

食品安全情報（化学物質） No. 14/ 2026 (2026. 07. 08)

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>

【WHO】 WHO、「飲料水水質ガイドライン」の第3次追補版を発表

WHOは、「飲料水水質ガイドライン第4版（第2次追補版）」に第3次追補を組み込んだ改訂版を公表した。これは、安全な飲料水を通じて公衆衛生を守るため、各国を支援する最新の世界的な指針となり、飲料水の水質規制や規格、監視プログラム、リスク管理の実践を強化するための確実な根拠を提供するものである。本改訂版では、予防的かつリスクに基づく「安全な飲料水のための枠組み」が引き続き強調され、飲料水の安全性にリスクに基づくアプローチを適用している各国の新たな根拠や実施経験が反映されている。また、予防的給水リスク管理、小規模給水施設、微生物学的リスク、特定の化学的ハザードに関する指針が強化されている。さらにWHOは、第5版ガイドラインの作成に向けてより包括的な改訂作業を開始している。

【RIVM】 オランダ人女性の母乳に含まれるPFAS

RIVMはオランダ全土の1,629人の女性の母乳を調査し、29種類のPFASを分析した。PFOS及びPFOAはほぼすべての検体から検出され、93%の母乳からは4種類のPFAS（PFOS、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））が検出された。PFASの濃度は、82%の母乳において、母乳中のPFASのリスク限界値（risk limit）を下回っていた。この場合、子供への有害影響は予想されない。本研究は、オランダの住民がどのような種類のPFASにどの程度ばく露されているかを解明し、PFASばく露を低減する方法を検討する国内研究の一環である。今後の研究により、PFASばく露を低減するための措置が有効かどうかを評価することが可能になる。

【ANSES】 ChlorExpo：食習慣をより正確に反映させるためのクロルデコンばく露量の測定

ANSESは、グアドループとマルティニークで実施されたクロルデコンの食事性ばく露量を把握するためのChlorExpo研究の結果を発表した。研究では、この2地域で入手した45種類の食品の汚染実態データと、2013～2014年に実施されたKannari 1研究から得られた消費量データを用いて、クロルデコンの食事性ばく露量を算出した。対象集団のほぼ全員において、算出されたばく露量はANSESの慢性経口毒性参照値（0.17 µg/kg 体重/日）を下回っており、主なばく露源は水産物と卵であった。Kannari 2研究によって消費量データが更新され次第、ChlorExpo研究の結果はクロルデコンの食事性ばく露による健康リスクの再評価に用いられる予定である。この評価により、クロルデコンへのばく露の制限のための勧告の更新が可能となる。ANSESは、また、管理措置が食品汚染に及ぼす影響を長期的に監視する仕組みの構築を推奨している。

【FDA】 FDAは2026年版ヒト用食品プログラムガイダンスアジェンダを公表する

米国食品医薬品局（FDA）のヒト用食品プログラムは、2026年版ガイダンスアジェンダを公表した。このアジェンダには、新規作成のガイダンス文書の項目や既存ガイダンス文書の改訂項目が含まれている。これらの項目は、FDAのヒト用食品プログラムが2026年中に完了させるべき優先事項である。新規項目には、食品及び飲料におけるカフェイン含有量の表示、「ヘルシー（healthy）」強調表示の使用に関する質問と回答等が含まれる。全リストは、Foods Program Guidance Under Developmentで見ることができる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. WHO、「飲料水水質ガイドライン」の第3次追補版を発表

[【FAO】](#)

1. Codex
2. 国際 FAO AMR モニタリング(InFARM)システム 初期段階の報告書(2023～2024 年)

[【EC】](#)

1. EU における食品安全文化の管理の現状に関する欧州委員会の新しい報告書
2. 年次活動報告書 2025 – 健康と食品安全
3. 欧州委員会、ペットボトルのリサイクルに関する規則を明確化
4. SCHEER - 新興の健康環境問題に関する声明（2026）
5. 水産物の安全確保：ヒスタミン管理に関する EU の最新調査結果
6. 査察報告書
7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【ECHA】](#)

1. ECHA、化学物質の安全性を強化するための新たな研究分野を特定

[【EFSA】](#)

1. 米国 ATSDR が発行した水銀の毒性プロファイルで示された結果に対する声明
2. 食品酵素関連
3. 農薬関連
4. 食品接触材料関連

[【FSA】](#)

1. 英国食品基準庁は GOV.UK に移行する
2. 精密発酵食品：アレルゲン表示の正確さ
3. フードファクトチェック：食品リコールの際に起こること
4. フードファクトチェック：CBD の安全性と健康強調表示
5. 食品接触材料に含まれる BPA：EU 規則と英国への影響
6. 牛乳「乳脂球膜を含むホエイタンパク質濃縮物」(WPC MFGM)：規則 (EU) 2015/2283 第4条2項に基づく新規食品としての位置づけの判断
7. 食品衛生ランク付け制度の表示監査及び事業調査：2025

[【FSS】](#)

1. 植物性タンパク質調査における化学汚染物質

[【COT】](#)

1. COT 会合：2026 年 5 月 19 日

[【BfR】](#)

1. 動物だけではない：抗菌薬コリスチンに対する細菌の耐性はヒトにとっても深刻な問題
2. 亜麻仁に含まれるシアン化水素とカドミウム

[【RIVM】](#)

1. オランダ人女性の母乳に含まれる PFAS

[【ANSES】](#)

1. ChlorExpo：食習慣をより正確に反映させるためのクロルデコンばく露量の測定

[【FDA】](#)

1. パー及びポリフルオロアルキル物質 (PFAS)

2. FDA は 2026 年版ヒト用食品プログラムガイダンスアジェンダを公表する
3. 公示
4. 警告文書

[【EPA】](#)

1. EPA、飲料水中の汚染物質に関する科学を推進するためのデータ収集の新たな措置を発表
- #### [【CDC】](#)
1. マリントキシンに関連する食品由来疾患アウトブレイク – 食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステムシステム、米国、2011 年～2023 年

[【FTC】](#)

1. FTC は、小児及び大人向けのダイエタリーサプリメントにおける健康上のベネフィットに関する虚偽表示のため、Amare Global Holdings 社を提訴

[【CFIA】](#)

1. 選定された缶詰食品及び瓶詰乳幼児用食品中のビスフェノール A (BPA) 及び BPA 代替物質 (2019 年 4 月 1 日～2020 年 3 月 31 日)
2. 小児の食品プロジェクト - 2023 年度年次報告書
3. 国家残留化学物質モニタリング計画 (NCRMP) 年次報告書 2022-2023
4. 食品偽装年次報告書 2024-2025 年
5. リコール

[【FSANZ】](#)

1. 細胞培養アヒル (*Anas platyrhynchos domesticus*) バイオマスに関する意見募集
2. 食品基準通知
3. リコール情報

[【NSW】](#)

1. 2026 冬の Foodwise ニュースレター
2. 性機能増強サプリメントに表示されていない処方薬が含まれていることが判明した

[【香港政府ニュース】](#)

1. プレスリリース
2. 違反情報
3. 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. 食用フグと混同しやすい雑種フグ、絶対に食べないでください
3. 24 時間 AI 食品相談システム「温故知新」の運用開始
4. 食薬処、全国の保育園 6,173 カ所で衛生点検
5. 食薬処と地方自治体、食品などオンライン不正広告に対する合同点検で 225 件を摘発
6. 食薬処、「抗酸化・老化防止」を謳ったハスカップ食品など、不当広告を行う 21 業者を摘発
7. 「AI 偽医師」を前面に押し出した食品の誇大広告、81 億ウォン相当を販売した業者を検察に送致

8. 食薬処、「訪問型消費者向け食品・医薬品安全教室」を全国で本格的に実施
9. 食薬処、インドネシアのハラール認証義務化に備え輸出企業への支援を強化

別添

【BfR】

消費者の健康保護における誤情報と偽情報 — 科学機関はどのように対処すべきか？

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

1. WHO、「飲料水水質ガイドライン」の第3次追補版を発表

WHO unveils third addendum to Guidelines for drinking-water quality

18 June 2026

<https://www.who.int/news/item/18-06-2026-who-unveils-third-addendum-to-guidelines-for-drinking-water-quality>

WHOは、「飲料水水質ガイドライン第4版（第2次追補版）」に第3次追補を組み込んだ改訂版を公表した。これは、安全な飲料水を通じて公衆衛生を守るため、各国を支援する最新の世界的な指針となり、飲料水の水質規制や規格、監視プログラム、リスク管理の実践を強化するための確実な根拠を提供するものである。

本改訂版では、飲料水の安全性を確保するための予防的（proactive）かつリスクに基づくアプローチである「安全な飲料水のための枠組み」が引き続き強調されており、飲料水の安全性にリスクに基づくアプローチを適用している各国からの新たな根拠、実施経験、実践的な教訓が反映されている。また、予防的給水リスク管理、小規模給水施設、微生物学的リスク、及び特定の化学的ハザードに関する指針が強化されている。

WHOは、第5版ガイドラインの作成に向けてより包括的な改訂作業を開始しており、汚染物質や、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）及び消毒副生成物（DBP）などの重大な懸念物質に関する根拠のレビューを行っている。この第4版第3次追補版、及び第5版作成プロセスは、政策、規制、実務への導入を支援するためのより広範な普及活動によって支えられる。

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

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240121225>

（Chapter 6 において 6.16 「食品生産及び加工」の項が新設されている）

* Summary of the key updates and their practical implications

https://cdn.who.int/media/docs/default-source/wash-documents/water-safety-and-quality/dwq-guidelines-4/summary_gdwq-4th-edition-inc-1st-to-3rd-addenda_final-12.6.26.pdf?sfvrsn=1da71bc4_2

-
- 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

- コーデックス委員会戦略計画 2026-2031

Codex Alimentarius Commission strategic plan, 2026–2031

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ce0206en>

コーデックス委員会戦略計画 2026-2031 は、科学に基づく規格を通じて、世界の食品安全と食品貿易における公正な慣行を強化するための、明確かつ将来を見据えた枠組みを提示している。急速に変化する世界情勢の中での、今後 6 年間のコーデックスの展望を概説している。この戦略計画は、加盟国及びオブザーバーによる複数年にわたる議論を通じて策定されたもので、4つの主要な戦略目標（食品安全上の新興の課題への対応、作業管理システムの強化、国際機関との連携の強化、コーデックス規格の認知度と利用の拡大）を定めている。本計画は、科学的助言、透明性、包括性を重視しており、環境変化、技術開発、フードチェーンにおける新興のリスクといった世界的な要因に直面しても、コーデックス規格が引き続き適切であることを確保する。また、多国間システムにおける連携の重要性を強調し、複雑な世界的課題に対処するため、ワンヘルスなどの統合的なアプローチを推進する。本計画は、2026～2031 年の一貫した方向性を示すことにより、各国がコーデックス規格を適用して、消費者の健康を保護し、貿易を促進し、世界中でより持続可能で強靱な農業食料システムに貢献することを支援するものである。

また本文書の後半では、それぞれの戦略目標の進捗状況を把握するためのモニタリングフレームワークがまとめられている。

2. 国際 FAO AMR モニタリング (InFARM) システム 初期段階の報告書 (2023～2024 年)

The International FAO Antimicrobial Resistance Monitoring (InFARM) System
Report on early implementation (2023-2024)

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9731en>

(要旨抜粋)

本報告書では、国際 FAO AMR モニタリング (InFARM) システムの初期段階である 2023～2024 年の進捗状況がまとめられている。2023 年には、パイロット事業において InFARM IT プラットフォームの妥当性が確認された。2024 年には、プラットフォームの運用が開始され、世界的な AMR データの募集が実施された。また、アフリカ、アジア・太平洋、ラテ

ンアメリカでトレーニングプログラムも実施され、46 カ国から 167 名が参加した。

2024 年は 50 カ国が InFARM に登録し、49 カ国がサーベイランスシステムの状況を報告し、27 カ国が AMR データを提出した。このうち 19 カ国がデータの公開を承認したので、2015 年から 2023 年までの、436,004 の分離株の情報を含む 76 件の AMR データファイルが公開対象となった。提出されたデータファイルの内訳は、健康な陸生動物が 51%、病気の陸生動物が 23%、加工中または小売段階の食品が 13%、病気の水生動物が 13% であり、健康な水生動物に関するデータファイルの提出は無かった。分離株レベルでは、病気の陸生動物のデータセットが大部分を占めていた。

2023～2024 年の結果から、動物、食品、及び関連する生産環境における AMR の報告について、さらなる調和が可能であることが示された。しかし、信頼性が高く国際的に比較可能なデータの生成には大きな制約もある。多くの国が必要な技術的スキルを有しているが、ガバナンス、品質保証、サンプリング計画、データの管理と報告に関する国内調整などにおける脆弱性により、進展が制限されている。

