Perfluorooctanoic acid (PFOA) and perfluorooctane sulfonate (PFOS) in selected foods – April 1, 2013 to March 31, 2016

2026-06-05

<https://open-science.canada.ca/items/ab394d1f-b69b-4443-bd50-bd6aafd200d7>

パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）とパーフルオロオクタン酸（PFOA）は、食品加工や包装（耐水性、耐油性、耐湿性、非粘着性）に広く使用されてきた人工化学物質である。PFOS は、布地、カーペット、紙製品、消火剤、洗浄剤などの撥水剤、撥油剤、防汚剤、グリース防止剤の製造から生じる環境汚染物質である。製品製造、使用、廃棄を通じて環境に放出される可能性がある。PFOA は、繊維製品やカーペットの防汚・耐水性コーティングの製造、また、ホース、ケーブル、ガasket、調理器具の非粘着コーティング、パーソナルケア製品にも使用されていた。PFOS 及び PFOA は環境分解されにくく、土壌、空気、地下水に蓄積される。食品に蓄積され、摂取すると健康上の問題を引き起こす可能性がある。反復ばく露によるヒトの健康上の懸念事項には、血中コレステロール値及び肝酵素値の上

昇、ワクチン接種の抗体反応の低下、低出生体重、がんなどがある。

本調査の主な目的は、特定の食品中の PFOS 及び PFOA 濃度に関するベースラインサーベイランスデータを作成することであった。

本調査で観察された PFOS/PFOA 濃度は、カナダ保健省化学物質安全局によって評価された。サンプルはいずれもヒトの健康への懸念はないと判断され、製品のリコールは実施されなかった。

#### ターゲット調査

サンプルは 2013 年 4 月 1 日～2016 年 3 月 31 日までの期間に、カナダ国内 6 つの主要都市にある小売店から収集された。サンプルの PFOA と PFOS の濃度が検査された。

#### 調査対象

- ・ シリアル（朝食用/乳幼児用）  
サンプル数 299（カナダ産 41、輸入品 194、産地不明 64）
- ・ 魚介類製品（ツナ、イワシ、サケ、ニシン、ピルチャード（大型のイワシ）、キッパー（燻製ニシン）、カキ、アサリ類、カニ）  
サンプル数 50（カナダ産 7、輸入品 43、産地不明 0）
- ・ 小麦粉製品（精白粉、小麦粉、セモリナ、万能粉、全粒粉、菓子用粉）  
サンプル数 199（カナダ産 126、輸入品 26、産地不明 47）
- ・ ポップコーン（電子レンジ用及び非電子レンジ用（プレーン/バター風味/オーガニック/味付き/ケトルコーン/グルメ用）  
サンプル数 100（カナダ産 11、輸入品 77、産地不明 12）
- ・ ジャガイモ及びジャガイモ製品（生鮮ジャガイモ（フィンガーリング種/新じゃが/有機栽培/赤皮ジャガイモ/ラセット種/白ジャガイモ/黄ジャガイモ）、ポテトチップス、ポテト製品（缶詰/乾燥/フライ/ハッシュ/パンケーキミックス/ニョッキ）  
サンプル数 546（カナダ産 193、輸入品 245、産地不明 108）
- ・ 根菜類（生鮮セロリアック、パースニップ、ラディッシュ、ルタバガ、カブ）  
サンプル数 176（カナダ産 74、輸入品 35、産地不明 67）
- ・ 混合野菜製品（生鮮/冷凍/酢/塩漬け）  
サンプル数 48（カナダ産 19、輸入品 27、産地不明 2）

#### 調査結果

合計 1418 の食品サンプル（カナダ産 471、輸入品 646、産地不明 301）すべてにおいて、PFOA 及び PFOS の検出限界値（LOD : 0.25 ppb）を下回った。

## **2. カナダ政府は、カナダの魚、魚介類、水産物の新規かつ拡大した市場アクセスを確保する**

Government of Canada secures new and expanded market access for Canadian fish, seafood and aquatic products

2026-06-08

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2026/06/government-of-canada-secures-new-and-expanded-market-access-for-canadian-fish-seafood-and-aquatic-products.html>

カナダ政府は、ベトナム、オマーン、ブラジル、アルメニア、コスタリカで5つの新規及び再開された市場アクセスを拡大し、カナダの魚、魚介類、水産物分野の機会を拡大している。上記5か国でカナダの衛生証明書の承認を得た。これらの市場アクセスの拡大は、競争力のある多様化した水産物分野を支援するカナダの決意を示すものであり、国際的なパートナーとの科学的根拠に基づく規制協力の価値を反映している。

### 3. リコール情報

- ビタミンAとDを過剰に強化したため、LactantiaブランドUltraPür 2% M.F.乳糖フリー乳製品をリコール

Lactantia brand UltraPür 2% M.F. Lactose Free Dairy Product recalled due to overfortification of Vitamins A and D

2026-06-12

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/lactantia-brand-ultrapur-2-mf-lactose-free-dairy-product-recalled-due-over>

- 
- 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. FSANZ 理事会はより安全なフードサプライを支援するためカフェイン基準の改訂を承認

FSANZ Board approves updated caffeine standards to support a safer food supply

1 April 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/fsanz-board-approves-updated-caffeine-standards-support-safer-food-supply>

FSANZ 理事会は、食品中のカフェイン及びガラナ抽出物に関するより明確な規則を導入する提案 P1056 「カフェインの見直し」を承認した。Food Standards Code の改訂は、カフェインの過剰摂取に関する懸念に対応するものであり、一般のフードサプライにおける高カフェイン製品の増加を抑制することを目的としている。

主な変更点としては、カフェインの食品としての小売販売の禁止、カフェインが食品に添加される際の条件の制限、高濃度ガラナ抽出物の上限値の設定などが挙げられる。カフェイン含有量の多い包装済みコーヒー飲料には、1杯分あたりのカフェイン含有量や注意書きな

ど、新たな表示義務が適用される。カフェインは、定められた限度内であれば、調製補完スポーツ食品（formulated supplementary sports foods：FSSF）への使用が許可される。エナジードリンクやコーラ飲料におけるカフェインの使用に関する既存の許可は変更されず、コーヒーや紅茶など、カフェインを天然に含む原材料の使用も、その原材料が未承認の新規食品とみなされない限り変更されない。

