

## 食品安全情報（化学物質） No. 13/ 2026（2026.06.24）別添

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部 第三室  
(<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>)

### 「世界食品安全の日 2026」関連記事

※前号 No.12/2026 (2026.06.10)までに掲載された記事を除く関連記事をまとめたものです。

#### <参考>

- 消費者庁 コーデックス委員会ウェブサイト

世界食品安全の日（6月7日）

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/codex](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/codex)

- ツールキット日本語版

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_safety/food\\_safety/codex/assets/consumer\\_safety/cms203\\_260525\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_safety/food_safety/codex/assets/consumer_safety/cms203_260525_02.pdf)

- 厚生労働省 コーデックス委員会ウェブサイト

世界食品安全の日（6月7日）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/codex/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/codex/index.html)

- 内閣府食品安全委員会 世界食品安全の日ウェブサイト

[https://www.fsc.go.jp/sonota/world\\_food\\_safety\\_day.html](https://www.fsc.go.jp/sonota/world_food_safety_day.html)

- 農林水産省 世界食品安全の日ウェブサイト

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/wfsd.html>

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

1. 安全ではない食品により、年間8億6600万人が病気になり、150万人が死亡しており、幼児が最も高いリスクにさらされている

Unsafe food causes 866 million illnesses and 1.5 million deaths annually, young children at highest risk

4 June 2026

<https://www.who.int/news/item/04-06-2026-unsafe-food-causes-866-million-illnesses->

## [and-1.5-million-deaths-annually--young-children-at-highest-risk](#)

(化学的ハザードに関する内容の抜粋)

WHO は 2026 年 6 月 4 日、「WHO による食品由来疾患の世界的な疾病負荷（実被害）の推定（2026 年版）」を発表した。この推定によると、安全ではない食品により、年間約 8 億 6600 万件の症例が発生しており、150 万人が死亡している。また、幼児は世界人口の 9% だが、食品由来疾患の全症例の約 3 分の 1 を占めており、5 歳未満の小児は、それ以上の年齢の小児や成人と比較して、安全ではない食品により病気になるリスクが約 3 倍高い。この年齢層にとって致命的となり得る下痢性疾患が多く、さらに、食品に含まれるメチル水銀や鉛などの化学的ハザードへのばく露は、発達途上の脳に障害を与え、小児に生涯にわたる神経学的及び発達上の問題を引き起こす可能性がある。

食品由来疾患の大部分（2021 年は約 8 億 6000 万件）は生物学的ハザード（細菌やウイルス、寄生虫など）へのばく露により引き起こされているが、一方で、化学的ハザードは、死亡事例において高い割合（2021 年は 73%）を占めた。これらの死亡事例の大部分は無機ヒ素（42%）及び鉛（31%）に関連しているが、これは、無機ヒ素や鉛へのばく露が心疾患やがんのリスクを高めるためである。

### 対象範囲の拡大、より明確な全体像

2026 年版の新たな分析では、2000～2021 年の 194 カ国における細菌、ウイルス、寄生虫、化学物質など 42 種類の主要な食品由来ハザードを評価し、根拠の基盤を大幅に拡大した（化学的ハザードとしては、ダイオキシン、アフラトキシン B1、アフラトキシン M1、キャッサバのシアン化物、ピーナッツアレルゲン、無機ヒ素、カドミウム、鉛、メチル水銀の 9 種類）。今回の推定には、金属、ロタウイルス、*Trypanosoma cruzi*（シャーガス病の原因となる寄生虫）などの新たなハザードも含まれている。食品中の特定の金属の含有量は時間の経過とともに減少しているが、今回の推定により、金属への食事性ばく露に起因する心血管疾患、がん、知的障害の健康被害が初めて明らかになった。

### 公平性の危機

特に低・中所得国において、小児や資源の乏しい地域に住む人々が最大の健康被害を受けている。アフリカと東南アジアを合わせると、食品由来疾患全体の 4 分の 3 近く、そして世界の死亡事例の 60% を占めている。

### 補足

今回の評価対象は 42 種類の食品由来ハザードであったが、その他の重要である可能性がある多くのハザード（薬剤耐性菌、残留農薬、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) など）がデータ不足のため対象に含まれなかった。食品由来疾患の特性をより正確に評価するために、より多くの国別データ、研究への投資の拡大、監視体制の強化が必要である。

2000～2021 年の 194 カ国それぞれの推定値は、各国によるリスクの順位付けを支援することを目的としており、各国政府が食品安全上の脅威を比較し、介入策の優先順位を決定し、リソースをより効果的に配分できるようにするものである。

\* 発表論文

Lake R, Devleeschauwer B, Majowicz S et al. WHO estimates of the global, regional, and national burden of 42 foodborne infectious and chemical hazards, 2000–21: an updated data synthesis. *The Lancet Global Health*, Available online 3 June 2026, 103994

<https://doi.org/10.1016/j.lan glo.2026.103994>

\* 関連論文

Jakobsen LS, Agudo A, Vaes L, et al. WHO estimates of the global, regional, and national disease burden of nine foodborne chemicals, 2000-21: an updated data synthesis. *The Lancet Global Health*, Available online 16 June 2026, 103986