2025 年のデータ募集は終了しており、2026 年に解析が行われ、次回報告書の発表は 2026 年末か 2027 年上旬の予定である。次の InFARM 報告書では、動物及び食品におけるサーベイランス実施状況と AMR データに加え、植物の生産及び保護における抗菌薬の使用 (AMU) に関する初回の報告が示される予定である。

* 報告書ハイライト版

Report on early implementation of the InFARM system (2023-2024) Highlights

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/cd9944en>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2024（2024. 09. 18）

【FAO】Codex

ACT/InFARM システムトレーニングが AMR データ収集及び共有の改善に道を開く

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202419c.pdf>

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

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

1. EU における食品安全文化の管理の現状に関する欧州委員会の新しい報告書

New EU Commission report on the state of play of food safety culture controls in the EU
10 June 2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/news/details/166>

食品安全文化とは、効果的な食品安全マネジメントシステムに不可欠な、集合的な価値観、行動、及びコミュニケーションの慣行を指す。これらの要素を実現するには、食品の生産及

び流通の安全性を確保するために、経営者と従業員の両方の取り組みが必要である。要点としては、食品安全慣行におけるリーダーシップ、ハザードの認識、スタッフ間の包括的なコミュニケーション、衛生的な食品取扱いのための適切なリソースの提供などが挙げられる。

食品安全文化の概念は、2020年にコーデックスの「食品衛生の一般原則」(CXC 1-1969)に導入された。EUでは、食品安全文化は、食品事業所の従業員の意識を高め、行動を改善することにより、食品の安全性を向上させるとして、2021年に食品衛生に関する規則に導入された(規則(EU) 2021/382)。

欧州委員会が新たに発表した「2025年の加盟国における食品安全文化の公的管理に関する調査結果の概要報告書」では、EU加盟国における食品安全文化の管理の進捗状況についてまとめられている。EU規則への導入後の実施状況が示されており、加盟国の約3分の2において、主に定期的な査察や監査の一環として、公的管理機関が食品安全文化に関する項目を積極的に確認していることが指摘されている。しかし、特に文化的要素の客観的な評価や、食品業界全体での統一された管理基準の維持などにおいて、課題が残っている。

特定された課題に対応するため、いくつかの加盟国は、食品事業者が強固な食品安全文化、及び関連する公的管理を導入できるよう支援する国内イニシアチブを開始している。本報告書では、他の当局による導入や拡充の可能性を考慮し、このような革新的な措置について紹介している。

* 報告書 : Overview report on the outcome of a survey in Member States in 2025 on Food Safety Culture official controls

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview/details/165>

2. 年次活動報告書 2025 — 健康と食品安全

Annual activity report 2025 - Health and Food Safety

16 June 2026

https://commission.europa.eu/publications/annual-activity-report-2025-health-and-food-safety_en

欧州委員会の健康・食品安全総局(DG SANTE)が、年次活動報告書 2025 を発表した。(以下、食品安全関連抜粋)

食品セクターの競争力、及び食品と飼料の安全性

2025年の規制簡素化における重要な節目となったのは、12月16日に採択された、複数のEU法を改正する「食品と飼料の安全性に関するオムニバス法案」であった。このイニシアチブは、手続きを合理化し、規制を明確化し、農業食料分野のイノベーションを促進するものである。これにより、生物的防除物質(biocontrol substances)のEU市場への参入が加速され、植物保護製品/殺生物性製品、飼料添加物、遺伝子組換え発酵製品、食品衛生、ドローンによる農薬散布、及びその他の食品法分野に関する規則が簡素化される。

DG SANTEは、植物保護製品及び食品・飼料中のその残留物、ならびに殺生物性製品に

関する既存の法的枠組みの実施を継続した。さらに、Várhelyi 委員は 7 月、殺生物性製品の利害関係者との間で初の実施対話会議を行い、明確かつ予測可能な枠組みと承認プロセスの迅速化、適切なデータ保護期間の必要性を強調した。これは、12 月に根拠募集を開始した殺生物性製品規則の評価に反映された。

DG SANTE は、その他の規制対象製品に関する規制枠組みの実施も継続し、有効成分に関する決定や、新規食品、添加物、酵素、香料、汚染物質などの分野における多くの認可を行った。

特定の新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関する三者協議（欧州委員会、欧州議会、EU 理事会の協議）は、2025 年 12 月に終了し、実施計画を策定中である。

2025 年 2 月、共同立法機関である欧州議会と EU 理事会は、食品廃棄物に関する目標について合意し、改正された「廃棄物枠組み指令」が 10 月に発効した。加盟国は 2030 年までに、生産・加工段階における食品廃棄物を 10%、小売・消費段階における 1 人当たりの食品廃棄物を 30%削減しなければならない。DG SANTE は、「農業と食料に関するビジョン」に沿って、調査、消費者セグメンテーション報告書、啓発キャンペーンなどの支援措置を開始した。

2025 年、DG SANTE は、公的管理規則に基づき 142 件の検査を実施し、加盟国、加盟候補国、及び第三国の輸出業者に対する監査を行った。国際的には、世界貿易機関（WTO）の衛生・植物検疫（SPS）委員会に参加して 2,000 件以上の SPS 通知を処理し、また、コーデックス、国際獣疫事務局（WOAH）、国際植物防疫条約（IPPC）において EU 規格の推進に努め、二国間協力を維持し、拡大に向けた整合化を支援した。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2025（2025. 07. 09）

【EC】出版物 年次活動報告書 2024 - 健康と食品安全

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202514c.pdf>

3. 欧州委員会、ペットボトルのリサイクルに関するルールを明確化

Commission clarifies rules on plastic bottles recycling

Jun 30, 2026

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_26_1467

欧州委員会は、使い捨て PET ボトルのリサイクルに関する新たな実施決定「Implementing Decision on the calculation, verification and reporting of data on recycled plastic content in single-use plastic beverage bottles」を採択した。このルールは、化学的にリサイクルされたプラスチックの含有率を算出、検証、報告するための方法を初めて定めたものである。これは、2025 年 12 月に発表された欧州委員会のプラスチック対策パッケージの一環である。この新ルールにより、使い捨て PET ボトルにおけるリサイクルプラスチック含有率算出の透明性が確保される。新ルールは、化学的リサイクル技術や機械的リサイクル技術を含むあらゆるリサイクル技術に適用可能であり、加盟国は、使い捨

てプラスチック指令で定められたリサイクルプラスチック含有率の目標を達成しやすくなる。

この新ルールは、官報掲載の 20 日後に発効する。第一段階として EU 及び欧州経済領域 (EEA) 諸国のリサイクルプラスチックを対象とし、2027 年 11 月 21 日以降に OECD 加盟国のリサイクルプラスチック (EU 廃棄物移動規則に基づく除外を除く) も適用となる。OECD 非加盟国についても、ヒトの健康及び環境保護要件に関連して同等水準が求められる場合には適用される。

* Implementing Decision on the calculation, verification and reporting of data on recycled plastic content in single-use plastic beverage bottles

https://environment.ec.europa.eu/publications/implementing-decision-calculation-verification-and-reporting-data-recycled-plastic-content-single_en

4. SCHEER - 新興の健康環境問題に関する声明 (2026)

SCHEER - Statement on emerging health and environmental issues (2026)

26 June 2026

https://health.ec.europa.eu/publications/scheer-statement-emerging-health-and-environmental-issues-2026_en

健康・環境及び新興リスクに関する科学委員会 (SCHEER) が、欧州委員会に注意を喚起するため、将来的にヒトの健康及び／または環境に影響を及ぼす可能性があるとして特定した非食品分野における新興の問題を発表した。

新たに特定された問題は以下の 12 件である。優先順位スコア (1~3) は 3 が最も高い。

- 4D インジェクタブルゲル (スコア 1)
- AI 及び環境の規制 (スコア 3)
- 不快な臭いを低減するための細菌及び／または真菌の利用 (スコア 2)
- 高性能コンピューティングのためのインフラ (スコア 1)
- 歯科矯正用 3D プリンティング (DIY 矯正) (スコア 1)
- 洋上風力発電所からの電磁界が海洋生物に及ぼす影響 (スコア 2)
- 食料不安 (Food insecurity) (食品偽装、食品廃棄物管理、フードサプライチェーンパターンの変化) (スコア 2)
- 欧州市場で登録・認可されていない化学物質へのばく露の増加 (スコア 3)
- 飲料水供給における難分解性・移動性・毒性を有する物質 (PMT) の増加 (スコア 3)
- 化学物質の混合物 (スコア 3)
- ナノプラスチック (スコア 3)
- 下水疫学／調査 (WBE/WBS) (スコア 3)

また、過去に挙げられた 16 件のうち、以下の 7 件が引き続き新興の問題として特定された。

- 気候変動が水質汚染に及ぼす影響
- 電磁放射線の増加が野生生物に及ぼす可能性のある影響
- 循環型経済における課題であるリサイクル材料中の化学物質
- 排水及び地表水中の医薬品（ヒト用・動物用）及び違法薬物
- パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）
- 飲料水における相互作用
- 害虫の減少・根絶のための新しい RNA 農薬及びゲノム編集

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2022（2022. 02. 02）

【EC】新興健康環境問題についての声明 II (2022)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202203c.pdf>

5. 水産物の安全確保：ヒスタミン管理に関する EU の最新調査結果

Keeping seafood safe: EU's latest findings on histamine controls

30 June 2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/news/details/167>

EU は、水産物におけるヒスタミンの公的管理に関する加盟国の取り組みについての調査プロジェクト（2025～2026 年）の報告書を公表し、加盟国全体における現在の監視実態の概要を示した。

ヒスタミン中毒（スコムブロイド中毒）は、食用の魚の保管及び取り扱いにおけるコールドチェーン管理の不備に関連する食中毒である。毎年症例が報告されており、リスクを低減するためには、適切な衛生管理とコールドチェーン管理が不可欠である。

現在の管理措置

水産物の生産、保管、輸送、流通の全過程において、リスクに基づく公的管理が実施されている。これらの管理は、指定され認定された施設における実験室検査によって裏付けられている。

主な知見

- 実施状況のばらつき
 - ほとんどの加盟国が EU 全域で適用されるリスクに基づく管理に従っているが、職員の研修や手順の一貫性については違いがある。
- 事業者の遵守状況
 - 一部の事業者はサンプリング及び検査要件の遵守に課題があり、所管当局によって EU 規格からの逸脱が時々容認されている。
- 検査方法の柔軟性
 - EU では、参照法（EN ISO 19343）を使用しているのは加盟国の約半数である。参照法に対して妥当性確認が実施されているか、あるいは国際的に認められた規格を満たしている場合に、ヒスタミン検査の代替法を認めており、その他の国はそれらの多様

な分析法を用いている。しかし、加盟国間で統一された妥当性確認の基準が欠如している。

- 国立ラボラトリーの役割

ヒスタミンに関する EU のリファレンスラボラトリーが存在しないため、いくつかの加盟国は、国内での検査法の調和を支援するために国立のリファレンスラボラトリーを設立している。

今後の取り組み

本報告書は、効果的なリスク管理に必要な柔軟性を維持しながらヒスタミン管理の一貫性をいかに高めるかについて、さらなる議論を行うための基礎となる。

* 報告書

Overview report: EU Member State Survey on Histamine controls in fish 2025

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/overview/details/167>

6. 査察報告書

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

Italy CT-2025-0046 – evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

31-05-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5011>

動物及び動物性製品における残留物及び汚染物質に対する公的管理の実施は、EU の法的要件に概ね沿っているものの、サンプリングの実施及び国と地域／自治州レベル間の不適合事例の管理の双方において、統一されたアプローチが欠如しているために、その実効性が損なわれている。分析法の検証や内部品質管理システムには若干の不備が見られるものの、所管当局は検査機関ネットワークによって得られた結果の信頼性に自信を持てる。もし統一性の問題が放置されるならば、累積的に残留物管理の有効性を低下させる可能性がある。

- イエメンーEU への輸出用水産物

Yemen 2024-8095 – Fishery products intended for export to the European Union

28-05-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5008>

所管当局の管理体制には、十分な数の有資格かつ適切な装備を備えたスタッフが配置されており、施設への立ち入りや公的管理の実施を可能にする法的根拠によって支えられているようだ。しかし、所管当局による質問票への回答からは、欧州連合（EU）への輸出用水産物に対する、完全に機能する公的管理体制が整備されているとは結論できない。指摘された不備は以下の通り：EU の要件の変更や改正を追跡する明確な仕組みが存在しないこと