今回の変更により、より明確なルールが設けられ、消費者の情報に基づいた選択が促進されるとともに、定められた安全基準の範囲内でイノベーションの余地が維持される。食品担当大臣には、この決定を検討するための 60 日間が与えられている。再検討の要請がなければ、変更内容は官報に掲載され、食品事業者は 2 年以内に対応する必要がある。

\* 関連情報：食品基準通知 Notification Circular 397-26

9 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-397-26>

官報一改訂 No.250

・ P1056ーカフェインの見直し

\* 関連記事：

【FSANZ】食品基準通知：Notification Circular 385-26

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

（Code 改訂により変更される点、変更されない点を説明）

## 2. 2030 ロードマップーFSANZ の提案活動の方向性を定める

2030 Roadmap: setting direction for FSANZ proposals work

1 April 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/2030-roadmap-setting-direction-fsanz-proposals-work>

食品基準の改正や設定に関する提案は FSANZ の主要な業務である。提案を通じて、我々は食品基準コード（Food Standards Code）が目的にかなない、強固な食品安全と公衆衛生保護を提供すると同時に、業界のイノベーション促進を保証する。

FSANZ は今後 5 年間の提案活動に関する 2030 年ロードマップを発表し、食品規制システムの関係者に、より明確で予測可能な情報を提供する。食品担当大臣らの承認を得たこのロードマップは、食品規制システム戦略計画 2025～2028 に沿ったもので、安全で適切な食品、健全なフードサプライ、情報に基づく意思決定ができる消費者、そして繁栄する食品経済という 4 つの戦略的成果全体にわたって、提案内容のバランスを取っている。

ヘルススターレーティング（HSR）制度、幼児用調製乳、評価の枠組みに関する作業は既に始まっている。実施は 2030 年まで段階的に進められ、透明性と継続的な関与を促進する

ために定期的に最新情報が提供される予定である。

## ● 2030年ロードマップ

The 2030 Roadmap

19 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/about-us/whatwedo/2030-roadmap>

(抜粋)

### 戦略的成果と FSANZ プロジェクト

このロードマップは、食品規制システム戦略計画の 4 つの戦略的成果全体にわたって、FSANZ の提案とプロジェクト活動をバランスよく配分するように設計されている。既存のニーズと新たなニーズの両方に対応する 9 つの優先プロジェクトを重点的に取り組み、同時に緊急又は予期せぬ提案に対応できる余裕をあえて残している。

#### 1. 安全で適切な食品

– 市場の成長とイノベーションに対応するため、調製補完スポーツ食品（formulated supplementary sports food : FSSP）の規格を近代化する。

#### 2. 健康的なフードサプライ

- 最新の科学、国際的なベストプラクティス、及び消費者の情報ニーズに合わせて幼児用調製乳の規格を見直す。
- 製品が健全な発育を支援し、慢性疾患のリスクを確実に低減するように、乳幼児向け市販食品の規格を見直す。
- ラベルや成分表示の根拠を強化し、一貫性と信頼性を高めるため、栄養参照値（Nutrient Reference Values : NRV）を更新する。

#### 3. 情報に基づく意思決定ができる消費者

- 自主的なヘルススターレーティング (HSR) 制度を義務化する選択肢の検討も含めて、HSR 制度を強化する。
- 消費者にリアルタイムで透明性の高い食品情報を提供するため、デジタルラベル表示やe コマースの活用方法を検討する。

#### 4. 食料経済の繁栄

- 業界のイノベーションを支援し、規制上の負担を軽減するために、栄養成分や新規食品に関するより明確な（規制）行程を開発する。
- 重複を減らし、イノベーションを加速させ、貿易相手国との基準を調和させるために、国際的な連携を見直す。

#### 5. 横断的な取り組み

- 最新の科学や公衆衛生上の優先事項を反映しなくなった可能性のある基準を継続的に改善するための、評価の枠組みを開発する。

### 3. 間もなく栄養パネル計算ツールが更新される

## Nutrition Panel Calculator update coming soon

1 April 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/nutrition-panel-calculator-update-coming-soon>

FSANZ は、「栄養パネル計算ツール」(Nutrition Panel Calculator : NCP) の更新作業を行っており、データセットも更新される予定である。新バージョンがウェブサイトで公開されたら、既存の NPC から更新版に配合割合情報を移行する必要がある。準備として、保存済みの配合割合情報はすべてバックアップをしておくこと。これらの配合割合情報はローカルに保存されるため、新しいバージョンには自動的に移行されない。

今回のアップデートでは、最新のデータに基づき、栄養成分値の見直しと食品リストの絞り込みを行った。そのため、既存の計算結果に変更があったり、一部の食品がツールに表示されなくなる場合がある。更新されたデータが栄養成分値の計算結果に影響を与える場合、ユーザーは既存の栄養情報パネルの見直しを選択できるが、変更の義務はない。変更内容や保存済みの配合割合情報のバックアップ等の準備方法に関する詳細情報は、以下のサイト (<https://www.foodstandards.gov.au/news/guide-backup-your-npc-recipes>) で確認できる。(訳注 : NCP は食品メーカーが自社製品の栄養成分値を計算し、日本の栄養成分表示に相当する栄養情報パネル (nutrition information panel : NIP) の作成を助けるツール)

## 4. FSANZ 閣僚会議報告 : 2026 年 6 月 2&3 日

FSANZ Board Communique: 2 & 3 June 2026 Meeting

16 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/fsanz-board-communique-2-3-june-2026-meeting>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準委員会 (FSANZ) は、2026 年 6 月 2 日及び 3 日に会合を開き、食品基準に関する事項について審議・決定を行った。

### 食品大臣会議に通知された決定事項

以下の決定事項が 2026 年 6 月 16 日に通知された。食品大臣会議 (FMM) は、基準に関する FSANZ 委員会の決定について、60 日以内に検討を行うことになっている :

- **A1329—北部準州で養殖されたブラックリップロックオイスターの軟体動物中のカドミウムに関する ML からの除外**

北部準州 (NT) ブラックリップロックオイスターに含まれるカドミウム (天然に存在する) の濃度が合理的に達成可能な範囲で低く抑えられ、消費者の安全が確保されるようにするため、会議は NT で養殖されるブラックリップロックオイスターのカドミウムの最大基準値 (ML) を新たに 3 mg/kg とすることを承認した。現在 NT で養殖されているカキの販売を可能にし、養殖方法を新しい ML に適合させるための猶予を与えるため、FSANZ は、NT で養殖されるブラックリップロックオイスターをカドミウムの ML から 24 か月間除外しても、公衆衛生と安全上の懸念は生じないと判断した。