<https://doi.org/10.1016/j.lan glo.2026.103986>

(発表論文で対象としたハザードのうち、化学的ハザードに焦点を当てた解析)

\* Foodborne Disease Estimates 関連情報ウェブサイト

<https://www.who.int/data/gho/data/themes/topics/foodborne-diseases-estimates>

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

【FAO】Codex 世界食品安全の日－2026年6月7日 関連情報紹介

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

---

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

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

## 1. Codex

● 世界食品安全の日／AMR対策における負担から解決策への転換

World Food Safety Day / Shifting from burden to solutions in tackling AMR

09/06/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759227/>

2026年6月8日、FAOは「規格から解決策へ：食品由来の薬剤耐性（AMR）を削減するためのコーデックスAMRテキストの実施を通じたワンヘルスアプローチの推進」と題したハイレベルのハイブリッドイベントを開催した。本イベントは、FAO理事会週間にあわせて、また世界食品安全の日を記念して開催されたもので、コーデックス文書が、食品由来のAMRという世界的な負担に対してどのように解決策を提供できるかについて検討された。FAOが実施し、韓国が資金提供した「コーデックスAMRテキスト実施支援行動（ACT）」プロ

プロジェクトの成果について議論され、参加者は、これらの成果をどのように持続させ、将来のワンヘルスの取り組みに反映させるかについて検討した。

イベントのオープニングで、FAOのQU Dongyu事務局長は、世界保健機関（WHO）が食品由来疾患の世界的な疾病負荷の最新推定値を公表したことを説明した。事務局長はさらに、母国である中国で勤務していた当時、中国は日本市場への参入を目指しており、日本から高水準の食品安全規格を求められたことが中国の規格の改善につながったことを振り返り、「近隣諸国に良い手本があった。より高い品質への要求が変化を推進する。」と述べた。続いて、WHOのデータは「食品安全への投資が成果を上げていることを明確に示しているが、同時に、まだやるべきことが多く残されていることも再認識させる」と指摘し、コーデックス規格が実施されれば、食品由来疾患への解決策を提供する取り組みの基盤となると強調した。

本イベントでは2つのパネルディスカッションが行われた。第1部では、食品由来AMR対策におけるACTプロジェクトの経験と成果について議論された。パネリストは全員、AMRを阻止するためにはワンヘルスに基づく取り組みが必要である点、及び、ACTプロジェクトはワンヘルスアプローチにおいて異なる分野を統合できる取り組みの優れた事例を提供している点で一致した。第2部では、AMR対策における投資と世界的なリーダーシップの必要性を踏まえて「今後の道筋」について議論された。イベントでは、本年9月にFAOが主催するワンヘルス世界会議への期待が寄せられた。

\* イベントの録画ビデオ視聴サイト

[https://www.fao.org/webcast/detail/181st-session-of-the-fao-council-\(cl181\)--from-standards-to-solutions--advancing-a-one-health-approach-through-codex-amr-texts-to-reduce-foodborne-antimicrobial-resistance/en](https://www.fao.org/webcast/detail/181st-session-of-the-fao-council-(cl181)--from-standards-to-solutions--advancing-a-one-health-approach-through-codex-amr-texts-to-reduce-foodborne-antimicrobial-resistance/en)

## 2. 世界食品安全の日2026：より安全な食品のために根拠を行動に移す

World Food Safety Day 2026: Turning evidence into action for safer food

08/06/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/world-food-safety-day-2026--turning-evidence-into-action-for-safer-food/en>

「我々は、各国が根拠を行動に移すことを支援し、優先順位の特定期間を絞った対策の策定、そして限られたリソースのより効果的な配分を支援する」というFAOのQU Dongyu事務局長のメッセージは、世界食品安全の日2026の本質を捉えている。世界保健機関（WHO）が食品由来疾患による世界的な影響が続いていることを示す新たなデータを公表する中、今年の焦点は、問題の規模を理解することだけでなく、公衆衛生を守るための実践的な解決策を推進することにも置かれている。

「WHOによる食品由来疾患の世界的な疾病負荷（実被害）の推定（2026年版）」による

と、2021年には、安全でない食品により世界で8億6600万件の食品由来疾患が発生し、5710万DALY（障害調整生存年）が失われた。小児は公衆衛生上の総被害の29%を占めており、依然として不均衡な割合となっている。

一方で、報告書は心強い進展も指摘している。2000年と比較して、食品由来疾患の世界での発生率は低下しており、食品管理システム、規格、予防措置への投資が成果を上げていることを示している。過去のデータセットとは異なり、2026年版では初めて国別のデータが提供されており、各国政府が自国の食品由来疾患の疾病負荷を評価できるようになっている。WHOのTedros Adhanom Ghebreyesus事務局長はメッセージの中で、「この知見を基に、各国政府は優先順位を定め、多部門的なアプローチを取り、国民を守るための政治的意志を見出すことができる」と述べている。