による、特定の汚染物質の最大基準値に関する不一致（EU 規則で認められている基準値の超過）、管理システムは漁船を対象外としており、また管理対象となる陸上施設や事業所に対する管理措置の実施状況を示すデータが不足している、水産物に対する公的管理は官能検査に限定されている、信頼性の高い認定検査機関の体制や、使用される分析方法に関する情報が不足している。こうした課題は、内部監督体制の欠如、公平性を確保するための措置の不備、及び常勤職員への定期的な研修不足によって、さらに深刻化している。

● ボスニア・ヘルツェゴビナーEU への輸出用水産物

Bosnia and Herzegovina CT-2025-0014－Fishery Products intended for export to the European Union

28-05-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5006>

ボスニア・ヘルツェゴビナ獣医局から提出された回答の評価によると、水産物及びその生産チェーンに関する法規制は整備されており、おおよそ関連する EU の要件を網羅している。所管当局であるボスニア・ヘルツェゴビナ獣医局及び構成体（entity）（訳注：ボスニア・ヘルツェゴビナを構成するボスニア・ヘルツェゴビナ連邦及びスルプスカ共和国のこと）の規制当局は、必要な法的権限を有しており、十分な有資格職員を擁しているようである。しかし、中央政府の構成体の規制当局に対する監督が限定的であるため、獣医局は、構成体で実施されている管理措置の有効性について、十分に把握できていない可能性がある。さらに、中央政府が実施する生産チェーンの公的管理は定期的実施され、計画された頻度を満たしているものの、構成体における検査は複数機関によって実施されており、その頻度はまちまちで、場合によっては計画通りに実施されていないこともある。全体として、ボスニア・ヘルツェゴビナの公的管理体制は、EU へ輸出される水産物の荷物が EU の要件を満たしていることを確保する能力はある。しかし、公的管理体制や法規制の複雑さ、及び多層的なガバナンス（特に、構成体の規制当局に対する中央政府による監督）に伴う課題を考慮すると、状況を完全に把握するには現地での評価が必要となる。

● マーシャル諸島－EU への輸出用水産物

Marshall Islands CT-2025-0278－Fishery products intended for export to the European Union

28-05-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5007>

報告書は、公的管理は概ね国内規定に従って実施されていると結論づけている。国内の規則や基準は EU 規則の最近の改正を反映しているものの、事実誤認や解釈の誤りが含まれているため、EU 規則との完全な整合性にはまだ至っていない。主な問題点は、施設及び船舶の EU 登録手続き、直接消費用の輸出マグロの冷凍条件、EU 向け輸出製品に使用される輸入原材料の適格要件に指摘された。

7. 食品及び飼料に関する緊急警告システム (RASFF)

RASFF - food and feed safety alerts

https://food.ec.europa.eu/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en

RASFF Portal Database

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

0619/2026～0702/2026 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)

ペルー産アボカドのシペルメトリン、ウクライナ産フードサプリメントのミルクシスル (キク科オオアザミ属のマリアアザミ) オイルの多環芳香族炭化水素、スペイン産有機ピスタチオ (ロースト・塩) のアフラトキシン類、スペイン産フードサプリメントの水銀、スロベニア産チョコレー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)、ハンガリー産生乳のアフラトキシン B1、ハンガリー産フードサプリメントのベータアラニン、中国産コショウのアントラキノン、スペイン産フォローアップミルクのグリシドールエステル、フランス産蒸留酒 (Eau de vie) のカルバミン酸エチル、フランス産有機そば粉の T-2 毒素、ベルギー産コーヒーポッド (訳注: 焙煎・粉砕したコーヒー豆をフィルターやカプセルに充填した製品) のオクラトキシン A、ルーマニア産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、スペイン産フルーツガム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)、など

注意喚起情報 (information for attention)

エクアドル産パッションフルーツのジフェノコナゾール・ジメトエート・フルオピラム・イミダクロプリド・ラムダシハロトリン及びオメトエート、ペルー産アマトウガラシ (*Capsicum baccatum*) のアセタミプリド及び未承認物質のクロルフェナピル及びフェントエート、トルコ産ヒマワリ油漬け缶詰マグロのヒスタミン、中国産フードサプリメントのエチレンオキシド、トルコ産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル及びタダラフィル、エジプト産乾燥トマトのクロルフェナピル及び未承認物質クロルピリホス、中国経由イタリア産魚のすり身のポリリン酸塩 (E452) 高含有、コソボ産ミネラルウォーターのホウ素高含有、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、香港産五香粉の未承認物質クロルピリホス、インド産フードサプリメントの未承認新規食品成分ハッシュウマメ (*Mucuna pruriens*)、英国産イガイ (*Pecten maximus*) の記憶喪失性貝毒 (ASP)、ブラジル産ライムのジフルベンズロン、イタリア産バッファロー肉のダイオキシン類及び

非ダイオキシン様PCB (NDL-PCB)、コロンビア産マンゴスチンのカドミウム、ベトナム産コショウ (*Piper nigrum*) のシペルメトリン及びチアメトキサム、米国産ダイエットサプリメントのカフェイン高含有及びニコチン酸過剰摂取のリスク、英国産ハチミツの未承認物質タダラフィル、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類 (複数あり)、イタリア産スイスチャード (*Beta vulgaris* subsp. *vulgaris*) のアセタミプリド、中国産ニンニクのカドミウム、チェコ共和国経由タイ産タイバジルのプロピコナゾール及びバリフェナレート、イタリア産ニンジンのリヌロン、ブラジル産ライムの未承認物質クロルピリホス、ポーランド産飲料用溶液 (drinkable liquid) の未承認新規食品成分CBD及び未承認物質THC、など

通関拒否通知 (Border Rejections)

トルコ産生鮮ピーマンのホスチアゼート及び未承認物質フェンブタチンオキシド、中国産フードサプリメントのエチレンオキシド、トルコ産イチジクペーストのオクラトキシン A (複数あり)、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類及びオクラトキシン A、中国産紅茶とウーロン茶のジノテフラン及びトルフェンピラド、パキスタン産コメのクロチアニジン、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (複数あり)、トルコ産生鮮唐辛子のアセタミプリド・ビフェナゼート・フォルメタネート及びマラチオン、インド産クミンシードのアゾキシストロビン・アセタミプリド・クロチアニジン・クレソキシムメチル・メタラキシル・プロピコナゾール・トルフェンピラド及び未承認物質のカルベンダジム・イプロベンホス・ピコキシストロビン及びトリシクラゾール、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド・ピメトロジン及びチアクロプリド、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類 (複数あり)、トルコ産生鮮ピーマンの未承認物質クロルピリホスメチル、ボリビア産有機カカオのカドミウム、中国産挽き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、トルコ産生鮮ピーマンのホルメタネート、トルコ産生鮮ピーマンのテブフェンピラド、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド、トルコ産生鮮トウガラシのピリダベン、トルコ産生鮮ピーマンのピリダベン、ケニア産生鮮唐辛子 (*capsicum* spp.) のクロチアニジン・ラムダシハロトリン及びチアメトキサム、米国産トウモロコシ (爆裂種) のピリミホスメチル、エジプト産オレンジのクロルプロファミン、インド産コメの未承認物質トリシクラゾール、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類及びオクラトキシン A、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、エジプト産殻付きピーナッツのアフラトキシン類、インド産コショウパウダーのエチレンオキシド、ウガンダ産粉砕ピーナッツのアフラトキシン類、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、中国産メラミン製スプーンからのホルムアルデヒドの溶出、コートジボワール産パームオイルの未承認着色料スタン IV 及び多環芳香族炭化水素、など

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

1. ECHA、化学物質の安全性を強化するための新たな研究分野を特定

ECHA identifies new research areas to strengthen chemicals safety

9 June 2026

https://echa.europa.eu/-/echa-identifies-new-research-areas-to-strengthen-chemicals-safety#msdynmkt_trackingcontext=317df499-e978-4b65-a5ab-bd4bc0590300

欧州化学品庁（ECHA）は「Key Areas of Regulatory Challenge（規制上の主要課題分野）」報告書の改訂版において、ヒトの健康と環境の保護を促進し、化学物質の安全性を強化するために、さらなるレギュラトリーサイエンス研究が必要な新たな研究分野を特定した。ECHA は、環境リスク評価におけるギャップを解消し、EU 全域における化学物質の安全性に関する根拠に基づく決定を支援するための、的を絞った研究を求めている。本報告書では、汚染や生物多様性の喪失に対処し、環境影響の評価を可能にし、安全なイノベーションと循環型社会への取り組みを推進するための規制研究分野についても詳述している。

レギュラトリーサイエンス研究の新たな分野

- 生態系レベルでの化学物質の環境影響：リスク評価、生物多様性の保護、及び社会経済的な意思決定との関連性を強化する。
- 難分解性物質の移動性：水系で広範囲に拡散する可能性のある汚染物質を特定するための手法やモデルの改善が必要。
- 殺生物剤に対する耐性：リスクを評価し、処理の継続的な有効性を確保するための調和された手法が必要。

背景

本報告書は、EU の化学物質関連法令を支援するためにさらなる科学的取り組みが必要な優先順位の高い分野を特定しており、研究者や政策立案者にとって実用的な参考資料となる。本報告書は当初、化学物質のリスク評価のためのパートナーシップ（PARC）の下での作業を支援するために作成された。PARC は、リスク評価の推進、及び、科学者と規制当局との連携の強化を目的とする Horizon Europe プログラムの一環である。

* 報告書：Key areas of regulatory challenge 2026

https://echa.europa.eu/documents/d/guest/key_areas_regulatory_challenge_2026_en

* 報告書に関するウェビナー：Key areas of regulatory challenge – 2026 update

<https://echa.europa.eu/-/key-areas-of-regulatory-challenge-2026-update>

（6月18日に行われたウェビナーの動画を視聴可能）

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

【ECHA】健康、環境、競争力を守るために必要な科学研究

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

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

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

1. 米国 ATSDR が発行した水銀の毒性プロファイルで示された結果に対する声明

Statement on the findings presented in the Toxicological Profile for Mercury issued by the US ATSDR

22 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10156>

（声明）

2. 食品酵素関連

- 遺伝子組換え *Bacillus subtilis* DP-Eyp97 株由来の食品用酵素デキストランスクラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme dextransucrase from the genetically modified *Bacillus subtilis* strain DP-Eyp97

24 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10138>

（科学的意見）

3. 農薬関連

- 生殖機能（生殖能力を含む）に影響を与える農薬の累積リスク評価のためのデータ収集、ハザード特性評価、および累積評価グループの構成

Data collection, hazard characterisation and establishment of cumulative assessment groups for the cumulative risk assessment of pesticides affecting reproductive function including fertility

24 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10170>

（外部科学報告書）

4. 食品接触材料関連

- 使用後の PET を食品接触材料へリサイクルするために使用する **Bandera Twin** プロセスの安全性評価

Safety assessment of the process Bandera Twin used to recycle post-consumer PET into food contact materials

26 June 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10130>

（科学的意見）

● 英国 食品基準庁 (FSA : Food Standards Agency)

<https://www.gov.uk/government/organisations/food-standards-agency>

(6月25日にウェブサイトが Gov.UK サイトに移行)

1. 英国食品基準庁は GOV.UK に移行する

The Food Standards Agency moves to GOV.UK

25 June 2026

<https://www.gov.uk/government/news/the-food-standards-agency-moves-to-govuk>

英国食品基準庁(FSA)のウェブサイトは、GOV.UK プラットフォームに移行した。GOV.UK ウェブサイトの一部として、FSA の新しいホームは、一般市民のアクセス性と利便性を向上させる、現代的で使いやすいプラットフォームになる。これは、一般市民が1つの一貫した作業で、1つのプラットフォーム上で複数のサービスを利用できるようにするという政府の目標と一致している。

2. 精密発酵食品：アレルゲン表示の正確さ

Precision fermented foods: getting allergen labelling right

16 June 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/06/16/precision-fermented-foods-getting-allergen-labelling-right/>

FSA では、消費者と食料システムにベネフィットをもたらす食品生産のイノベーションを支援したいと考えている。精密発酵で製造された食品のアレルゲン表示に関する FSA の見解を情報共有する。これは、消費者が製品の表示や宣伝からアレルゲンが含まれていると思わない場合に特に重要である。

精密発酵は英国の食料システムでますます重要な役割を果たしており、精密発酵技術の可能性を探求する事業者が増加している。精密発酵食品は革新的かつ斬新なことが多いため、従来の食品では通常見られない形でアレルゲンが存在することがある。

例：乳製品代替製品

近年では、カゼイン、β-ラクトグロブリン(BLG)、ラクトフェリンなど、乳タンパク質と同等の精密発酵製品が開発されている。精密発酵乳製品の中には、乳糖は含まないが、精密発酵させた BLG を含むものがある。