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

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

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

- A1339－遺伝子組換え *Escherichia coli* BL21 株由来の 2'-FL、3-FL、LNT、3'-SL、及び 6'-SL の乳児用調製乳製品の栄養成分としての使用

これらの HiMO (human-identical milk oligosaccharides : ヒトと同等の乳オリゴ糖) 成分、又は乳児用調製乳への添加に関して、許可されたレベルで単独または組み合わせて使用した場合、健康または安全上の懸念は確認されていない。

- A1340－遺伝子組換え *Escherichia coli* BL21 株 (遺伝子供与体 : *Akkermansia muciniphila*) 由来の 2'-FL の乳児用調製乳の栄養成分としての使用

安全性評価の結果、公衆衛生や安全上の懸念は認められず、この新しい遺伝子組換え由来の 2'-FL は、ヒトの母乳に自然に含まれる 2'-FL と化学的、構造的、機能的に同一であることが認められた。

#### その他の議題

年次戦略計画策定会議、利害関係者向けイベント、新役員の紹介など。

\* 関連情報 : 食品基準通知 Notification Circular 399-26

16 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-399-26>

#### FSANZ 閣僚会議の結論

- ・ 2026 年 6 月 2 日と 3 日に開催された閣僚会議の報告

#### 承認－食品閣僚会議通知

- ・ A1329－北部準州で養殖されたブラックリップロックオイスターの軟体動物中のカドミウムに関する ML からの除外
- ・ A1339－遺伝子組換え *Escherichia coli* BL21 株由来の 2'-FL、3-FL、LNT、3'-SL、及び 6'-SL の乳児用調製乳製品の栄養成分としての使用
- ・ A1340－遺伝子組換え *Escherichia coli* BL21 株 (遺伝子供与体 : *Akkermansia muciniphila*) 由来の 2'-FL の乳児用調製乳の栄養成分としての使用

#### 5. 食品基準通知

- Notification Circular 386-26

26 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-386-26>

#### 新規申請と提案

- ・ 抗害虫性トウモロコシ系統 COR121 由来の食品

● **Notification Circular 387-26**

31 March 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-387-26>

提案の撤回

- ・ 添加糖類に関する栄養成分表示

Statement of reasons – Proposal P1058 abandonment

<https://www.foodstandards.gov.au/sites/default/files/2026-03/P1058%20-%20Abandonment%20Report.pdf>

(結論)

FSANZ の評価によると、栄養情報パネル (nutrition information panel : NIP) に添加糖類に関する情報を含めることは、消費者の健康面や、食事ガイドラインに沿った情報に基づいた食品選択能力にとって明確なメリットはない。それどころか、消費者に誤解や混乱を招き、食品表示への信頼を低下させたり、食事ガイドラインに反する購入を促す可能性がある。また、この情報の義務化は、業界と政府に多大なコスト負担をもたらす。そのため、FSANZ は提案 P1058 を撤回することを決定した。

● **Notification Circular 397-26**

9 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-397-26>

官報－改訂 No.250

- ・ A1334－乳児用調製乳製品における遺伝子組換え *Corynebacterium glutamicum* (遺伝子ドナー: *Corynebacterium urealyticum*) から生産された 2'-FL

● **Notification Circular 398-26**

12 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-398-26>

新規申請と提案

- ・ A1353－ヨーグルト、チーズ、加工チーズにおける新規食品としての植物ステロール  
意見募集 (2026年7月5日まで)
- ・ P1067－ヘルススターレーティングシステム

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

## 1. OECD CRP 報告書の提出により、EPAC2026 のマイルストーンを達成

EPAC2026 milestone achieved with submission of OECD CRP report

27 May 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/epac2026-milestone-achieved-submission-oecd-crp-report>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、EPAC2026 国際会議の最終報告書が経済協力開発機構（OECD）の共同研究プログラム（CRP）に提出されたことを通知する。本報告書は、EPAC2026 の主要な成果と提言をまとめたものであり、会議を通じて得られた知見、ワークショップの成果、専門家の貢献に関する広範な分析を反映している。本報告書の提出は、APVMA が国内外のパートナーと協力して実施した重要な作業の完了を意味するものであり、農薬の精密散布に関する一貫性のある将来を見据えた規制アプローチを開発するための OECD の今後の作業計画を支援するものとなる。OECD-CRP 報告書は、OECD のウェブサイトで見ることができる。

\* EPAC2026 「農業の持続可能性の推進：規制アプローチ（プロセス）に組み込むことで作物保護製品の精密適用を実現する」に関する国際会議（Advancing Sustainability in Agriculture: Enabling Precision Application of Crop Protection Products by Inclusion in Regulatory Approaches (Processes)）

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2026（2026. 04. 15）

【APVMA】EPAC2026 からの最新情報

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

## 2. 新しい APVMA 科学・保証担当執行役員の任命

Appointment of new APVMA Executive Director Science and Assurance

9 June 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/appointment-new-apvma-executive-director-science-and-assurance>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は本日、同局の科学・保証担当執行役員に James Deller 氏を任命したことを発表した。Deller 氏は、残留物のリスク評価、モニタリング、及び貿易への影響に関する専門知識で、国内外で高い評価を得ている。

Deller 氏は前職において、オーストラリア政府の農産物中の農薬、動物用医薬品、環境汚染物質を監視するプログラム（National Residue Program : NRP）において、残留化学・植物・ビジネスチームの責任者を務め、OECD の作業部会や、食品中の残留農薬及び残留動物用医薬品に関する CODEX 委員会への参加を通じて、国際的な活動にも精通している。

## 3. クロリピリホスメチルの再検討

Reconsideration of chlorpyrifos-methyl

9 June 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/reconsideration-of-chlorpyrifos-methyl-260609>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局（APVMA）は、クロルピリホスメチルの再検討を発表した。これには、クロルピリホスメチルを含むすべての製品、関連するラベル承認、及び有効成分としてのクロルピリホスメチルの承認が含まれる。

クロルピリホスメチルは、有効成分に有毒な不純物が含まれる可能性と、化学製品の使用がヒトの健康（労働者の健康と安全、食事性ばく露）、環境、国際貿易に及ぼす潜在的なリスクに基づき、再検討の対象として優先された。現在 APVMA が入手している情報には、直ちに規制措置を必要とする差し迫ったリスクを示すものはない。APVMA は、ヒトの健康に対する差し迫ったリスクを示す新たな根拠が出てきた場合には、迅速に対応できる権限を有している。