FAOでは、各国が根拠を行動に移せるよう支援することが、食料管理システムの強化と食品安全の向上に向けた取り組みの核心である。最近の活動では、科学、リスクに基づいたアプローチ、及び能力開発が、現在及び新たな食品安全上の課題への各国の対処をどのように支援できるかが示された。

2026年5月7日、FAOは、自然災害と食品安全に関するウェビナーを開催し、専門家を招いて、食料システムを脅かす緊急事態に直面した際、各国がどのように備えと回復力を強化できるかについて議論した。

また、最近発表された特集記事「FAO Feature Story: The inspector at the border」では、公衆衛生を守り、安全な貿易を促進する上で、国境検査官が果たす重要な役割が紹介された。この記事は、FAOが各国に対し、特にFAO/WHO食品管理システム評価ツールのような最先端のツールを活用して、現場での能力構築や食品管理システムの強化を支援していることを示している。

世界各国のFAO親善大使、チャンピオン、シェフらが協力し、自身のキッチンでどのように食品安全を取り入れているかを紹介するソーシャルメディアキャンペーンも行われた。キャンペーンの終わりには、FAOのデジタルプラットフォームやパートナーネットワークを通じて「Cook with care. Serve with pride. Safe food everywhere.」という行動呼びかけが発信された。

2026年6月16日には、FAOは、リスク分類に特化したウェビナーを開催し、食品安全当局がリスクに基づくアプローチを活用し、ハザードの優先順位付け、介入対象の選定、そして最大の効果が見込まれる分野へのリソース配分を行う方法を探る。

国際規格もまた、解決策の重要な要素の一つである。コーデックス委員会を通じて、各国は、世界で最も重大な食品安全上のハザードに対処するのに役立つ、科学に基づく規格、ガイドライン、及び実施規範を利用できる。世界食品安全の日を記念して、コーデックス文書が政府や食品業界にどのように実践的な解決策を提供しているかを示す新しいCodex in Actionの記事「Codex work provides solutions to the top food safety hazards」が公開された。また、コーデックス委員会のSarah Cahill事務局長が国際食品規格の複雑な仕組みを解

説するポッドキャストも公開されている。

「世界食品安全の日2026」が呼びかけているように、データだけでは不十分である。より強固な食品管理システム、回復力のある機関、熟練した検査官、リスクに基づくアプローチ、及び国際規格を通じて、根拠を行動に移すことが、すべての人々に安全な食品を提供するために不可欠である。

\* Codexの世界食品安全の日当日のニュース記事：世界食品安全の日2026おめでとう！

Happy World Food Safety Day 2026!

07/06/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759159/>

(FAOのQU Dongyu事務局長のビデオメッセージ、及びWHOのTedros Adhanom Ghebreyesus事務局長のビデオメッセージへのリンクあり)

\* FAO Feature Story: The inspector at the border

<https://www.fao.org/newsroom/story/the-inspector-at-the-border/en>

- コーデックスの活動は、主要な食品安全上のハザードに対する解決策を提供する

Codex in Action: Codex work provides solutions to the top food safety hazards

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9946en>

世界食品安全の日 2026 のテーマ「負担から解決策へ：安全な食品をどこにでも」を踏まえ、この「Codex in Action」の記事では、コーデックス文書の実施が、各国が食品由来疾患による負担を軽減する上でどのように役立つかを概説する。特に、WHO の技術諮問グループである食品由来疾患負荷疫学リファレンスグループ (FERG) のガイダンスに従って作成された、最新版の「WHO による食品由来疾患の世界的な疾病負荷 (実被害) の推定」の公表で明らかになった、主要な 5 つの食品安全上のリスク (無機ヒ素、鉛、非チフス性サルモネラ、*Salmonella Typhi*、メチル水銀) を取り上げる。また、加盟国の事例とともに、コーデックス委員会で採択された文書が、どのように消費者の健康を守り貿易を促進するかについて解説する。

### 3. 未来の食品安全 — 食品安全の専門家との Q&A

Future food safety – Q&A with food safety specialists

04/06/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/future-food-safety---q-a-with-food-safety-specialists/en>

(抜粋)

細胞培養食品からナノテクノロジーを活用した食品包装まで、食品の未来は急速に進化している。しかし、これは食品安全にとって何を意味するのだろうか。世界食品安全の日

2026を記念し、今年のテーマとなっている「safe food everywhere（安全な食品をどこにでも）」に対して進化する食品イノベーションがどのような意味を持つのかについて、FAO及びインペリアル・カレッジ・ロンドンの食品安全の専門家に話を聞いた。

<食品の生産、加工、消費の方法はどのように変化しているのか？ 食品安全に対してどのような影響があるのか？>

Maura Di Martino氏（FAO食品安全専門家）：

食品の生産、加工、消費の方法は、急速に変化している。その原動力となっているのは、細胞培養食品や精密発酵、代替タンパク源、ナノテクノロジーを活用した包装などのイノベーションの他、サプライチェーンや消費者の嗜好の変化、気候や環境条件の変容である。新たな原料、加工、生産の方法は食品安全上のハザードをもたらす可能性があるが、一方で、技術革新は、リスクをより効果的に予防・管理する機会を提供し、より持続可能な食料システムをサポートする。