これは、「animal free (動物不使用)」と宣伝されている乳製品代替品が、動物由来でなくても乳タンパク質に似たタンパク質を含む可能性があるという、より広範な課題を示している。消費者はアレルギー反応を引き起こす可能性のある物質が含まれているとは予想しない可能性があるため、アレルゲン表示の要件に従い、包装に明確に表示する必要がある。英国市場向けの製品開発

各国によって精密発酵食品のアレルゲン表示に関する規則が異なるため、要件は国によって異なる。英国市場向けの製品の開発においても、他国で認可されたラベル表示要件が自動的に英国の要件を満たすわけではない。製品開発の早い段階でガイダンスを参照すること。適切な表示がイノベーションを支える

製品に明確かつ正確なアレルゲン表示を行うことは、法律で義務付けられている。既存のアレルゲン表示規則は、従来の製品と同様に精密発酵食品にも完全に適用される。精密発酵食品には一般的な食物アレルゲンに近いタンパク質が含まれている可能性があるため、事業者には慎重な対応を強く勧める。表示内容を決定する際は、アレルゲン情報が明確かつ正確で、消費者が理解しやすいものであることを確認すること。

支援を受ける場所

精密発酵食品を開発又は販売する場合、主要な食品規則がどのように製品に適用されるかを検討する必要がある。精密発酵製品の販売承認申請を間近に控えている事業者には、FSA の Business Support Service が追加のサポートを提供できる。

* FSA が公表しているガイダンス・サポート

- Technical guidance for food allergen labelling

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/food-allergen-labelling-and-information-requirements-technical-guidance-introduction>

- Best practice guidance for allergen information for non-prepacked foods

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/allergen-information-for-non-prepacked-foods-best-practice-introduction>

- Business Support Service

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/precision-fermentation-business-support-service-bss>

- オンライントレーニング

<https://allergytraining.food.gov.uk/>

3. フードファクトチェック：食品リコールの際に起こること

Food Fact Check: What happens during a food recall?

11 June 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/06/11/food-fact-check-what-happens-during-a-food-recall/>

食品が安全上の問題や誤解を招く包装が原因でリコールされると、心配になるだろう。そういう場合に、人々が自分自身や家族を守る方法について疑問を持ち、迅速な解決や再発防止のためにどのような保証、チェック体制、均衡を保つ仕組みが設けられているのか理解したいとの声がある。

(Q&A 一部抜粋)

食品リコールとは何か?

食品が安全でないとして判断された場合、小売業者や食品製造業者がリコールを実施する。つまり、食品が販売から回収され、顧客は食べないよう勧告される。店舗やウェブサイトの通知には、商品を購入した場合の対応が説明されている。食品が広く流通している場合、FSA はより多くの人々に届けるためにリコール通知を発行することがある。FSA のアラートに登録したり、FSA のウェブサイトを確認したりすることができる。

なぜ食品が販売から撤退したりリコールされたりするのか？

食品は様々な理由で店頭から撤去（回収）されたり、リコールされることがある。食品に有害な細菌やウイルス(微生物汚染)が含まれている場合や、他の方法で汚染されている場合がある。例えば、化学物質やプラスチックや金属のような予期せぬ異物が混入している可能性があり、怪我の原因や窒息の危険性があるかもしれない。ラベルに記載されていないピーナッツや乳などのアレルゲンが含まれている可能性もある。

食品リコールの際に何をすべきか？

最も重要なのはリコール通知の助言に従うことである。多くの場合、すべての顧客や特定のグループ(例えば特定のアレルギーを持つ人)に対しては、その製品を食べないよう助言される。通知には返品方法や他に取るべき手順も記載されている。製品を安全に廃棄するなど、別の措置が必要な場合は、リコール通知には明確に記載されている。

どの製品がリコールの影響を受けるかはどうやってわかるのか？

リコール通知には、商品名、パックサイズ、バッチ番号やロット番号、そして「use-by (消費期限)」や「best before (賞味期限)」など、何を確認すべきかが詳しく説明されている。確認を容易にするために、通常は写真も添付される。FSA が発行するすべてのリコールアラートはオンラインで公開されており、FSA アラートに登録することで直接受け取ることができる。

(他質問項目)

リコールを引き起こす食中毒の最も一般的な原因は何か？

食品リコール件数は毎年増加しているか？

懸念事項をどう報告すればいいか？食中毒だと思ったらどうすればいいか？

食品安全の問題に関する調査が行われた場合、どうなるか？

安全でない食品はどのように検出されるのか？

リコールを発行したことで事業が閉鎖されたり罰金を科されたりすることはあるのか？

誰に安全でない食品から市民を守り、食品リコールを発令する責任があるのか？

4. フードファクトチェック：CBD の安全性と健康強調表示

Food Fact Check: CBD safety and health claims

22 June 2026

<https://food.blog.gov.uk/2026/06/22/food-fact-check-cbd-safety-and-health-claims/>

CBD(カンナビジオール)は現在、様々な食品に含まれている。オイル、飲料、グミ、カプセルなどすべて CBD を含む製品がある。英国食品基準庁(FSA)は、消費者が健康強調表示、

安全性、副作用について多くの疑問を持っていることを認識している。今回のフードファクトチェックでは、CBD 製品についての Q&A を紹介する。

(Q&A 一部抜粋)

CBD オイルやグミのような CBD 製品は安全か？

FSA の推奨許容一日摂取量に沿って摂取すれば、CBD 食品は健康な成人に急性の害を及ぼすことはない。FSA は健康な成人に対し CBD の摂取量を 10 mg/日に制限することを推奨している。18 歳未満の子供、妊娠している女性、授乳中、妊娠を考えている人、薬を服用している人などの脆弱なグループは CBD を避けるべきである。これは、CBD が生殖、発達及び医薬品との相互作用に関して安全性を示す証拠が不足しているためである。

CBD は薬物 (drug) か？

CBD は薬物として規制されず、新規食品として分類されている。新規食品として、英国で合法的に販売される前に食品に使用するための許可が必要である。現在、英国市場には認可された CBD 食品はない。しかし、一部の CBD 製品は認可に向けて手続きを進めている間も市場での販売が容認されており、これらの製品は FSA の CBD 申請登録簿(パブリックリスト)に詳細が記載されている。CBD 製品を購入する場合は、まずパブリックリストを確認することを FSA は推奨する。リストには、安全性を評価している新規食品申請に関連する CBD 製品が掲載されている。このリストに掲載されている製品のみが英国国内で販売されるべきである。その他の製品については、地方自治体や食品業者は販売を避け、市場から撤去するべきである。

過剰摂取した場合、どうなるか？

生涯にわたり CBD の摂取が多いほど、肝障害や甲状腺の問題などの長期的な有害影響を発症しやすくなる。リスクは摂取量に関係し、アルコールなど他の潜在的に有害な製品にも関係する。

CBD 製品には、痛み、不安、睡眠の改善に役立つことが証明された健康や医療上のベネフィットはあるか？

ない。CBD 食品が痛みの緩和、睡眠の改善、病気を治療すると表示することは、英国の規則では認められていない。CBD を食品成分として健康や医療にベネフィットをもたらす科学的証拠は非常に限られている。CBD 食品は医薬品ではなく、CBD 食品に対する認可された健康強調表示はない。大麻由来の医薬品(CBMP)は、国民保険サービス (NHS) や民間の医師によって特定の疾患に処方されることがある。CBMP は特定の疾患のために設計されており、通常は CBD の含有量は非常に高くなっている。CBMP は医薬品・ヘルスケア製品規制庁によって規制されており、処方された疾患のみに使用すべきである。

英国の CBD 規制は他国と比べてどう違うのか？

英国では CBD 食品は新規食品として規制されており、店舗やオンラインで合法的に販売する前に安全性評価を受ける必要がある。これは欧州連合でも同じである。国によって、CBD 製品の規制が異なる。例えば、オーストラリアは CBD を医薬品として規制して

おり、カナダはより広範な大麻合法化の枠組みの下で CBD を規制している。港湾保健局の国境担当官は、CBD 製品が国内に入る際に物品を拘留・査察する権限がある。

(他質問項目)

CBD はどのくらい摂取すべきか？

CBD 製品はハイになることはあるか？

CBD 食品は薬物検査で検出されるか？

CBD を摂取する前に知っておくべき危険な副作用や薬物相互作用はあるか？CBD を摂取すると眠気が出るか？

CBD 製品は安全性を確保するためにどのように監視されているか？

CBD 製品に汚染物質が含まれている場合はどうなるか？

CBD 製品が偽物でなく安全であると、ラベル表示からどのように見分けるのか？

偽物や安全でない CBD 製品を報告するにはどうするか？

5. 食品接触材料に含まれる BPA : EU 規則と英国への影響

BPA in food contact materials: EU rules and UK implications

25 June 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/bpa-in-food-contact-materials-eu-rules-and-uk-implications>

本ガイダンスは、食品接触材料のビスフェノール A (BPA) に関する EU 規則 2024/3190 (BPA 規則) 及び英国における現行の法的状況を概説する。

EU の法律は、ウィンザーフレームワークの下で EU 市場及び北アイルランドに適用されており、EU 又は北アイルランド市場に該当する製品を上市する事業者は EU の BPA 規則を遵守する必要がある。2026 年 7 月 20 日以降に EU 又は北アイルランド市場に上市される、新規に製造及び輸入される使い捨て食品接触材料 (FCM) 及び一般的な再使用 FCM は、意図的に添加された BPA やその他の有害なビスフェノール成分を含んではならない。一部の使い捨て製品や特定の再使用の業務用食品製造機器など特定の製品については、2028 年 1 月 20 日までの延長された移行期限が適用される。英国(イングランド、ウェールズ、スコットランド)では、EU の BPA 規則は現在適用されていない。ただし FSA は、FCM の BPA に関して実施したパブリックコメントに基づき、適切な政策及び立法の手続きを経た後に英国における BPA の使用制限を導入する意向を示しており、さらに UK-EU 間の SPS 協定の締結に向けた議論も進められていることを踏まえ、英国内向けの製品についても将来の変更へ備え早期の準備を事業者へ推奨している。

*ガイダンス

BPA in food contact materials: EU rules and UK implications

<https://www.gov.uk/government/publications/bpa-in-food-contact-materials-eu-rules-and-uk-implications/bpa-in-food-contact-materials-eu-rules-and-uk-implications>

*EU BPA 規則

Commission Regulation (EU) 2024/3190

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/3190>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2026（2026. 04.01）

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

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

6. 牛乳「乳脂球膜を含むホエイタンパク質濃縮物」(WPC MFGM)：規則 (EU) 2015/2283 第 4 条 2 項に基づく新規食品としての位置づけの判断

Bovine milk ‘whey protein concentrate containing milk fat globule membrane’ (WPC MFGM): Determination of the status of a novel food, pursuant to Article 4(2) of assimilated Regulation (EU) 2015/2283

26 June 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/bovine-milk-whey-protein-concentrate-containing-milk-fat-globule-membrane-wpc-mfgm-determination-of-the-status-of-a-novel-food-pursuant-to-article-42/bovine-milk-whey-protein-concentrate-containing-milk-fat-globule-membrane-wpc-mfgm-determination-of-the-status-of-a-novel-food-pursuant-to-artic>

FSA は、新規食品協議の結果、牛乳「乳脂球膜を含むホエイタンパク質濃縮物」(WPC MFGM)は新規食品には該当しないと判断した。判断の根拠として、FSA は、英国 (UK) 及び欧州連合 (EU) 内での牛乳「乳脂球膜を含むホエイタンパク質濃縮物」(WPC MFGM) の消費の歴史に関する証拠を提供した。証拠は、全体として検討した結果、重要な消費の歴史を証明するのに十分であると判断された。

* 新規食品協議結果

<https://www.food.gov.uk/business-guidance/outcomes-on-novel-food-consultations>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2025（2025. 02. 19）

【FSA】乾燥ベースで少なくとも 85% のタンパク質を含む赤及び/又は黄レンズ豆 (Lens culinaris) から得られる「レンズ豆タンパク質 (Lentil protein)」：同化規則 (EU) 2015/2283 第 4 条 2 項に基づく新規食品としての位置づけの判断

7. 食品衛生ランク付け制度の表示監査及び事業調査：2025

Food Hygiene Rating Scheme Audit of Display and Business Survey: 2025

June 29, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/162577-food-hygiene-rating-scheme-audit-of-display-and-business-survey-2025>