再検討の範囲と理由に関する意見募集が現在実施中で、2026年9月8日まで意見を付けている。再検討の期間は協議終了日から42ヶ月間であるが、すべての評価が完了した場合は、それより早く決定が下される可能性がある。

---

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

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

1. 未承認のイブタモレンカプセル(MK-677)に表示されていないアナボリックステロイドが含まれていることが判明した

Unapproved ibutamoren capsules (MK-677) found to contain undisclosed anabolic steroid

4 June 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/unapproved-ibutamoren-capsules-mk-677-found-contain-undisclosed-anabolic-steroid>

オーストラリア TGA は、Pharmatech ブランドの MK-677 カプセル(イブタモレンを含む)が健康に深刻なリスクをもたらす可能性があるため、服用しないよう消費者に助言している。TGA の研究所によると、製品には表示されていないメタンジエノン(メタンドロステノロンとも呼ばれる)が含まれており、これは商品名「Dianabol」として販売されている。製品ラベルには、1 カプセルに 15 mg のイブタモレンが含まれていると記載され、メタンジエノンはラベルに記載されていない。製品は、オーストラリア医療用製品登録簿に登録されておらず、オーストラリアの法律で求められる品質、安全性、有効性について、TGA の評価も受けていない。

メタンジエノン<sup>1</sup>はアナボリックステロイドであり、イブタモレン<sup>2</sup>は成長ホルモンを放出する物質である。メタンジエノン又はイブタモレンを含む製品は、TGA<sup>3</sup>によってオーストラリアでの販売が認可されていない。イブタモレン又はメタンジエノンを単独又は他の薬と併用すると、次のような、深刻な健康リスクを引き起こす可能性がある：心血管イベント、肝臓の損傷、ホルモンの乱れ、代謝への影響（特に血糖値への影響）、精神医学的及び神経学的影響など。

TGAは消費者に、オンライン又は小売店で未承認の商品を購入する際には、細心の注意を払うよう強く呼びかけている。これらの未承認製品は、偽物の可能性があり、非表示又は有害な成分を含む可能性があり、オーストラリアでの販売が承認された製品と同じ品質、安全性、有効性の基準を満たさない可能性があり、オーストラリアでの販売が承認されていないにもかかわらず販売されている可能性がある。

Pharmatech MK-677のような非表示のメタンジエノンを含む未承認製品の販売は、オーストラリアの医療用製品法の下で違法である。

## 2. TGAはリスク対応策の進化の一環として、未承認ペプチド製品に対するコンプライアンスの取り組みを強化する

TGA strengthens compliance focus on unapproved peptide products as part of evolving risk response

10 June 2026

<https://www.tga.gov.au/news/media-releases/tga-strengthens-compliance-focus-unapproved-peptide-products-part-evolving-risk-response>

オーストラリア TGA は、未承認のペプチド製品の違法な輸入、供給、広告が増加したことを受け、優先監視対象に含めた。未承認のペプチド製品は、パフォーマンス向上やアンチエイジングを謳い販売されることが多い。

TGA はペプチド関連活動を監視し、パートナー組織と協力して規制措置を講じている。最近では、オーストラリア国境警備隊及びビクトリア警察と共同作戦を実施し、ペプチド製品、パフォーマンス・イメージ向上薬(PIEDs : performance and image enhancing drugs)、違法ステロイド製品を大量に押収し、推定価値は 200 万ドルを超えた。ペプチド製品に対し、輸入の増加、オンライン広告と販売の拡大、そして新たな安全上の懸念のため、規制を強化している。オーストラリアで供給される多くのペプチド製品は未承認の医療用製品であり、オーストラリア医療用製品登録簿(ARTG)に掲載されておらず、安全性、品質、有効性について TGA の評価も受けていない。未承認のペプチド製品は、品質、安全性、有効性の要件を満たしていない、不正な表示や宣伝がある、そして医療監督なしで使用するとリスクがある。

TGA は、ペプチド製品の違法な輸入、製造、広告、供給に関与する事業者に対するコンプライアンス措置を最優先に実施している。この措置には、侵害通知、製品の押収、輸入介入、そして必要に応じて民事又は刑事罰則が含まれる。消費者には、特にオンライン、ソー

シャルメディア、海外の情報源から未承認のペプチド製品を購入・使用することは、重大な健康リスクをもたらす可能性があることを警告している。

\* 関連情報

Understanding your responsibilities when importing, compounding and supplying unapproved peptide products

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/understanding-your-responsibilities-when-importing-compounding-and-supplying-unapproved-peptide-products>

(未承認ペプチド製品に関する説明や製品の例が挙げられている)

---

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

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

1. リコール情報

● **Mama Nayture 社の Drink Purple 60 ml 及び 350 ml**

Mama Nayture - Drink Purple 60ml and 350ml

11 June 2026

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/mama-nayture-drink-purple-60ml-and-350ml>

Mama Nayture 社は意図しない発酵のため、Drink Purple 60 ml 及び 350 ml をリコールした。これらの製品はニューサウスウェールズ州とクイーンズランド州の健康センターで販売されており、全国のオンラインでも販売されている。

---

● 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. 最新の報告書は食品安全システムが機能していることを強調する

New report highlights food safety system at work

17 June 2026

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/new-report-highlights-food-safety-system-at-work-2026>

Consumer-level food recalls annual report 2025 (消費者向け食品リコール年次報告書 2025) が公表された。

ニュージーランド食品安全局の年次報告書によると、リコール全体は 57 件で、国産品 (37

件)、輸入品 (20 件) であった。リコールの主な原因は、アレルギー (26 件)、乳 (9 件 : アレルギーの中で最多)、微生物汚染 (6 件)、物理的汚染 (17 件) となっている。

\* 報告書

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/72116-Consumer-level-food-recalls-annual-report-2025>

\* 関連記事 : 食品安全情報 (化学物質) No. 10/ 2024 (2024. 05. 15)

[MPI]最新の報告書はリコールシステムが機能していることを強調する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202410c.pdf>

---

● 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. 食品甘味料規則の改訂案

Proposed amendments to Sweeteners in Food Regulations

June 2, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260602\\_12431.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260602_12431.html)