Rodrigo Ledesma-Amaro氏（インペリアル・カレッジ・ロンドン バイオエンジニアリング部門教授、Bezoz Centre for Sustainable Proteinのセンター長）：

食品の未来は、微生物発酵、植物性タンパク質、藻類、培養肉、ブレンド食品（blended foods）など、より多様で科学的に裏付けられた生産システムによって形作られるだろう。しかし、新たな生産用バイオマス、材料(feedstocks)、原材料 (ingredient)、加工方法などに関しては、安全性についての慎重な評価が必要である。安全性は、市場投入前の最終的なハードルとして扱うのではなく、イノベーションの初期段階から組み込まれるべきである。<新興の食品イノベーションや持続可能なタンパク質の食品安全に関して、「From burden to solutions（負担から解決策へ）」と進むために、どのようなデータが最も有用か？>

Maura Di Martino氏：

新興の食品イノベーションが食品安全に及ぼす影響を理解するには、ニュース、科学論文、政策文書、ソーシャルメディア、監視データ、消費データなど、多様な種類の根拠を統合する必要がある。これにより、農業食料システム全体にわたるリアルタイムかつ将来を見据えた洞察が得られ、新たなリスクの特定や、予防、軽減、イノベーションの機会を見出すことができる。しかし、利用可能な根拠の質や信頼性は大きく異なるため、技術的なツールと人間の専門知識の両方が必要となる。

Rodrigo Ledesma-Amaro氏：

持続可能なタンパク質に関しては、生物学的設計、プロセスの性能、原料の機能性、そして実際の消費を結びつけるデータが最も有用である。これには、生産用菌株、基質、発酵条件、原料組成、栄養価、消化率、アレルギー性、汚染物質、保存期間、微生物管理、加工安定性に関するデータが含まれる。良質なデータは、起こりうるリスクの特定から実用的な安全対策の設計への移行の助けとなり、将来の食料システムがより安全となる方法を示すことができる。

<こうした状況において、フォーサイトはどのように食品安全リスクを予測するのか？>

**Maura Di Martino氏 :**

フォーサイトは、新たな動向、変化、あるいは知識のギャップが、農業食料システムや食品安全にどのような影響を与えるかを予測し理解するのに役立ち、将来の課題と機会の両方に対処する。FAOの食品安全フォーサイトプログラムを通じて、我々は、ホライズンスキヤニングなどの手法を用い、将来の食品安全を形作る主要な要因や動向を探求している。これらは技術的、環境的、社会経済的、地政学的な側面を網羅している。

**Rodrigo Ledesma-Amaro氏 :**

フォーサイトにより、技術が実用化される前に安全性に関する課題を特定できる。持続可能なタンパク質の分野では、これは特に重要である。なぜなら、実験室では十分に管理されていたプロセスが、スケールアップされたパイロット生産や工業生産の段階では異なる挙動を示す可能性があるからである。またフォーサイトとは、単に危険を防止することだけでなく、新しい食品技術がどのようにして食料システムをより安全かつ確実なものにできるかを特定することでもある。

<研究機関と国際機関は、研究成果を政策立案者や産業界向けの実践的な指針へと転換するためどのように協力できるか>

**Maura Di Martino氏 :**

FAOは、幅広い利害関係者と緊密に連携し、我々の知見や指針が科学に基づいたものであり、実践に適用可能で、世界中の様々な状況や現実に即したものとなるよう努めている。これには、利害関係者間の対話の実施、プロジェクトでの協力、そして継続的な連携が含まれる。研究機関は最先端の知見をもたらし、FAOのような国際機関は、この知見を世界的な規格やガイダンスに組み込み、国家レベルでの意思決定を支援する上で重要な役割を果たしている。

**Rodrigo Ledesma-Amaro氏 :**

研究機関は、新興の食品技術を理解するために必要なメカニズムに関する根拠を提供する。国際機関は、その根拠を、異なる規制、経済、生産の状況において活用可能なガイダンスへと変換する手助けができる。当センターにおける我々の役割は、基礎科学と実用化、産業界との連携、及び政策に関連する根拠を結びつけることである。

<効果的なアウトリーチ活動とはどのようなものか？>

**Maura Di Martino氏 :**

FAOは、食品安全を人々の日常生活に身近に関連性のあるものにすることを目指している。「世界食品安全の日」は、食品安全がすべての人に関わる問題であることを強調する機会である。また、FAOの食品安全フォーサイトプログラムを通じて、技術的な出版物を様々な読者に合わせた形式に翻訳する取り組みも行っている。その一例が「Future on a plate – Chef's foresight menu」である。この独創的なメニューは、ココロギ粉のコロッケ、垂直農場で栽培された植物のサラダ、細胞培養ツナ、精密発酵による乳製品不使用のチーズケーキなど、今後数年間で我々の食料がどのような姿になるかというビジョンを提示している。メ