2025年の食品衛生ランク付け制度（Food Hygiene Rating Scheme: FHRS）の表示監査及び事業調査報告書が公表された。英国食品基準庁（FSA）は2011年から、イングランド、北アイルランド及びウェールズにおける Display of Food Hygiene Ratings（食品衛生ランク付けの表示）に関する年次調査を実施している。FHRSは、食品安全担当官が行う最新の調査により、食品事業者の衛生基準に関する情報を提供する。消費者が外食や食料品の買い物をする場所について、より慎重な選択を行えるよう支援することを目的としている。FHRSでは、食品が供給、販売又は消費される施設に0～5の範囲のランク付けが与えられ、5は「非常に良い」食品衛生を表し、0は「緊急の改善が必要」を表す。ランク付けは3つの要素、即ち、1)衛生的な食品の取り扱い、2)施設や設備の状態、3)食品の安全管理、によって判定される。

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2025（2025.06.11）

【FSA】食品衛生ランク付け制度の表示監査及び事業調査：2024年テクニカルレポート
<https://www.nihs.gov.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202512c.pdf>

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

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

1 植物性タンパク質調査における化学汚染物質

Chemical Contaminants in Plant Based Protein Survey

3 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/chemical-contaminants-in-plant-based-protein-survey>

スコットランド食品基準局(FSS)は、Fera Science 社に植物性タンパク質製品中の化学汚染物質の調査を委託した。目的は、小麦、大豆、エンドウ豆タンパク質、又はそれらの混合物から作られた植物性タンパク質製品に含まれるカビ毒、植物性アルカロイド、アクリルアミド、エルカ酸の濃度に関する証拠を提供することであった。

今回の分析対象は、植物性タンパク質を含む製品（プロテインパウダー、飲料やバー、豆腐、ベジタリアンバーガー、ミンチなど）である。サンプルは大豆、エンドウ豆又は両方から作られた。製品はオンライン又はスコットランドの小売店から、2024年のPhase 1では、26サンプルを原材料の少ない製品に集中して購入し、2025年のPhase 2では、さらに26サンプルを、より複雑な成分を含むものから購入した。Phase 1では、フザリウム菌類のカビ毒(デオキシニバレノール (DON)、ゼアレノン (ZON)、T-2 及び HT-2 毒素及びフモニシン B1、B2、B3)、アフラトキシン(B1、B2、G1、G2)、オクラトキシン A (OTA)、トロパンアルカロイド(アトロピン及びスコポラミン)を検査した。他、麦角アルカロイド、アクリルアミドの分析が行われた。Phase 2では、カビ毒、シトリニン、エンニアチン、ビ

ユーベリシン、フザリン酸、アルテルナリア毒素、植物毒素ピロリジジナルカロイド(PA)などが分析された。また、菜種油を含む製品について、エルカ酸の分析も行われた。

カビ毒

Phase 1 では、14 サンプル(54%)で定量限界(LOQ)を超えるカビ毒が少なくとも 1 種類検出された。大豆プロテインパウダーのサンプルでは、6 種類のカビ毒が検出された。OTA が 9 サンプル(35%)で検出され、濃度は 0.11~9.33 $\mu\text{g}/\text{kg}$ であった。エンドウ豆プロテインパウダーが最高濃度(9.33 $\mu\text{g}/\text{kg}$)で、次いで大豆プロテインパウダー (4.15 $\mu\text{g}/\text{kg}$) であった。アフラトキシンは 3 サンプルで検出された。1 つの大豆プロテインパウダーでは 2.24 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の AFB1、さらに AFB2、AFG1、AFG2 が検出され、総アフラトキシン濃度は 4.94 $\mu\text{g}/\text{kg}$ であった。このサンプルでは OTA(4.15 $\mu\text{g}/\text{kg}$)及び ZON(1.13 $\mu\text{g}/\text{kg}$)も検出された。DON は 4 サンプル(15%)で、2.85~7.35 $\mu\text{g}/\text{kg}$ の濃度で検出された。ZON は 3 サンプル(12%) (1.1~1.75 $\mu\text{g}/\text{kg}$)、フモニシン FB1、FB2、FB3 が 1 サンプル、ステリグマトシスチン(STG)が 1 サンプルから、それぞれ検出された。

Phase 2 では、OTA は 7 サンプル(27%)において、0.13~0.55 $\mu\text{g}/\text{kg}$ で検出された。DON (2.32~14.55 $\mu\text{g}/\text{kg}$) 及び ZON (1.28~4.85 $\mu\text{g}/\text{kg}$) はそれぞれ 5 サンプル(19%)から検出された。AFB1(0.15~0.23 $\mu\text{g}/\text{kg}$)及び STG(0.22~0.54 $\mu\text{g}/\text{kg}$)は、それぞれ 3 サンプルから検出された。HT-2 毒素が 1 サンプル (4.16 $\mu\text{g}/\text{kg}$) から検出された。フモニシン及び T-2 毒素はいずれのサンプルにおいても検出されなかった。

植物性タンパク質製品に関しては、欧州委員会規則 (EC) 1881/2006 (食品汚染物質規則 (The Contaminants in Food (Scotland) Regulations 2013) によってスコットランド内に適用される) において、カビ毒の最大基準値(ML : Maximum Levels)は設定されていない。Phase 1 におけるエンドウ豆プロテインパウダー及び大豆プロテインパウダーから検出された OTA は、穀類 (3 及び 5 $\mu\text{g}/\text{kg}$) や小麦グルテン (8 $\mu\text{g}/\text{kg}$) などの他の食品の ML よりも高く、乾燥ブドウ果実 (10 $\mu\text{g}/\text{kg}$) やコーヒー (5 及び 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$) の ML と同程度であった。Phase 1 の大豆プロテインパウダーからは、ナッツ及び穀類の ML (2 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 及び 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$)をわずかに上回る濃度の AFB1 及び総アフラトキシンが検出された。

麦角アルカロイドについては、Phase 1 では小麦タンパク質を含む 5 サンプル中 2 サンプルから検出された。このうち 1 サンプルからは 8 種類の麦角アルカロイドが検出され、その総量は 5.71 $\mu\text{g}/\text{kg}$ であった。もう 1 つのサンプルからは 9 種類の麦角アルカロイドが検出され、総量は 6.9 $\mu\text{g}/\text{kg}$ であった。Phase 2 では、小麦タンパク質を含む 3 サンプル (12%)から麦角アルカロイドが検出され、総量はそれぞれ 2.81、3.41、11.01 $\mu\text{g}/\text{kg}$ であった。

植物アルカロイド(トロパン及びピロリジジン)

トロパンアルカロイドのアトロピンとスコポラミンについては、Phase 1 のすべてのサンプルで分析された。4 サンプルからは、LOQ の 0.1 $\mu\text{g}/\text{kg}$ を超えトロパンアルカロイドが検出された。そのうち 2 サンプルではアトロピンのみ(0.19 及び 0.2 $\mu\text{g}/\text{kg}$)、残りの 2 サンプルではアトロピンとスコポラミンの両方が検出された。4 サンプルはすべて大豆由来製品で、

トロパンアルカロイドの最高濃度は豆腐のサンプル (1.71 µg/kg) で検出された。Phase 2 では、3 サンプルでアトロピン (0.52~1.15 µg/kg)、1 サンプルでスコポラミン (0.38 µg/kg) が、それぞれ検出された。英国では、植物性タンパク質製品に関してトロパンアルカロイドの ML は設定されておらず、乳幼児用食品 (ベビーフード及び穀類加工食品) のみ、アトロピンとスコポラミンに対して ML がそれぞれ 1.0 µg/kg で設定されている。EU では、アトロピンとスコポラミンの総量に対する ML が設定されており、穀類製品で 5~15 µg/kg、乾燥ハーブティーで 25µg/kg 及び 50 µg/kg) である。本調査のすべてのサンプルのトロパンアルカロイドの濃度は、穀類に対する ML より低かった。Phase 2 では、ピロリジンアルカロイドはいずれのサンプルにおいても検出されなかった。

その他のカビ毒

Phase 2 では、ZON は 4 サンプル(15%)で検出され、このうち 3 サンプルは LOQ 以下の 1.7~2.3µg/kg、1 サンプルは 4.6µg/kg であった。DON は 1 サンプル (12.6µg/kg) で検出された。ビューベリシンは 8 サンプル(31%) (0.8~1.8 µg/kg) で検出された。エンニアチン A は 6 サンプル(0.7~1.2 µg/kg)で検出され、エンニアチン A1 は 7 サンプル(0.6~1.4 µg/kg)で検出された。エンニアチン B は 14 サンプル (0.6~11.8 µg/kg) で検出され、エンニアチン B1 は 9 サンプル (0.7~29.1 µg/kg) で検出された。フザリン酸は 16 サンプル (4.1~118.4 µg/kg) で検出された。エンニアチンやビューベリシン、フザリン酸には ML は設定されていない。Phase 2 では、LOQ の 2.5 µg/kg を超えるシトリニンの検出はなかった。

アルテルナリア毒素

Phase 2 では、アルテルナリア毒素を分析した。テヌアゾン酸が 14 サンプル(54%)で 3.8 ~62.7 µg/kg の濃度で検出された。次いで、アルテルナリオールが 5 サンプル (1.1~13.5 µg/kg)、アルテルナリオールモノメチルエーテルは 4 サンプル(2.1~6.1 µg/kg)で検出された。アルテヌエンとテントキシンは検出されなかった。アルテルナリア毒素に関する規制は存在しないため、ML も設定されていない。

アクリルアミド

Phase 1 ではアクリルアミドが分析され、2 サンプルが LOQ の 30 µg/kg を超えた。1 つのサンプルは植物性バーガー (36.8 µg/kg) で、もう 1 つの製品は大豆と小麦から作られたベジタリアンソーセージ (41.7 µg/kg) であった。英国では、アクリルアミドの ML は設定されていないが、ベンチマークレベル(BML)が設定されており、ベビーフード及びチコリベースのコーヒー代替品で 40~4000 µg/kg の範囲である。

エルカ酸

Phase 2 サンプルの一部の 10 サンプルにおいてエルカ酸を分析した。対象としたサンプルにはナタネが原料として含まれていた。サンプルの油脂画分中のエルカ酸の濃度は 0~6.0 g/kg であった。これらはすべて、エルカ酸の ML (20 g/kg) を下回っていた。

* 報告書

Chemical Contaminants in Plant Based Protein Survey

<https://www.foodstandards.gov.scot/science-and-evidence/chemical-contaminants-in-plant-based-protein-survey-section-1>

- 英国毒性委員会（COT：Committee on Toxicity of Chemicals in Food, Consumer Products and the Environment）

<https://www.gov.uk/government/organisations/committee-on-toxicity-of-chemicals-in-food-consumer-products-and-the-environment>

（6月25日にウェブサイトが Gov.UK サイトに移行）

1. COT 会合：2026年5月19日

19th May 2026 Committee on Toxicity Meeting

25 June 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/19th-may-2026-committee-on-toxicity-meeting>

（会議の議題）

- 2026年3月31日の会合の議事録
- アシュワガンダに関する第二次声明案
- 化学物質リスク評価における AI：SWOT 分析
- 博士課程の学生と FSA フェローによる年次報告

<https://www.gov.uk/government/publications/19th-may-2026-committee-on-toxicity-meeting/tox202619-annual-updates-from-the-phd-student-and-the-fsa-fellow-presentations-from-the-fsa-fellow-and-phd-student>

- 母親の食事に含まれるカルシジオールの影響に関するポジションステートメント

<https://www.gov.uk/government/publications/19th-may-2026-committee-on-toxicity-meeting/tox202620-draft-position-statement-on-the-effects-of-calcidiol-in-the-maternal-diet>

（注：これは議論のための文書であり、COT の見解を示すものではない。）

栄養科学諮問委員会 (SACN) の栄養と母親の健康に関するリスク評価の一環として、COT はビタミン D について検討し、2022 年に「妊娠前、妊娠中、授乳中のビタミン D 過剰摂取の影響に関する声明」を公表した。これを受け、SACN は COT に対して、母親の食事中におけるカルシジオールサプリメントのリスクについても検討するよう要請した。COT は、2025 年 5 月に「妊娠前、妊娠中、授乳中のカルシジオールサプリメントの影響に関するディスカッションペーパー」を提示し、健康な妊娠中及び授乳中の女性におけるサプリメント及び食品からのカルシジオールへのばく露は、新規食品・加工諮問委員会 (ACNFP) の耐容上限量 (TUL) である 40 µg/日、及び欧州食品安全機

関（EFSA）が設定した安全レベル（safe intake level）（最大 10 µg/日）を大幅に超える可能性は低いとした。しかし、妊娠前、妊娠中、授乳中の女性を十分に反映した根拠の不足などの限界が指摘され、さらなる明確化と見直しが求められた。その後の検討を経て、結論を要約し、データのギャップを説明するポジションステートメントを作成することとなった。本文書はその草案である。