政府は、公衆衛生をより良く保護し、国際基準との調和を目指すために、食品甘味料規則 (Cap.132U) を改訂することを提案している。環境生態局と食品環境衛生署の食品安全センター (CFS) は、まず 6 月 9 日に立法評議会の食品安全・環境衛生パネルと協議を行い、今年中にパブリックコンサルテーションを実施する予定である。

甘味料は、砂糖の代わりに食品に甘味を与える食品添加物である。他の食品添加物と同様に、甘味料は厳格な安全性評価を経て、食用に適していることが証明された後にのみ使用が許可される。政府は、規則の見直しと改訂案の策定にあたり、コーデックス委員会及び中国本土の基準、香港住民の食習慣と摂取量、そして香港の主要な食品貿易相手国の慣行を考慮した。この改訂案は、食品安全専門委員会によって支持されている。

今回の改訂案では主に以下を含む。

- ・ コーデックスの食品添加物に関する一般規格 (GSFA : General Standard for Food Additives) と、中国本土及び香港の主要な食品貿易相手国の規格を考慮して、多価アルコールを規制対象に含める。
- ・ 認可される甘味料の種類を拡大する。具体的には、アドバンテームを含む GAFA に収載されている 10 種類の多価アルコールを追加する。
- ・ 900 種類以上の様々な「甘味料と食品」の組合せに対して、最大許容濃度 (MPL : maximum permitted level) (単位 : mg/kg) を設定する。

CFS は、甘味料含有量を分析するため、国内市場から食品サンプルを収集した。約 900 サンプルの検査のうち、約 98%が提案された MPL に適合していた。今回の改訂案に食品業界は対応できるとみられ、立法手続き完了後、18 か月の移行期間が設けられる予定である。CFS はまた、業界関係者向けに技術説明会を開催し、新たな要件の理解と遵守を促進するためのガイドラインを発行する予定である。

\*詳細情報：

[https://gia.info.gov.hk/general/202606/02/P2026060200672\\_545021\\_1\\_1780400077483.pdf](https://gia.info.gov.hk/general/202606/02/P2026060200672_545021_1_1780400077483.pdf)

## 2. プレスリリース

### ● 牛肉及び牛粥のサンプルから二酸化硫黄が検出された

Beef and beef congee samples found to contain sulphur dioxide

June 6, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260606\\_12442.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260606_12442.html)

食品安全センター(CFS)は、北地区の認可食品工場から採取された 2 つの牛肉サンプルから二酸化硫黄が検出されたと発表した。2 サンプルから、それぞれ 7,700 ppm と 8,300 ppm の二酸化硫黄が検出された。二酸化硫黄は乾燥野菜、乾燥果物、漬物野菜、塩漬け魚製品など様々な食品に使用できる保存料であるが、生肉や冷蔵肉には使用が許可されていない。

### ● CFS は二酸化硫黄を含む牛肉サンプルの追跡調査を続けている

CFS continues to follow up on beef samples found to contain sulphur dioxide

June 12, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260612\\_12452.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260612_12452.html)

CFS は、北地区の認可食品工場から採取された 2 つの牛肉サンプルから二酸化硫黄が検出されたという以前の発表を受けて、CFS は同じ食品工場で追加の牛肉サンプルを採取し、その後 CFS の指示に従い製品の販売を停止し、原材料を処分したと発表した。2 サンプルから、それぞれ 1,200 ppm と 4,800 ppm の二酸化硫黄が検出された。CFS は引き続き事件のフォローアップを行い、適切な対応を講じる。調査は継続中である。

\*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2026（2026. 06. 10）

【香港政府ニュース】プレスリリース

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202612c.pdf>

## 3. 違反情報

### ● トマトのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in Tomato sample

May 28, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260528\\_12416.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260528_12416.html)

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

- 包装済みフリーズドライリンゴのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged freeze-dried apple wedges sample not in compliance with nutrition label rules

May 28, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260528\\_12415.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260528_12415.html)

オーストラリア産フリーズドライリンゴのサンプルにおいて、ナトリウムが 10.2 mg/100 g という表示のところ、23 mg/100 g 検出された。

- 包装済みチマキのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged rice dumpling sample not in compliance with nutrition label rules

June 2, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/unsat\\_samples/20260602\\_12429.html](https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260602_12429.html)

中国産チマキのサンプルにおいて、総脂肪が 4.2 g/100 g という表示のところ、7.1 g/100 g 検出された。

#### 4. リコール情報

- **Rappel Conso of France** –フランスの基準値を超える麦角アルカロイドが検出されたため、フランスにおける **Francine** ブランドの **My Whole Wheat Flour 1kg** (小麦粉製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Francine brand Ma farine de blé Complète 1kg wheat flour product in France due to the detection of ergot alkaloids at levels exceeding the relevant standards in France.

3 June 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260603\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260603_1.pdf)

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 –牛乳の凝固と酸味のため、ベルギー国内の **Lupilu** ブランドの **Lait de croissance** 成長用乳製品のリコールに関する通知

The Federal Agency for the Safety of the Food Chain of Belgium – A notice regarding a recall of Lupilu brand Lait de croissance growing-up milk product in Belgium due to the coagulation of the milk and a sour taste.

5 June 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260605\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260605_1.pdf)

- アイルランド食品安全局 –未承認の農薬であるエチレンオキシドが検出されたため、アイルランド国内の **Biona Organic Himalayan Basmati Brown Rice**（玄米製品）のリコールに関する通知

The Food Safety Authority of Ireland (FSAI) – A notice regarding a recall of batch of Biona Organic Himalayan Basmati Brown Rice in Ireland due to the presence of unauthorised pesticide ethyleneoxide.