ニューの各料理には食品安全上のハザードの可能性を示すアイコンが付されている。

**Rodrigo Ledesma-Amaro氏** :

新興食品に関しては、アウトリーチ活動において、何が生産されているのか、安全性はどのように評価されているのか、どのようなベネフィットが追求されているのか、どのような不確実性が残っているのかなど、科学的な側面を明確に説明する必要がある。当センターでは、市民との関わりは責任ある研究とイノベーションの一環であると位置付けており、科学ワークショップやイベントを通じて、人々が科学に触れられる、親しみやすく双方向的な方法を作り出している。

＜なぜこの取り組みは、低・中所得国を含む国際社会にとって重要なのか？＞

**Maura Di Martino氏** :

低・中所得国は、新たな食品安全リスクを評価・管理するための技術、専門知識、規制の枠組みが欠如している場合が多いため、急速に進化する食品イノベーションに追いつく上で特有の課題に直面している可能性がある。FAOの付加価値は、科学に基づくフォーサイトを提供し、能力開発を支援し、政府、研究機関、産業界、市民社会を招集して新たな食品安全問題に共同で取り組むことで、誰もが議論に参加でき、どの国も取り残されないようにすることにある。

**Rodrigo Ledesma-Amaro氏** :

当センターにおいて我々は、新しい食品技術は世界的なニーズを念頭に置いて開発されるべきだという考えに基づき活動している。当センターには、低・中所得国を対象とした専門の影響評価部門があり、新たな食品技術が当初から世界的なニーズを念頭に置いて開発されるよう取り組んでいる。安全性、持続可能性、安全保障、そして包括性は一体化して設計されなければならない。そうでなければ、イノベーションは、より強靱で公平な食料システムの構築に寄与するのではなく、既存の不平等を助長するリスクがある。

\* Future on a plate - Chef's foresight menu

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd6357en>

#### 4. 食品安全とコーデックス：ポッドキャストシリーズ「The Work We Do」

Food safety and the Codex Alimentarius: The Work We Do

05/06/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1759142/>

「世界食品安全の日」に向けて、FAOはポッドキャストシリーズ「The Work We Do」の新エピソードを公開した。ゲストはコーデックス委員会のSarah Cahill事務局長である。今回のエピソードでは、進行役のKatrin Park氏がCahill事務局長と対談し、国際的な食品規格の複雑な仕組みを分かりやすく解説する。

Cahill事務局長は、コーデックスがどのように創設されたのか、規格はどのように策定されるか、なぜ科学がそのプロセスの中心になっているのか、なぜ一部の協議には数年を要するのかについて説明している。また、残留農薬やフォローアップフォーミュラー、食肉生産における成長促進ホルモンなど、コーデックスを形作ってきたいくつかの議論にも触れている。

対談では将来の展望についても言及されている。地球温暖化に伴い、水温の上昇によってマリントキシンが発生する海域が拡大し、食品安全上のリスクも変化しつつある。海藻や細胞培養食品などの新たな食品や生産システムは新たな課題を提起しており、規制当局は検討を始めたばかりである。

ポッドキャストシリーズ「The Work We Do」は、FAOが、科学・政策・実践をどのように結び付けて、各国における強靱で包括的かつ持続可能な農業食料システムの構築を支援しているかを探るものである。変化する世界におけるコーデックス、その決定的な瞬間と未来について学ぶために、ぜひ聴いてほしい。

\*ポッドキャストの動画視聴ウェブサイト

The Work We Do – Food Safety and Codex Alimentarius. Sarah Cahill

<https://www.youtube.com/watch?v=oF48lBxFoCw>

---

## ● 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. 「世界食品安全の日」に向けたVárhelyi委員の声明

Statement by Commissioner Várhelyi ahead of World Food Safety Day

Jun 6, 2026

[https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/STATEMENT\\_26\\_1280](https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/STATEMENT_26_1280)

世界食品安全の日は、欧州が「世界でも最も安全な食料システムの1つ」を築き上げてきたこと、そしてそれをより強固なものにしていることを認識する機会である。

EUの高水準の食品安全規格は、科学的根拠に基づく強固な規則、厳格な管理、及び食品事業者と当局との緊密な協力の上に成り立っている。この枠組みにより、欧州の消費者に届く食品は、可能な限り安全であることが保証されている。EU全域で毎日何千人もの専門家が、このシステムが効果的に機能し続けるよう取り組んでいる。リスクが特定された場合、安全ではない製品は、多くの場合はスーパーの棚に並ぶ前に、市場から迅速に排除される。

EUは世界有数の食品輸入地域であり、消費者は世界中から集まる様々な製品を楽しんでいる。その際、EUの規格はEUの国境を超えても適用されるため、消費者は安心できる。食品及び飼料の衛生に関する厳格な規則、動物及び植物の健康に関する高水準の規格は、欧州

で生産されたかどうかに関係なく、EUの市場に出回る全ての製品に適用される。輸入管理体制が整備されており、EUの規格が満たされているかが確認され、不適合製品は、EU域内に入り消費者に届く前に差し止められる。