結論

全体として、ビタミン D またはカルシジオールの食事摂取による乳児及び妊娠可能年齢の女性へのリスクは低く、懸念を生じさせる可能性は低いと考えられた。健康影響に基づく指標値（HBGV）の超過は、高値（97.5 パーセントイル）または最大の推定平均摂取量においてのみ認められ、サプリメント及び食品からの総ばく露量の大部分はサプリメントによるものであった。但し、ビタミン D の毒性に対して感受性が高く、一般集団と比較して少ないビタミン D 摂取量で高カルシウム血症を発症する可能性がある女性では、リスクを排除することはできない。

COT は、対象集団に直接関連するデータが限られており、カルシジオールの毒性学的根拠にギャップがあることを認めた。現時点で、妊娠前、妊娠中、授乳中のカルシジオールの安全性を評価するために設計されたヒトを対象とした研究は公表されておらず、将来このような情報が利用可能になればリスク評価に役立つと考えられる。

- ホライズンスキヤニング
- 他の FSA 科学諮問委員会の作業に関する最新情報

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

【COT】 COT 会合：2025 年 5 月 20 日

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

（妊娠前、妊娠中、授乳中のカルシジオールサプリメントの影響に関するディスカッションペーパーに関する記載あり）

-
- ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR：Bundesinstitut für Risikobewertung）

<https://www.bfr.bund.de/en/home.html>

1. 動物だけではない：抗菌薬コリスチンに対する細菌の耐性はヒトにとっても深刻な問題

Not just for animals: bacterial resistance to the antibiotic colistin is also significant for humans

17/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/faq-about-the-antibiotic-colistin-and-transferrable-colistin-resistance-in-bacteria/>

コリスチンは、獣医学において感染症治療に大量に用いられている抗菌薬である。しかし、2015年11月、細菌がコリスチン耐性を他の細菌に伝達する新たなメカニズムが発見された。この科学的発見は、畜産におけるコリスチンの使用と、コリスチン耐性の拡大に関する議論を巻き起こした。以下では、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）がコリスチンに関するよくある質問に答える。

（抜粋）

コリスチンとは何か？

コリスチンはポリミキシン系のポリペプチド系抗菌薬である。この抗菌薬は主に獣医学で使用され、細菌性腸疾患をはじめとする様々な感染症の治療に幅広く用いられている。

コリスチン耐性とは何を意味するか？

抗菌薬が特定の細菌に対して効果を示さなくなった場合、その細菌はその物質に対する耐性を獲得したことになる。細菌の増殖を阻害するために必要なコリスチンの最小濃度が、規定の限界値を超えた場合、コリスチン耐性が認められる。

今日の獣医学において、コリスチンはどのような意義を持つのか？

獣医学において、コリスチンは、特に家畜の消化管感染症の治療において、長年にわたり非常に重要な役割を果たしてきた。近年、腸内細菌においてコリスチンに対する伝達性耐性遺伝子が発見され、欧州医薬品庁（EMA）からこれに対応する勧告が出されたことを受けて、コリスチンの使用量は大幅に減少している。

コリスチンはヒト医療において頻繁に使用されているか？

コリスチンは、他の抗菌薬と比較してヒトへの忍容性が低いため、ヒト医療ではほとんど使用されていない。ヒト医療におけるコリスチンの重要性は、グラム陰性菌と呼ばれる特定の種類の細菌によって引き起こされる重篤な感染症の治療にある。これらの細菌は一般的に使用されるほとんどの抗菌薬に耐性がある。ドイツでは、このような細菌による感染症例は少なく、またより忍容性の高い代替薬も存在するため、このような治療は稀である。

コリスチンやその他の抗菌薬は、動物飼育施設において予防的に使用できるか？

抗菌薬は、例外的な場合にのみ、個々の動物に対して予防的に使用すべきである。ドイツ獣医師会は、獣医学における抗菌薬の慎重な使用に関するガイドラインにおいて、日常的な予防投与を中止するよう推奨している。

ヒト及び獣医学におけるコリスチンの使用に関して、特別な規則があるか？

2017年以來、コリスチンは世界保健機関（WHO）によって「最優先の極めて重要な抗菌薬」の一つに分類されている。欧州医薬品庁（EMA）に拠点を置く「抗菌薬に関する助言アドホック専門家グループ」（AMEG）は、コリスチンを含むポリミキシン系抗菌薬を「カテゴリーB：制限」に分類した。これらの抗菌薬は、「カテゴリーC：注意」及び「カテゴリーD：慎重」に含まれる抗菌薬において他に有効な抗菌薬がない場合にのみ、疾患の治療に使用すべきである。

ドイツでは、食用動物へのコリスチン及びその他のカテゴリーB物質の使用には、事前に細菌の各種抗菌薬に対する感受性を検査しなければならない（獣医薬品調剤条例第13条）。

また、抗菌薬使用量削減制度の対象となる農場における治療頻度の評価を行う際、カテゴリ一Bに分類される物質を用いた治療はベンチマーク制度のもと3回分としてカウントされる。両規制とも、このカテゴリの物質の使用を可能な限り削減することを目的としている。

2. 亜麻仁に含まれるシアン化水素とカドミウム

生の亜麻仁を粉末状にして幼児に与えるのは避けた方がよい

Hydrocyanic acid and cadmium in linseeds

It is best not to give raw, ground linseeds to young children

16/06/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/hydrocyanic-acid-and-cadmium-in-linseeds/>

亜麻仁はスーパーフードとして知られており、食物繊維、オメガ3脂肪酸、ビタミンB群、及びミネラルを豊富に含んでいる。一方で、亜麻仁は、天然の植物性化合物として、主にリヌスタチンとネオリヌスタチンというシアン配糖体を含んでいる。亜麻仁を噛んだり、挽いたり、砕いたりすると、これもまた種子に含まれる酵素(β-グルコシダーゼ)の作用により、配糖体からシアン化水素(hydrocyanic acid 又は hydrogen cyanide)が放出され、体内に吸収される。これは、亜麻仁をそのまま摂取した場合には起こらない。シアン化水素の摂取は、特にすりつぶした亜麻仁を過剰に摂取した場合、健康リスクをもたらす可能性がある。摂取量によっては、頭痛、めまい、吐き気、嘔吐などの非特異的な症状が現れることがある。高用量では、呼吸器症状、不整脈、痙攣、さらには意識喪失や死亡といった急性中毒症状が現れることがある。したがって、人体におけるシアン化水素の毒性作用の程度は、摂取量に大きく左右される。少量であれば代謝によってチオシアン酸塩に変換され無害化されるが、濃度が過度に高くなると体内の解毒機構が追いつかなくなり、重篤な中毒症状を引き起こす可能性がある。加工方法によっては、シアン化水素の含有量を減らし、摂取量を抑えることができる。例えば、焼く(bake)・加熱調理(cook)する際の熱は、亜麻仁に含まれるシアン化水素のリスクを最小限に抑えることができる。これは、シアン化水素の沸点が低い(約26℃)ため、低温でも蒸発する一方、加熱によってシアン化水素の放出に関わる酵素が不活性化されるためである。

欧州食品安全機関(EFSA)は、シアン化水素の摂取量について、0.02 mg/kg 体重/日の急性参照用量(ARfD)を設定している。ARfDは、明らかな健康上のリスクなしに1日の食事を通じて摂取可能な推定最大量を規定している。例えばキャッサバやアプリコットカーネルに比べ、亜麻仁からのシアン化水素の生物学的利用能が低いことを考慮し、粉碎した亜麻仁については係数3が設定されている。したがって、実際に測定されたシアン化水素濃度は、ARfD 0.02 mg/kg 体重/日と比較する前に3で割る必要がある。つまり、体重70kgの成人は、最大含有量150mg/kg(係数3を考慮:50 mg/kg)のシアン化水素を含む亜麻仁を最大28g摂取することができる。この含有量は、全粒、粉碎、製粉、砕き、または刻んだ亜麻仁に対して設定されている。この量であれば、シアン化水素のARfD(0.02 mg/kg 体重/日)を超えることはない。

ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の評価によれば、成人の推奨摂取量である 1 日最大 15～20 g（大きじ 1 杯は約 6g の亜麻仁に相当）を守っていれば、毒性学的観点から健康への有害影響は予想されない。これより多い量を生で摂取することは避けるべきである。さらに、「加熱調理（cook）及び焼き（bake）専用。生で食べないでください！」と適切に表示された製品は、シアン化水素の有害な摂取量を排除するため、必要な加工を施してから摂取することが推奨される。

小児や幼児は、体重が軽いこと、急性酸素欠乏に対する感受性が高いこと、また解毒機構の効率が低いことから、亜麻仁に含まれるシアン化水素酸に対してより感受性が高い可能性がある。体重 15 kg の幼児の場合、亜麻仁をたったの 6 g 摂取しただけで、ARfD（を完全に超過する。したがって、幼児には生の挽いた亜麻仁を与えないことが推奨される。4 歳以上の小児の場合、1 日あたり最大 4 g（小さじ 1 杯程度）までであれば、健康上のリスクはない。

亜麻仁はシアン化水素を放出するだけでなく、比較的高い濃度のカドミウムも含有する可能性がある。EU では、カドミウムが植物内に蓄積する可能性があるため、亜麻仁中のカドミウムの最大基準値が定められている。こうした背景から、BfR は、成人の亜麻仁摂取量を 1 日あたり 20 g 以下に制限することで、亜麻仁からのカドミウム摂取量を抑制することを推奨している。カドミウムの摂取は、広範囲にわたる健康被害と関連している。腎臓は特にカドミウムに感受性が高く、カドミウムは腎臓に蓄積し、慢性化すると腎機能を損なう恐れがある。さらに、カドミウムは骨の脱灰につながる可能性がある。カドミウムの生態学的利用能と蓄積、ひいてはその毒性は、様々な要因によって影響を受ける。例えば、鉄などの特定の必須元素の欠乏は、体内へのカドミウムの取り込みを促進する可能性がある。

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

1. オランダ人女性の母乳に含まれる PFAS

PFAS in Dutch women's breast milk

01-07-2026

<https://www.rivm.nl/en/news/pfas-in-dutch-womens-breast-milk>

オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は以前の研究で、オランダのほぼすべての人で血液中の PFAS 濃度が高いことを示した。今回 RIVM は、母乳中の PFAS 濃度について調査した。

4 種類の PFAS の検出頻度が最も高い

RIVM はオランダ全土の 1,629 人の女性の母乳を調査し、29 種類の PFAS を分析した。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）はほぼすべての検体から検出された。93%の母乳からは 4 種類の PFAS（PFOS、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)) が検出された。検出頻度及び濃度が最も高かったのは PFOS であった。分析した 29 種類の PFAS のうち、21 種類は検出されなかったか、またはごく微量しか検出されなかった。トリフルオロ酢酸 (TFA) については分析していない。

82%の女性で PFAS のリスク限界値を下回る

検出された PFAS の濃度を母乳中の PFAS のリスク限界値 (risk limit) と比較したところ、82%の検体で限界値を下回っていた。この場合、子供への有害影響は予想されない。一方、18%の検体では、PFAS 濃度がリスク限界値を上回っていた。この場合、子供への有害影響の可能性を排除することはできず、例えば、PFAS が免疫機能に影響を及ぼす可能性がある。但し、結果として子供が実際に病気になるかどうかは、遺伝や生活環境など様々な要因に依存する。

母乳育児は母親と子供の両方にとって有益である

母乳には重要な栄養素が含まれており、一部の物質は病気に対する防御に役立つ。RIVM とオランダ栄養センターは、子供が母乳を通じて PFAS を摂取する可能性があるとしても、可能であれば母乳育児を続けるよう助言している。

PFAS へのばく露を低減することは依然として重要である

2021 年と 2023 年に、RIVM は、オランダ人が食品や飲料水を通じて過剰量の PFAS を摂取していると算出した。血液及び母乳の調査結果もこれを裏付けている。PFAS は身体から徐々に排出されるので、長期的に PFAS の濃度を健康影響に基づく指標値以下に抑えるためには、PFAS へのばく露を低減する必要がある。

この点において、企業や公的機関は重要な役割を果たすことができる。オランダなど 5 カ国は、欧州レベルでの PFAS 規制を提案している。

PFAS に関する研究

本研究は、オランダの住民がどのような種類の PFAS にどの程度ばく露されているかを解明し、PFAS へのばく露を低減する方法を検討する国内研究の一環である。今後数年にわたる研究により、PFAS へのばく露を低減するための措置が有効であるかどうかを評価することが可能になる。