8 June 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260608\\_1.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260608_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

- 2026.5.29～2026.6.4

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43507](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43507)

- 2026.5.22～2026.5.28

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_100/view.do?seq=43506](https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43506)

## 2. 食薬処、「風邪予防」、「免疫力強化」など、食品のオンライン不当広告 165 件を摘発

食品管理総括課 2026-06-05

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50051](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50051)

食品医薬品安全処は、免疫力向上や風邪・アレルギー・鼻炎の症状緩和などを謳う一般食品のオンライン投稿を集中的に点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した 165 件を摘発し、管轄機関にアクセス停止及び行政措置を要請した。

主な違反内容は、「風邪予防」、「蕁麻疹・乾癬・アトピーなどの管理」など疾病予防・治療に効能があると認識させる広告（123 件）、「免疫力の向上・疲労回復」、「血糖値の管理」など健康機能食品と誤解させる広告（38 件）、「鼻づまり・風邪」、「のどに良いお茶」など身体への効能・効果に関する虚偽・誇大広告（3 件）、体験記などを利用して消費者を欺く広告（1 件）などである。これらの違反投稿について、食薬処は、放送メディア通信審議委員会などに投稿の削除を要請し、繰り返し違反した 19 カ所については、地方政府に現場点検を行うよう措置した。

また、食薬処は、麻薬類成分（テトラヒドロカンナビノール（THC）、カンナビジオール（CBD）の名称・含有量を食品に表示・広告する消費者を欺く行為を禁止する内容の「食品等の不当な表示又は広告の内容基準」告示が施行されたことに伴い、6 月中に当該成分を不当に広告する行為を集中的に点検し、「機能性表示食」に対する不当広告の有無

についても点検する計画である。

<別紙> 食品の主な違反事例

### 3. 官民が共に構築する食品栄養データベース及び国民の健康的な食生活

食生活栄養安全政策課 2026-06-04

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50046](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50046)

食品医薬品安全処は、食品栄養情報データベース（DB）を給食調理食品まで拡大し、給食施設における栄養成分の自主表示を普及させるため、「第4期食品栄養情報官民協議体」を発足させ、6月4日にオープンフォーラムを開催する。

食薬処は2022年から、国民の消費量の多い食品を中心に、農水産品、加工食品、健康機能食品（輸入食品を含む）などの栄養情報を公共データとして公開しており、これらの情報は食事・健康管理アプリなど、食品栄養産業で活用されている。

2025年、民間協議体は「チャウム（充填）プロジェクト」を推進し、栄養表示の義務成分ではないものの、消費者や業界からの需要が高いビタミン・ミネラル（カルシウム、鉄、リン、カリウム、マグネシウム）など、民間が開発・保有する約500件の情報を食品栄養情報DBに追加した。

\*加工食品の栄養成分表示9種：エネルギー、ナトリウム、炭水化物、糖類、脂質、トランス脂肪酸、飽和脂肪酸、コレステロール、タンパク質

2026年は、加工食品を中心としてきた栄養情報政策を、給食調理食品分野へと拡大する。このため、産業界の民間協議体を加工食品等分科会と給食分科会の二本立てとし、給食調理食品の栄養情報に関する協力事項などについて議論する。また、民間と協働して「集団給食施設の自主栄養表示ガイドライン」を策定し、教育・コンサルティングを支援する。

<別紙>

1. 2026年食品栄養情報官民協議体の構成状況
2. 2026年 官民オープンフォーラム広報ポスター（案）
3. 食品栄養成分DB広報カードニュース

### 4. 市民サービスの改善及び産業活性化支援に向けた「健康機能食品法施行規則」改訂の案内

健康機能食品政策課 2026-06-04

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50044](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50044)

食品医薬品安全処は、健康機能食品の変更届出に際し、申請者の行政負担を軽減し、産業環境の変化に対応するため、「健康機能食品に関する法律施行規則」を改訂し6月2日に施行した。主な内容は以下の通りである：

- 健康機能食品販売業などの営業届出事項の変更及び品目製造届出事項の変更を行う場合、当該届出人に対し、営業届出証及び品目製造届出証の原本を提出させる義務

を廃止する。

- 健康機能食品の製造業者は、品目製造届出の際に、熱量、ナトリウム、炭水化物、脂質、タンパク質、糖類などの栄養成分情報を提出しなければならない。これは、政府の安全な食品、健康的な食生活環境の整備（国政課題 44-4）の一環として、栄養成分情報の提出対象を健康機能食品まで拡大し、国民にあらゆる食品の栄養成分情報を提供することを目的としており、申告された健康機能食品の栄養成分情報は食品栄養成分 DB を通じて提供される。
- 健康機能食品の機能性認定申請対象者の範囲に、健康機能食品流通専門販売業者を含める。
- 健康機能食品の機能性原料審査件数が増加している現状を反映し、機能性原料認定審査手数料を変更する。

このほかに、外国人が健康機能食品の営業許可を申請したり営業届出を行う場合、アポステイユ（「外国公文書の認証を不要とする条約」に基づき、加盟国間で公文書として相互に認められる確認証明）も確認書類として認めることで、外国人申請者の利便性も高めた。

## 5. 食薬処 - 農振庁、トノサマバッタを 10 番目の食用昆虫として登録

食品基準課 2026-06-02

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50040](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50040)

食品医薬品安全処と農村振興庁は、食用昆虫であるトノサマバッタを、一時的な食品原料から一般食品原料へと転換し、「食品の基準及び規格」に登録したと発表した。

トノサマバッタは、従来の食用昆虫であるバッタよりも体が大きく、飼育期間が短いため生産性が高いのが特徴である。また、タンパク質や不飽和脂肪酸が豊富で、菓子、シリアル、粉末、チョコレート、トッピング類などに活用できる。

今回の登録により、トノサマバッタは凍結乾燥、マイクロ波乾燥、熱風乾燥など、さまざまな方法で加工できるようになり、これを活用した多様な形態の食品開発も可能となった。

<別紙>

1. トノサマバッタの食品原料としての認定経緯及び特性
2. トノサマバッタの産業化による期待効果及び活用の可能性

## 6. コーヒーやチキンなどを調理・販売するコンビニや無人カフェなどの点検結果、30 カ所を摘発

食品管理総括課 2026-06-02

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50039](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50039)

食品医薬品安全処は、コーヒーやチキンなどを調理・販売するコンビニエンスストア 3,502 店舗と無人カフェ 1,146 カ所など合計 4,648 カ所を対象に、5 月 4 日から 11 日ま

で、地方自治体と合同で集中点検を行った結果、「食品衛生法」に違反した 30 カ所を摘発し、管轄官庁が行政処分などの措置を講じる。

コンビニエンスストアの点検の結果、24 店舗を摘発した。主な違反内容は、消費期限切れ商品の保管・販売（13 店舗）、健康診断未実施（10 店舗）、施設基準違反（1 店舗）などである。無人カフェの点検の結果、6 店舗を摘発した。主な違反内容は、基準及び規格違反（3 カ所）、事業者遵守事項違反（2 カ所）、消費期限切れ商品の保管・販売（1 カ所）などであった。