欧州の高水準の食品安全規格を維持することは、我々の食料安全保障に不可欠な要素である。これは、市民が期待し、また享受すべきものである。

現在の任期が始まって以来、私はこのフードチェーンのあらゆるリンクを強化し、EUの世界水準の食品安全システムが頑健で効果的であり、将来に向けて適切であることを確実にするために取り組んできた。輸入管理を強化し、安全ではない商品が市場で流通することを防ぐため、厳格な措置を講じてきた。メッセージは明確である。EUで販売される製品はEUの規格を満たさなければならない。

これは消費者を保護するものである。また、農家、生産者、食品事業者に対する公平性を確保するものである。そして、店頭に並ぶ食品や食卓に上る食品への信頼を強めるものである。我々は、市民が当然期待する優れた食品安全水準を守るため、加盟国やEU全域のパートナーと連携し、努力を続けていく

---

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

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

1. 2026年世界食品安全の日：EFSAは科学を通じてより安全な食品へと前進する

World Food Safety Day 2026: EFSA advancing safer food through science

5 June 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/world-food-safety-day-2026-efsa-advancing-safer-food-through-science>

毎年、安全でない食品が、世界中の何百万人もの人々に病気や長期的な健康問題、経済的損失をもたらしている。世界保健機関（WHO）の推計によると、汚染された食品は年間8億6600万人の疾病と152万人の死亡を引き起こしており、世界人口の約9人に1人が影響を受けている。2026年6月7日の「世界食品安全の日」に際し、EFSAは、科学的根拠をすべての人にとってより安全な食品へとつなげるという決意を改めて表明する。

今年のテーマは、食中毒による負荷と、それを軽減するための効果的な解決策の必要性に焦点を当てている。これは、EFSAの人獣共通感染症に関する取り組みやワンヘルスアプローチの中核をなす課題である。

食品の安全性は、しばしば報告された疾病の症例数によって測られる。しかし、食中毒の影響はこうした数字をはるかに超えている。EFSAは、何人が病気になったかだけでなく、病気の重症度や、長期的な健康面、社会面、経済面の影響についても検討している。この幅広い視点は、欧州連合全体における予防、リスク評価、政策立案のためのより強固な科学的

基盤を提供する。

「世界食品安全の日」の広報活動を支援するため、EFSA は欧州各地のパートナー向けに、すぐに使える各種資料を作成した。EFSA の#Safe2Eat キャンペーンの一環として作成された資料には、以下のものが含まれる：

- ・ 各国で編集可能なビジュアル資料
- ・ 加盟国間で統一されたメッセージの発信を支援するための、すぐに使える現地語対応のソーシャルメディア用コンテンツ
- ・ 加盟国ごとに現地語対応が可能な「迷信と事実」をテーマにした Instagram ストーリー用テンプレート

「世界食品安全の日」の資料を参照し、ソーシャルメディアで EFSA をフォローして、科学がいかにして食品の安全を守り、欧州全域の消費者を保護しているかについて、さらに詳しく知ろう。

---

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

#### 1. 2026年6月2日の世界食品安全の日の年次議会レセプションでの議長の演説

Our Chair's speech to our annual Parliamentary reception for World Food Safety Day (2 June 2026)

3 June 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/06/03/our-chairs-speech-to-our-annual-parliamentary-reception-for-world-food-safety-day-2-june-2026/>

英国食品基準庁(FSA)議長の Susan Jebb 教授は、世界食品安全の日を記念し、食品の安全を守るために尽力する人々を称えるために議員や食料システムのパートナーと共に、下院議事堂のレセプションに出席した。

演説では、回避可能な食品由来疾患から一般市民を守ること、より賢明な規制による健康的な食品販売の提供支援、新規食品や食料システムのイノベーション規制プロセスの支援、英国-EU の SPS(衛生・植物検疫)協定への取り組みなどについて述べられ、家庭で適切な食品衛生習慣を身につけるための夏の消費者向けキャンペーンについても触れている。結論として、FSA の活動はすべてコアミッション「food you can trust (信頼できる食べ物)」につながっていることを強調した。

FSA は、英国保健社会保障省(DHSC)と協力して「より健康的な食品目標と報告」という新しいアプローチを進めている。これは食品販売の健康性に関するデータを活用し、システムに透明性と説明責任を高め、進展を促進するとともに、企業が公衆衛生改善を実現するための柔軟性を提供する新しいアプローチである。これは単なるリスク管理から、公衆衛生のより良い成果を積極的に促進する方向への転換を反映している。

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

## 1. 食べ物があなたを病気にするときー負担から解決策へ

2026年6月7日は世界食品安全の日

When food makes you ill – From burden to solutions

World Food Safety Day on 7 June 2026

05/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/press-release/when-food-makes-you-ill-from-burden-to-solutions/>