* 報告書 (オランダ語。英文要旨あり。)

<https://www.rivm.nl/publicaties/pfas-in-moedermelk-van-nederlandse-vrouwen>

* 関連記事：

食品安全情報 (化学物質) No. 15/ 2023 (2023. 07. 19)

【RIVM】新しい研究が確認：オランダの人々の PAFS 摂取量は多すぎる

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202315c.pdf>

食品安全情報 (化学物質) No. 17/ 2023 (2023. 08. 16) 別添

【BfR】ずっととどまる：食品や環境中のパー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202317ca.pdf>

- フランス食品・環境・労働衛生安全庁（ANSES : Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de L'alimentation, de L'environnement et du Travail)

<https://www.anses.fr/en>

1. ChlorExpo : 食習慣をより正確に反映させるためのクロルデコンばく露量の測定

ChlorExpo: measuring chlordecone exposure to more closely reflect dietary habits

04/06/2026

<https://www.anses.fr/en/content/chlorexpo-measuring-chlordecone-exposure-more-closely-reflect-dietary-habits>

ANSES は、グアドループとマルティニークで実施されたクロルデコンの食事性ばく露量をより詳細に把握するための ChlorExpo 研究の結果を発表した。この研究は、食品汚染実態に関する最新データを用いて、食事によるクロルデコンばく露に関する新たな知見を提供し、最もばく露量に寄与する食品を特定した。

クロルデコンは、1993 年までグアドループとマルティニークのバナナ農園で使用されていた殺虫剤である。ChlorExpo 研究は、フランスのクロルデコン戦略の一環として 2021 年に開始された。この研究は、毒性のため使用が禁止されたものの、依然として環境中に残留しているこの殺虫剤に関する ANSES のこれまでの研究を引き継ぐものである。この研究では、グアドループとマルティニークで生産・消費される食品中のクロルデコン汚染濃度を初めて測定した。

消費される状態の食品における汚染実態に関する最新データ

この研究は、まず 2 つの地域にある約 1500 世帯を対象に、食料の調達方法、調理方法、調理習慣に関する調査から始まった。その後、調査結果に基づいて食品サンプルを調達し、処理と調理を行った。食品中のクロルデコン濃度は、ANSES の食品安全研究所で測定された。このようにして、様々な流通経路（商店、市場、露店、自家栽培など）から入手した 45 種類の食品（果実、野菜、根菜類、肉、卵、水産物）の汚染実態を調査した。

食品汚染実態に関する好ましい結果

試料の分析結果から、特に根菜類やその他の野菜において、クロルデコンの汚染は過去の研究で観察されたレベルよりも低いことが示唆された。果実試料からはクロルデコンは検出されなかった。こうした好ましい結果は、地域の保健機関が運営する JAFa 家庭菜園プログラムの下で、自家栽培農産物の汚染を減らすことを目的とした栽培方法に関する勧告に人々が従ったことが大きな要因であると考えられる。水産物やタマゴは、クロルデコンの濃度が最も高い食品であり、特に非公式な流通経路（自家生産、レクリエーションフィッシング、露店販売、贈答品など）を通じて入手されたものにその傾向が顕著である。ChlorExpo 研究では、フランス領カリブ海地域で消費される食品中に、クロルデコンの主要代謝物であ

るクロルデコールが存在するかどうかは初めて調査された。クロルデコールが検出されたサンプルは全体の 3%未満であった。

現実をより正確に反映した新たなばく露量データ

ChlorExpo 研究から得られた、消費される状態での食品中クロルデコン濃度に関する新しいデータと、2013～2014 年にフランス公衆衛生局と ANSES が実施した Kannari 1 研究から得られた消費量データ（食品の種類と量）を用いて、クロルデコンの食事性ばく露量を再推定した。成人における平均ばく露量は、グアドループでは 0.020 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日、マルティニークでは 0.015 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日であった。対象集団のほぼ全員において、算出されたばく露量は、2021 年に ANSES によって更新された慢性経口毒性参照値（0.17 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/日）を下回った。使用された方法論が異なるため比較には注意が必要であるが、これらのばく露量は、過去の研究や ANSES が実施した調査で測定された値と比較しても低いものだった。両地域間の違いは、それぞれの食品の供給源や消費習慣の違いによって説明できるだろう。

正規の流通経路を通じたばく露量がより少ないことが確認された

この研究の結果、スーパーマーケット、小規模商店、市場、あるいはプロの漁師や農家など、正規の流通経路を通じて主に食料を調達する人々は、非公式な経路をより頻繁に利用する人々よりも、クロルデコンへのばく露量が少ないことが確認された。調査回答者の 4 分の 3 が、食料の大部分を正規ルートで調達していると回答しており、これは 2014 年よりも高い割合である。

水産物が最も寄与度の高い食品

ChlorExpo 研究では、地域や対象集団別に、どの食品がクロルデコンへのばく露に最も寄与しているかを特定することができた。グアドループでは、小児の食事性ばく露の主なばく露源は海水魚とタマゴであったのに対し、成人の場合は海水魚、軟体動物、甲殻類、並びに淡水甲殻類であった。マルティニークでは、小児は主に淡水甲殻類、タマゴ、海水魚の摂取を通じてばく露され、成人の場合は主に淡水甲殻類であった。

調理方法による影響は測定されなかった

本研究のもう一つの目的は、調理方法が食品中のクロルデコン含有量に影響を与えるかどうかを判断することであった。フランス領カリブ海地域で最も一般的な調理方法は、野菜は茹でる、肉は煮込む、魚介類は蒸し煮 (blaff) することである。消費する状態での食品を測定した結果、調理がクロルデコン含有量に有意な影響を与えることは確認されなかった。つまり、クロルデコンへのばく露量を減らすために特定の調理方法を推奨することはできない。

クロルデコンへのばく露を制限するための勧告を引き続き遵守する

ANSES が以前にクロルデコンへのばく露を制限するために発表した消費に関する勧告の中で、ChlorExpo 研究の結果は特に以下の項目の価値を裏付けた：

- 県の命令により漁業が禁止されている区域の淡水水産物を消費しない。
- 海漁業由来の特定の製品の消費を制限する。

- JAJFA プログラム（採卵鶏飼育者向け）に参加する。このプログラムでは、無料の土壌検査と、タマゴの汚染を最小限に抑える方法に関するアドバイスが提供される。

現在フランス公衆衛生局（Santé Publique France）が最終調整を行っている Kannari 2 研究によって消費量データが更新され次第、ChlorExpo 研究の調査結果は、クロルデコンの食事性ばく露に伴う健康リスクの再評価に用いられる予定である。この評価により、クロルデコンへのばく露を制限するための勧告を、その緩和を視野に更新することが可能になる。ANSES はまた、管理措置が食品汚染に及ぼす影響を長期的に監視する仕組みを構築することも推奨する。

* ChlorExpo 研究の報告書（フランス語）

<https://www.anses.fr/system/files/CHLOREXPO-2020-SA-0065-RA.pdf>

* クロルデコンの食事性ばく露によるリスク

<https://www.anses.fr/en/content/risks-dietary-exposure-chlordecone-french-caribbean>

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2023（2023. 01. 06）

【ANSES】フランス領カリブ海のクロルデコン：食事暴露を低減する効果的な対策がある

<http://www.nihs.gov/ip/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202301c.pdf>

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

1. パー及びポリフルオロアルキル物質（PFAS）

Per- and Polyfluoroalkyl Substances (PFAS)

06/18/2026

<https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food/and-polyfluoroalkyl-substances-pfas>

米国食品医薬品局（FDA）は、食品中の PFAS に関する今後の取り組みについて FDA が検討している情報を提供するため、パー及びポリフルオロアルキル物質（PFAS）に関するウェブページを更新した。

これらのウェブページでは、フードサプライにおける PFAS の理解を深め、最新の科学的知見を監視し、必要に応じて公衆衛生保護のための措置を講じるという FDA の継続的な取り組みについて概説している。

（一部抜粋）

研究、検査及び分析

FDA は、PFAS が検出されたサンプルについては、毒性学的参照値（toxicity reference value：TRV）が設定されている PFAS の種類ごとに評価を行う場合がある。現在、10 種類

の PFAS (PFOA、PFOS、PFNA、PFHxS、HFPO-DA (GenX)、PFBS、PFBA、PFHxA、PFDA、及び 6:2 FTS*) について、環境汚染によって食品から検出される濃度に対して、ヒトの健康への潜在的な懸念を評価するために使用される TRV が設定されている。現在、FDA は食品中のこれらの PFAS を個別に評価しているが、食品中に共存する複数の PFAS を評価するための手法についても検討を進めている。PFAS に関する科学的な知見が進歩し、PFAS の新規及び更新された TRV や累積ばく露評価に関するデータなど、新たな情報が得られるにつれて、食品中の特定の濃度の PFAS によるヒトの健康への潜在的なリスクに関する結論を更新し、最新の科学的知見を反映させる可能性がある。

* PFOA : パーフルオロオクタン酸、PFOS : パーフルオロオクタンスルホン酸、PFNA : パーフルオロノナン酸、PFHxS : パーフルオロヘキサンスルホン酸、HFPO-DA (GenX) : ヘキサフルオロプロピレンオキシドダイマー酸、PFBS : パーフルオロブタンスルホン酸、PFBA : パーフルオロブタン酸、PFHxA : パーフルオロヘキサン酸、PFDA : パーフルオロデカン酸、6:2 FTS : 6:2 フルオロテロマーズスルホン酸

* Questions and Answers on PFAS in Food

06/18/2026

<https://www.fda.gov/food/process-contaminants-food/questions-and-answers-pfas-food>

・ FDA は汚染地域で生産された食品が安全かどうかをどのように判断するのか？

<内容が追加・更新された項目>

・ フードサプライは安全か？

(PFAS の検査及び食事性ばく露評価のリンク先を追加)

・ FDA は食品中の PFAS にどのように対応しているか

(耐油剤として認可された PFAS の販売停止・使用廃止の追加)

・ PFAS へのばく露量を減らすために魚介類の摂取をやめるべきか？

(「特定の食品」を「魚介類」に限定して更新)

・ なぜ FDA は焦げ付き防止鍋のような食品接触面への PFAS の使用を許可しているのか？

(耐油剤として認可された PFAS の販売停止・使用廃止の追加)

<新たに追加された項目>

・ FDA は消費者の食品からの PFAS ばく露量を減らすために、今後どのような措置を講じるか？

・ 食品中の PFAS 検査は、これまでにどのような結果を示しているのか？

・ どの程度の食事由来の PFAS ばく露量が、ヒトの健康に有害影響を及ぼすのか？

・ FDA は PFAS をどのように検査しているのか？

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

[FDA]FDA は追加の PFAS 検査結果を公表する

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

2. FDA は 2026 年版ヒト用食品プログラムガイダンスアジェンダを公表する

FDA Releases 2026 Human Foods Program Guidance Agenda

June 29, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-2026-human-foods-program-guidance-agenda>

米国食品医薬品局（FDA）のヒト用食品プログラムは、2026 年版ガイダンスアジェンダを公表した。このアジェンダには、新規作成のガイダンス文書の項目や既存ガイダンス文書の改訂項目が含まれている。これらの項目は、FDA のヒト用食品プログラムが 2026 年中に完了させるべき優先事項である。新規項目には以下のようなものがある。

（化学物質・栄養に関する項目を抜粋）

- ・ 食品及び飲料におけるカフェイン含有量の表示（事業者向けガイダンス案）
- ・ 「ヘルシー（healthy）」強調表示の使用に関する質問と回答

全リストは、Foods Program Guidance Under Development で見ることができる。またリストに記載されていない追加のガイダンスを発行する場合もある。

* Foods Program Guidance Under Development

<https://www.fda.gov/food/guidance-documents-regulatory-information-topic-food-and-dietary-supplements/foods-program-guidance-under-development>

（策定中のその他のガイダンス案）

- ・ 乳幼児向け加工食品におけるカドミウムのアクションレベル
- ・ 乳幼児向け食品における無機ヒ素のアクションレベル
- ・ ポピーシードに含まれるオピエートアルカロイドのアクションレベル
- ・ 食品着色料としての果汁及び野菜ジュース
- ・ 新規食品成分（NDI）通知及び関連事項：NDI に関する識別及び安全情報
- ・ 食品のハザード分析とリスクに基づく予防的管理：第 12 章 化学物質ハザードに対する予防的管理
- ・ オリーブオイル及びオリーブポマスオイル製品の同一性、品質及び純度を判断するためのコンプライアンスポリシーガイド
- ・ オンライン食料品ショッピングプラットフォームにおける食品表示

* 関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2026（2026. 02. 18）

【FDA】FDA はヒト用食品プログラムの 2026 年度の目標を公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202604c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 14/ 2025（2025. 07. 09）