## 7. 中国との食品安全協力を通じて、K-Food の中国への輸出拡大を図る

食品安全政策課 2026-06-01

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50037](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50037)

食品医薬品安全処は、中国との食品安全協力を強化し、韓国食品の中国輸出を支援するため、5 月 28 日に中国で開催された「第 16 回韓中食品安全協力委員会」に出席し、韓国で「第 17 回韓中食品基準専門家協議会」を開催した。

今回の会議では、中国向け輸出食品の製造業者登録手続きの改善、肉成分を含むラーメンの対中国輸出基盤の整備といった輸出に関する懸案事項の解決に加え、食品基準・規格及び試験方法に関する協力、国際的な規制動向の共有など、両国間の食品安全協力について議論した。

### <第 16 回韓中食品安全協力委員会>

「韓中食品安全協力委員会」は、2003 年に韓国食薬処と中国税関総署が「韓中食品安全協力協定」を締結して以来、毎年開催されている。

今回の会議の主な議題は、中国に輸出を希望する食品業者が登録できる品目の協議、肉成分を含むラーメンの中国への輸出許可、韓国産養殖水産物の中国への輸出などである。今回の会議では、韓国で営業登録を行っている食品製造業者について、中国への輸出可能業者リストへの登録を、畜産物を除くすべての品目について要請できるよう合意に達した。これに関連し、食品安全情報院は、中国税関総署が 3 月に発表した「輸入食品海外生産業者登録規定施行公告（第 27 号）」の改正内容を分析した報告書を発行している。報告書の主な内容は、公式推薦登録対象の輸入食品リスト、登録に関連する輸入食品の申告要件、海外生産業者登録システムなどである。中国向け輸出生産業者の登録規定は、6 月 1 日から施行される。また、肉成分を含むラーメン製品についても、中国への輸入が許可された国の肉を使用し、適切に熱処理されたスープを使用したラーメンの輸出が可能となった。

### <第 17 回韓中食品基準専門家協議会>

韓中食品基準専門家協議会は、両国の食品基準・規格設定機関である「韓国食品医薬品安全処食品基準企画官」と「中国国家衛生健康委員会国家食品安全危害評価センター」間の了解覚書に基づく定期会議である。

両国は今回の会議で、基準・規格の制定・改正動向や、遺伝子組換え微生物（GMM）

由来の食品原料の審査体制、過フッ素化合物及び食用色素の管理動向などを共有し、試験・分析分野における協力拡大策について議論した。また、食薬処は、中国の国家標準規格（GB、GB/T）と韓国の基準・試験方法の違いに起因する国内輸出業者の課題を解消するため、中国側に対し中国国内における食品添加物の使用範囲の拡大や、検査の迅速化と精度向上につながる機器分析法の適用拡大などを要請した。

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

【MFDS】食薬処、第 16 回韓中食品基準専門家協議会を開催

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

## 8. 集団給食所も「食品安全施設」に指定

食中毒予防課 2026-06-01

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50034](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50034)

食品医薬品安全処は、6月1日から官公庁・病院・社会福祉施設などの集団給食施設まで、食品安全事業所の指定制度を拡大する。

食薬処は2025年4月、「食品衛生法」を改正し、集団給食施設を食品安全施設に指定できる根拠を設けた。同法の施行は2028年7月1日からだが、食薬処は、集団給食施設の衛生管理水準を先制的に高め、国民がより安全な給食環境を実感できるよう、今年から先行して施行することとした。これに先立ち、食薬処は3月、集団給食施設を対象とした食品安全施設指定のパイロット事業を推進し、国家代表選手村の食堂をはじめとする全国176カ所の集団給食施設を食品安全施設に指定した。

食薬処は、食品安心施設の指定を希望する事業者が制度を理解し、参加できるよう、「事業者向け食品安全施設申請・評価ガイドライン」も策定した。ガイドラインには、指定申請手続き、評価項目及び基準、現場評価の準備事項、管理事例などが盛り込まれており、現場で活用できるよう構成されている。

## 9. 原料豚脂を食用豚脂と誤認・混同させるような販売を行ったオンラインの不当広告業者7社を摘発

畜産物安全政策課 2026-05-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50029](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50029)

食品医薬品安全処は、原料豚脂の製造・販売業者11カ所を対象に、原料豚脂を一般的な調理用であるかのように誤認させるオンライン上の不当広告を点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した7業者を摘発し、管轄機関に行政処分を要請するとともに告発措置を講じた。

主な不当広告の内容は、原料豚脂を食用豚脂と誤認・混同させる広告（7件）、「骨粗鬆症の予防」など、疾病の予防・治療効果を謳う広告（1件）、「血行改善」など、健康機能食品と誤認・混同させる広告（1件）、「血管・細胞の健康に役立つ」など、虚偽・誇大広

告（1件）である。

食薬処は、消費者が製品を購入する際には、オンライン販売サイトや製品表示において、食用豚脂と明記されていることを確認するよう求めた。

## 10. 2025年の食品産業生産額は119兆ウォン、前年比4.3%増

食品安全政策課 2026-05-29

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50028](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50028)

食品医薬品安全処と食品安全情報院は、2025年の国内食品産業生産実績が119兆7,372億ウォンで、前年比で4.3%増加して成長傾向を維持しており、輸出実績は78億6,318万ドルで、前年比で8.3%増加したと明らかにした。

2025年の食品産業生産実績は、国内総生産(GDP)2,663兆3,426億ウォンに対して4.5%、国内製造業総生産(GDP)730兆4,572億ウォンに対して16.4%を占めた。なお、国内食品産業生産実績119兆7,372億ウォンのうち、食品など（食品、食品添加物、容器包装など）は76兆6,515億ウォン（64.0%）、畜産物が40兆2,627億ウォン（33.6%）、健康機能食品は2兆8,230億ウォン（2.4%）であり、総生産実績に対する割合は2024年と同様の水準である。

2025年の主な特徴は以下の通りである。

### 食品など

食品の中で最も多く生産された品目は、①即席摂取・便宜食品類、②ソース類、③パン類などで、加工食品全体の20.2%に相当する。また、人口の高齢化や乳幼児用食品市場の拡大に伴い、栄養管理及び日常的な健康管理への需要が拡大し、ケアフード市場全体で、特別用途食品（11.3%増加）、特別栄養食品（15.3%増加）などの生産実績が増加した。健康重視の消費トレンドは、日常的な健康管理を目的とする一般消費者層においても同時に見られ、生鮮便利食品のサラダやスプラウト（7.9%増加）、即席食品のシリアル（41.7%増加）の生産が増加した。一方、健康と楽しさを同時に追求するヘルシープレジャーの傾向が顕著に見られ、デザート市場では味と満足感を優先する消費が増加した。特に、パン類の中でもケーキ、ドーナツ、パイなど（10.4%増加）の生産が増加した