世界中で毎年10人に1人が、細菌、ウイルス、寄生虫、毒素などで汚染された食品が原因で病気になっている。しかし、これらの症例は、科学的データに基づいたフードサプライチェーン全体にわたる絞った対策によって、大部分が予防可能である。2026年6月7日の世界食品安全の日を記念して、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) は、デジタルツール「汚染物質移行予測ツール」(ConTrans : <https://contrans.bfr.bund.de/>) を紹介する。このツールは、飼料から動物由来食品への望ましくない物質の移行を予測することで、リスク管理を支援する。また、汚染シナリオのシミュレーションも容易にする。「信頼できるデータは、効果的な消費者健康保護の基盤である」と、BfR 所長の Andreas Hensel 教授 (Professor Dr Dr Dr h.c) は述べる。「ConTrans のようなツールは、科学的知見が健康リスクを早期に特定し、的を絞った対策を導き出すのにどのように役立つかを示している。これはまさに世界食品安全の日の精神に合致する。」

今年のテーマは「負担から解決策へ – あらゆる場所で安全な食品を」で、食中毒対策における信頼できるデータの重要性が注目されている。飼料から動物性食品に移行する有害物質の濃度は？移行にかかる時間は？また、汚染されていない飼料に切り替えた後、肉、卵、牛乳が再び「安全」になるまでの時間は？BfR の ConTrans ソフトウェアは、食品中の物質が最大基準値を超過し、したがって健康リスクが予想されるかどうかを評価するのに役立つ。

アフラトキシンは、主に植物性食品に発生するカビ毒であるが、牛乳などの動物性食品にも存在する。飼料を通して牛に取り込まれたアフラトキシン B1 (AFB1) は、肝臓でアフラトキシン M1 (AFM1) に変換され、その大部分は胆汁と尿を通して排泄されるが、一部は乳にも移行する。BfR の研究者たちは、ConTrans を使用して、乳量と移行率の関係をより正確に予測できるモデルを開発した。これにより、飼料中の AFB1 の許容濃度を決定し、牛乳に含まれる AFM1 の最大基準値を遵守することが可能になる。また、ドイツ及び世界各国の規制機関が、飼料中のアフラトキシンの許容濃度を評価する際にも役立つツールと

なる。

気候変動が食品安全に及ぼす影響も、この国際的なテーマの日の一環として議論されている。BfR で開発されたモデルを用いれば、気候条件の変化によって初めて飼料作物にアフラトキシン汚染の可能性が出てくる地域において、予め予防措置を策定することができる。「負担からの絞った解決策へ」というモットーに沿って、これにより積極的な行動が可能となる。

\* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2026（2026. 05. 13）別添

【BfR】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202610ca.pdf>

---

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

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

## 1. 2026 年世界食品安全の日に関する保健大臣からのメッセージ

Message from the Minister of Health on World Food Safety Day 2026

2026-06-05

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2026/06/message-from-the-minister-of-health-on-world-food-safety-day-2026.html>

食品の安全は、カナダ人全員にとって重要である。今回の世界食品安全の日は、「負担から解決策へ – 安全な食品をどこにでも」というテーマのもと、食品由来疾患が健康、生活、教育、経済に与える影響に関するデータが、人々の安全を守るための費用対効果の高い科学的根拠に基づく解決策を推進する上で役立つことがわかる。

カナダの食料安全システムは、科学、協力、継続的な改善に基づいて構築されているため、世界でも最も強力なシステムの一つである。カナダ保健省は健康を守るために科学に基づく基準を定めており、カナダ食品検査庁(CFIA)は、輸入食品を含む食料システム全体において、査察、サンプリング及び検査、監視、コンプライアンス促進、そして執行を通じて、当該基準が実際に適用されていることを検証している。

CFIA が、最近公表した報告書の結果は、食品安全基準の遵守率が非常に高いことを示している。また、検査結果、消費者からの苦情、国際的な警告に基づき、年間約 2,800 件の食品安全調査も実施している。安全でない食品が特定された場合、CFIA は食品リコールを監督し、一般市民に情報を発信し、リコール食品が市場から迅速に撤去されているかを確認する。

食品由来疾患を防ぐには、責任の共有が必要である。CFIA は大手から小規模の食品企業まで緊密に連携し、規制要件を満たして、リスクを未然に防止するための明確な指針、ツール、支援を提供している。また、カナダ国民は情報を常に把握し、懸念を報告し、自宅で安全な食品取り扱い方法を遵守することで、重要な役割を果たしている。

食品安全は食料安全保障と経済の安定にとっても不可欠である。安全で信頼できるフードサプライは廃棄物を減らし、雇用を守り、カナダの農業を支援し、世界市場へのアクセスを強化する。

世界食品安全の日にあたり、我々は科学、データ、協力体制を活用して食品由来疾患の負荷を軽減し、実用的かつコスト効果の高い解決策を推進し、あらゆる場所のすべての人に安全な食品を提供することを約束する。

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

## 1. 2026 年世界食品安全の日

2026 World Food Safety Day

3 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/2026-world-food-safety-day>