最も多く輸出された品目は、①ラーメン、②即席摂取・便宜食品類、③調味海苔などである。特に、冷凍キンパなど一部の簡便食は、K-コンテンツの普及により輸出が増加したほか、調味海苔は水産加工食品としての輸出1位を維持した。

### 畜産物など

畜産物の生産実績は40兆2,627億ウォンで、総生産実績の33.6%を占め、前年比6.6%増加した。畜産物の中で上位生産品目は、①豚肉包装肉、②牛肉包装肉、③味付け肉、④鶏肉包装肉、⑤牛乳の順で、これら5つの品目が畜産物全体の生産実績の76.3%を占めた。生産量は前年比4%増加した。また、たんぱく質摂取に対する関心が高まり、肉類以外にも卵加工品や乳タンパク質などへと多様化している。特に、加熱卵製品（12.4%増加）の生産実績が増加し、タンパク質サプリメントの主要原料であるホエイ（22.4%増

加) の生産も拡大するなど、タンパク質源の市場が成長傾向にある。一方、乳糖不耐症に対する消費者需要の拡大により、乳糖分解乳製品 (26.5%増加) の生産も増加傾向を示した。

#### 健康機能食品

健康機能食品の生産実績は 2 兆 8,230 億ウォンで、前年比 2.2%増加した。輸出額は 3 億 1,817 万ドルで前年比 14.2%増加した。生産実績が最も多い製品は、①ビタミン及びミネラル製品であった。また、②紅参 (14.2%減少)、③プロバイオティクス (5.6%減少)、④ヘモヒム・当帰などの混合抽出物 (18.4%減少) であったが、これらの製品の生産量は減少した。一方、⑤EPA 及び DHA 含有油脂 (45.7%増加) の生産量は前年度より大幅に増加した。

最も多く輸出された品目は、①ビタミン及びミネラル、②EPA 及び DHA 含有油脂、③プロバイオティクスの順で、輸出実績の約 60%を占めた。

<添付> 2025 年、食品・畜産物・健康機能食品の生産実績統計資料

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

【MFDS】2024 年、食品産業生産実績 114 兆ウォン、前年比 5.8%増加

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

## 11. 安全な梅シロップの作り方、食薬処が紹介します

汚染物質課 2026-05-27

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50018](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50018)

食品医薬品安全処は、梅の収穫期を迎え、家庭で梅シロップを安全に作り、摂取できるよう、漬け方と注意事項を案内する。梅の種に含まれるシアン化合物は、梅内部の酵素などによって分解される際にシアン化水素を生成する可能性があり、過剰摂取すると頭痛、めまい、呼吸困難などを引き起こす恐れがある。ただし、梅の下処理や製造・保存方法を少し変えるだけで、シアン化合物の含有量を大幅に減らすことができる。

<添付> カードニュース「梅の季節、梅シロップを安全に作ろう」

## 12. 回収措置

### ● 重金属が基準値を超過した農産物「菊」の回収措置

水産物安全政策課 2026-06-01

[https://www.mfds.go.kr/brd/m\\_99/view.do?seq=50036](https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50036)

食品医薬品安全処は、流通業者が包装・販売した国産食品・医薬品兼用農産物「菊 (生薬名：甘菊)」から、重金属 (カドミウム) が基準値 (0.3 ppm 以下) を超過して検出 (0.5 ppm) されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

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

## 1. Forum Replies : 食品表示におけるコンプライアンスの確保

Ensuring Compliance in Food Labelling

02 Jun 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/ensuring-compliance-in-food-labelling>

シンガポール食品庁（SFA）は、「包装済みココナッツウォーターのラベル表示に関して徹底調査すべき」という意見に対し、以下のように回答した：

シンガポール保健省（MOH : Ministry of Health）の規則では、糖類含有量が基準値を超えるココナッツウォーターには、栄養等級（Nutri-Grade）「C」又は「D」の表示が義務付けられている。表示しない場合は違反である。糖類又は飽和脂肪の含有量が「A」又は「B」等級に該当する場合は、栄養等級の表示義務は免除される。シンガポール健康推進局（Health Promotion Board）は、飲料に適切なラベルが表示されていることを確認するため、定期的に検査を実施する。

シンガポールの食品規則では、ココナッツウォーターが他の成分を含む場合、「100%ココナッツウォーター」と表示することは法律で認められていない。SFA は、シンガポールで販売されるすべての包装済み食品に、以下の情報を含むラベル表示を義務付けている。

- ・ 製品名（その商品内容を明確に示すもの）
- ・ すべての原材料及び添加物のリスト（過敏症を引き起こす可能性のある原材料を含む）
- ・ 原産国
- ・ 輸入業者の名称及び住所

食品安全は共同責任である。SFA は、規制措置を策定・執行し、輸入業者及び小売業者は、販売する製品がすべての表示要件を満たしていることを担保する必要がある。

\* 参考情報

Measures for Nutri-Grade

<https://www.hpb.gov.sg/healthy-living/food-and-beverage/nutri-grade/>

## 2. SFA と SIT が熱帯海洋生物のアクアフィードイノベーションを促進するための飼料及び飼料成分技術センターを設立する

The Economic Cost of Food Safety Lapses: Why Prevention is Everyone's Business

03 Jun 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/sfa-and-sit-to-establish-feed-and-feed-ingredient-technology-centre-to-drive-aquafeed-innovation-for-tropical-marine-species>

シンガポール食品庁(SFA)とシンガポール工科大学(SIT)による飼料及び飼料成分技術センター(F2TC)の設立が発表された。F2TCは熱帯海洋生物の飼料及び飼料技術に特化した専用の研究開発センターである。本センターは、飼料のイノベーションの試験、パイロット生産、規模拡大を行うためのワンストッププラットフォームとして機能し、シンガポールの養殖栄養技術力を強化し、国内養殖場の生産性向上を目指す。また、飼料の配合、栄養モデリング、パイロットスケールの飼料生産、有効性試験など、業界に関連した機能も提供する。

以上

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室