科学とデータは、オーストラリアとニュージーランド全土で食品の安全性を確保する上で極めて重要な役割を果たしている。世界食品安全の日にあたり、オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）は、科学的根拠、データ、消費者の知見をどのように活用してリスクを特定し、公衆衛生を守る食品基準を策定しているかに焦点を当てる。

FSANZ の CEO である Sandra Cuthbert 博士は、この根拠に基づいたアプローチが、国内外の最新の科学的知見を活用し、FSANZ の活動の基盤となっていると述べた。「私たちの科学的専門知識と研究、データ、そしてフードサプライの監視を組み合わせることで、新興リスクを特定し、食品基準がオーストラリアとニュージーランド全土の人々を今後も確実に保護することが可能となる」とカスパート博士は述べた。

「科学とデータは私たちの活動の中核であり、新しい規格の策定や規格を改訂する際のあらゆる意思決定の基盤となっている。」

この根拠に基づく基準策定のアプローチは、食品安全リスクと傾向をよりよく理解し、対応するために FSANZ が実施するプロジェクト、研究、調査にも及ぶ。これらには以下の調査が含まれる：

- [オーストラリアトータルダイエットスタディ](https://www.foodstandards.gov.au/science-data/monitoring-safety/australian-total-diet-study) (<https://www.foodstandards.gov.au/science-data/monitoring-safety/australian-total-diet-study>) は、オーストラリア人の食

生活に典型的な様々な食品に含まれる化学物質、栄養素、その他の物質の量をモニタリングしている。食品の安全性を確保するため、我々はこれらのデータを用いてオーストラリアの消費者の食品由来のばく露量を推定する。

- オーストラリアにおける生肉小売市場における薬剤耐性（AMR）に関する最大規模の調査（<https://www.foodstandards.gov.au/publications/national-surveillance-antimicrobial-resistant-bacteria-raw-retail-beef-chicken-pork>）は、全国的なベンチマークを提供するとともに、今後のモニタリング及び監視活動を支援する。
- 毎年実施される消費者インサイトトラッカー調査（<https://www.foodstandards.gov.au/science-data/social-science/consumer-insights-tracker>）は、人々の食品表示の利用法や解釈の仕方に加え、消費者の食品安全に関する行動や知識に関する貴重なデータを収集し、より効果的な食品基準の策定と食品システムへの信頼構築を支援する。

世界食品安全の日は、安全な食品の重要性と、食中毒予防において誰もが果たすべき役割についての意識を高めるために、毎年6月7日に開催される。

- 
- 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. 新しいブックレットは、免疫機能の低い人々のための科学的根拠に基づく食品安全のヒントを紹介する

New booklet gives science-backed food safety tips for people with low immunity

05 June 2026

<https://www.mpi.govt.nz/news/media-releases/new-booklet-gives-science-backed-food-safety-tips-for-people-with-low-immunity>

がんや炎症性腸疾患などの健康状態、外科手術や内科治療、妊娠、さらには加齢といった要因は、いずれも免疫機能を低下させる可能性がある。免疫機能が低下している人や、そのような人の世話をする人は、食品の安全と衛生管理を徹底することが重要である。

ニュージーランド食品安全局はウェブページ「Food for people with low immunity」に科学的根拠に基づく豊富な情報を掲載した。今年は世界食品安全の日に合わせて、これらすべての専門知識をまとめた新しいブックレットを作成した。ブックレットではリスクの高い食品を特定し、食品由来疾患を避けるための簡単なヒントも紹介している。

免疫機能が低い間は避けるべき、あるいは少なくとも慎重に準備すべき食品例：

- ・ 柔らかいチーズと加熱殺菌されていない飲料用ミルク
- ・ 洗っていない新鮮な果物や野菜
- ・ 生の肉や卵

- ・ 冷たい肉、パテ、又は冷燻した魚や鶏肉。

\* ウェブページ

Food for people with low immunity

<https://www.mpi.govt.nz/food-safety-home/people-low-immunity>

\* ブックレット

Food safety at home

<https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/7260-Food-safety-when-you-have-low-immunity>

- 
- 香港政府ニュース <https://www.cfs.gov.hk/english/index.html>

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載しています。

#### 1. 2026年の食品安全の日は、食品の安全と公衆衛生を守るための手衛生の重要性を強調する

Food Safety Day 2026 highlights importance of hand hygiene for safeguarding food safety and public health

June 7, 2026

[https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260607\\_12444.html](https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260607_12444.html)

食品安全センター(CFS)は、食品安全の日 2026 のプロモーションキャンペーンを開始した。「手洗い」を中心テーマに、食品由来疾患予防における手の衛生の重要性を強調し、国連食糧農業機関(FAO)及び世界保健機関(WHO)の世界食品安全の日を反映させたテーマ別の短編動画、ソーシャルメディア投稿、ポスターシリーズを開始する。

\* 関連情報

Food Safety Day 2026

Love at the First Wash – Wash Hands Like a Germ Killer, Stay Clean Like No Other

[https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew\\_act/Food\\_Safety\\_Day\\_2026.html](https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_act/Food_Safety_Day_2026.html)

---

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室