【FDA】FDA は 2025 年版ヒト用食品プログラムガイダンスアジェンダを公表する
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202514c.pdf>

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。

- エネルギー向上やパフォーマンス向上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
- PRE-FORMANCE BLACK

06/24/2026

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

製品から 1,4-ジメチルアミルアミン(DMAA)が検出された。

4. 警告文書

- **Imu-Tek Animal Health, Incorporated**

June 05, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/imu-tek-animal-health-incorporated-724610-06052026>

未承認の医薬品、ダイエタリーサプリメント、不正表示の問題。

- **Texinkart Inc.**

June 17, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/texinkart-inc-729046-06172026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **Wild Arabic Herbs**

June 17, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/wild-arabic-herbs-729192-06172026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **Indiangoods.shop**

June 17, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/indiangoodsshop-729068-06172026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **Great India Overseas Pvt. Ltd. dba Silkrute**

June 17, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/great-india-overseas-pvt-ltd-dba-silkrute-729065-06172026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **MantroForce**

June 17, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/mantroforce-729021-06172026>

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

1. **EPA、飲料水中の汚染物質に関する科学を推進するためのデータ収集の新たな措置を発表**

EPA Announces New Action to Make America Healthy Again by Collecting Data to Advance Science on Potential Drinking Water Contaminants

June 26, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-announces-new-action-make-america-healthy-again-collecting-data-advance-science>

米国環境保護庁（EPA）は、安全飲料水法の実施を推進するため、第6次未規制汚染物質モニタリング規則（UCMR6）において、現在規制対象ではないが飲料水中に存在する可能性がある30種の未規制汚染物質に関するモニタリングの要件を提案している。

安全飲料水法では、EPAは5年に1度、UCMR6においてモニタリングすべき未規制汚染物質のリストを公表することとなっている。UCMR6規則案では、特定のPFASを含む30種の化学物質が示されている。UCMR6が最終化された後、EPAは対象となった公共水道システムからこれらの化学物質に関するデータを収集し、公表する予定である。またこれらのデータは、水道事業者がPFAS問題に対処できるよう支援するEPAのPFAS OUTイニシアチブに提供される。

UCMR6規則案については2026年7月1日に官報に掲載され、8月31日まで公開協議が行われる。8月11日及び12日には、規則案に関するEPAの公開ウェビナーが実施される。

*官報

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/07/01/2026-13263/revisions-to-establish-the-sixth-unregulated-contaminant-monitoring-rule-ucmr-6-for-public-water>

*UCMR6 関連情報ウェブサイト

<https://www.epa.gov/dwucmr/proposed-sixth-unregulated-contaminant-monitoring-rule>

関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/2022（2022.01.05）

【EPA】EPA は飲料水中の PFAS の程度をより良く理解するために全国規模のモニタリングを発表

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202201c.pdf>

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

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

1. マリントキシンに関連する食品由来疾患アウトブレイク — 食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステムシステム、米国、2011年～2023年

Foodborne Disease Outbreaks Associated with Marine Toxins — Foodborne Disease Outbreak Surveillance System, United States, 2011–2023

Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR), June 18, 2026

<https://www.cdc.gov/mmwr/volumes/75/ss/ss7503a1.htm>

（概要）

問題・状況

米国疾病予防管理センター（CDC）は、食品由来疾患アウトブレイクサーベイランスシステムシステム（FDOSS）を通じて、米国内の地方、州、及び準州の保健当局から食品由来疾患アウトブレイク（共通の食品の喫食に起因する同一疾患の症例が2例以上発生）に関するデータを収集している。FDOSSに毎年報告される非感染性アウトブレイクの大部分はマリントキシンによるものである。特定のマリントキシンは藻類によって産生され、食物連鎖を通じて水生動物に蓄積される。一方で、他のマリントキシンは食品の不適切な保管によって発生するため、予防が可能である。マリントキシンを産生する藻類の異常増殖（有害藻類ブルーム）は、米国の東西両海岸で発生しており、一部の種（例えば、熱帯・亜熱帯地域の *Gambierdiscus* 属：シガトキシンを産生する底生性渦鞭毛藻）では分布域が拡大している。食品由来疾患を引き起こすマリントキシンは無味無臭で、加熱調理や冷凍にも耐性があり、胃腸、神経、神経心理学的症状など、多様な症状を引き起こす可能性がある。心血管系や呼吸器系の重篤な症状を呈した場合は、入院や死亡に至る可能性がある。これらのアウ

トブレイクを分析することで、その発生率、重篤度、及び主要な特徴に関する知見が得られ、食品安全及び食品由来疾患予防の取り組みの指針として活用できる。

対象期間

2011年～2023年

結果

2011年～2023年に FDOSS に報告された、マリントキシンに起因する食品由来疾患アウトブレイクは 402 件であった。患者数は 1,280 人、入院は 96 人、死亡は 1 人 (Haff 病) であった。全国でのアウトブレイク報告率は 100 万人あたり 1.2 件であった。32 の州、ワシントン D.C.、及びプエルトリコから報告された。報告率が高かったのは、ハワイ (100 万人あたり 25.3 件)、プエルトリコ (16.5 件)、フロリダ (6.3 件)、アラスカ (5.4 件) であった。396 件 (99%) のアウトブレイクで原因食品が特定され、そのうち 379 件 (96%) は魚に関連していた。食品の輸入状況が判明していた 313 件のうち、219 件 (70%) では原因食品は輸入品ではなかった。食品の調理場所が特定された 377 件のうち、193 件 (51%) は個人宅、130 件 (34%) は着席式レストランであった。

192 件 (48%) はスコンブロイドトキシン (ヒスタミン) が原因 (患者数 597 人、入院 6 人)、189 件 (47%) はシガトキシンが原因 (患者数 619 人、入院 67 人) であり、合計すると全体の 95% を占めた。

スコンブロイドアウトブレイク (192 件) に関しては、ニューヨーク (43 件、22%)、フロリダ (38 件、20%)、カリフォルニア (23 件、12%)、ハワイ (18 件、9%) で報告数が多かった。原因食品が報告された 189 件のうち、大部分 (76%) はツナが関与していた。食品の輸入状況が判明していた 131 件のうち、70 件 (53%) は輸入食品が関与していた。食品の調理場所が特定された 181 件のうち、104 件 (57%) は着席式レストランであった。

シガトキシンアウトブレイク (189 件) に関しては、フロリダ (88 件、47%)、プエルトリコ (55 件、29%)、ハワイ (18 件、10%) で報告数が多かった。原因食品が報告された 187 件のうち、58 件 (31%) はカマス属 (*barracuda*)、25 件 (13%) はハタ科 (*grouper*)、22 件 (12%) はブリ属 (*amberjack*) の魚類が原因であった。食品の輸入状況が判明していた 164 件のうち、大部分 (87%) は国内で採捕されたものだった。食品の調理場所が特定された 178 件のうち、142 件 (80%) は個人宅であった。

貝毒によるアウトブレイクは 13 件あり、患者数は 40 人、入院は 9 人であった。6 件 (46%) が麻痺性貝毒、4 件 (31%) が神経性貝毒によるものであり、記憶喪失性貝毒 (ニュージャージー州、2 名、イガイ)、下痢性貝毒、原因不明の貝毒によるものがそれぞれ 1 件 (8%) であった。フロリダ (5 件、38%)、アラスカ (4 件、31%) で報告数が多かった。原因食品については、イガイが 4 件 (31%)、巻貝が 4 件 (31%)、アサリが 3 件 (23%) であった。輸入貝類が関与した事例はなかった。食品の調理場所が特定された 11 件のうち、8 件 (73%) は個人宅であった。

解釈

スコンブロイド及びシガトキシンについては、報告件数、患者数、及び入院者数が最も多

く、公衆衛生上の重要な介入対象であることが示された。シガトキシン及び貝毒によるアウトブレイクは、主に毒素産生藻類が定着して生息している管轄区域から報告されており、レクリエーション目的で採捕された魚や貝類が関与する場合が多かった。米国沿岸水域における有害藻類ブルームの地理的拡大、頻度の増加、及び勢力の増大は、水生動物に含まれるシガトキシン及び貝毒を増加させる可能性がある。マリントキシンによるアウトブレイクには、状況に応じた予防措置が必要である。

公衆衛生上の対策

スコンブroidアウトブレイクを予防するためには、採捕から消費まで、魚介類の温度を4.4°C以下に保ち続けることが重要である。レクリエーション目的で採捕する者のニーズや慣行を理解することは、公衆衛生担当者が、採捕する場所や影響を受ける水生生物種に関するより安全な慣行について情報発信を行う上で役立つだろう。特に有害藻類ブルームの期間中及び直後において、高リスク地域での魚や貝類の採捕を抑制することで、これらの毒素による疾病を予防できる可能性がある。

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

1. **FTC は、小児及び大人向けのダイエタリーサプリメントにおける健康上のベネフィットに関する虚偽表示のため、Amare Global Holdings 社を提訴**

FTC Sues to Stop Amare Global Holdings from Misrepresenting the Health Benefits of Its Dietary Supplements for Children and Adults

June 2, 2026

<https://www.ftc.gov/news-events/news/press-releases/2026/06/ftc-sues-stop-amare-global-holdings-misrepresenting-health-benefits-its-dietary-supplements-children>

米国連邦取引委員会 (FTC) は、マルチレベルマーケティング (MLM) 企業である Amare Global Holdings 社及び主要幹部 3 名を提訴した。同社が販売する小児及び大人向けのダイエタリーサプリメントが、うつ病、不安障害、ADHD (注意欠如・多動症) などの健康状態を治療または治癒させることができると、保護者やその他の消費者に対して虚偽の表示を行っていたとしている。

FTC は訴状の中で、当該フードサプリメントにおける以下のような根拠のない強調表示が FTC 法に違反していると指摘している。

- コルチゾールを低下、減少、または調節する。
- セロトニン、ドーパミン、GABA を上昇、増加、または正常化させる。
- うつ病、不安障害、ADHD を治癒、治療、または緩和する。

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

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

1. 選定された缶詰食品及び瓶詰乳幼児用食品中のビスフェノール A (BPA) 及び BPA 代替物質 (2019 年 4 月 1 日～2020 年 3 月 31 日)

Bisphenol A and BPA alternatives in selected canned foods and jarred infant food – April 1, 2019 to March 31, 2020

2026-06-05

<https://open-science.canada.ca/items/b50ea693-0a63-4211-837d-1c790836bf82>

(ターゲット調査)

ビスフェノール A(BPA)は、ビスフェノール A ジグリシジルエーテル(BADGE)エポキシ樹脂や硬質プラスチック容器を作るのに用いられる化学物質である。BADGE エポキシ樹脂は、食品と金属が直接接触しないように缶の内側をコーティングするのによく使われるため、食品業界で一般的に使用される。これらの化合物は、特に高温で（高温充填又は熱処理した缶詰食品などで）食品に溶出する可能性がある。これらの化合物の有害健康影響を防ぐために、一部の製造業者はビスフェノール F(BPF)やビスフェノール S (BPS)などの BPA 代替物質に切り替えている。缶詰・瓶詰食品での BPA 代替物質の使用に関するデータは少ないため、本調査ではこれらの食品を対象とした。

本調査の主な目的は、カナダの小売市場で販売されている食品中の BPA、BADGE 及びその代替物質の含有率に関するベースラインのデータを収集し、その含有率を過去の調査や科学文献における類似製品の含有率と比較することであった。

カナダの 11 の主要都市の小売店から合計 390 のサンプルが集められた。集めたサンプルには、缶詰食品(缶詰パスタ、カレー製品、スープ)、金属缶に保存されたココナッツミルク、瓶詰乳幼児用食品が含まれた。

カナダでは BPA 及び BADGE の濃度に関する規制はない。今回の調査で検査された製品に含まれる BPA 及び BADGE の濃度はすべてカナダ保健省によって評価され、いずれもヒトの健康上の懸念はないと判断されたため、この調査によるリコールは行われなかった。

<調査結果>

調査した 390 サンプルのうち、BPA は 142 サンプル (36%)、BADGE は 12 サンプル (3%) から検出された。いずれのサンプルにおいても BPF 及び BPS は検出されなかった。

ビスフェノール A (BPA)

缶詰食品 (カレー製品、パスタ) は、すべての製品の種類の中で BPA 濃度の最大値と平均値が最も高かった。缶詰のパスタの検出率は 73%と最も高かった。瓶詰の乳幼児用食品の検出率は 10%で、すべての製品の種類の中で最も低かった。乳幼児用食品の種類と BPA 濃度との間に関連は認められなかった。

ビスフェノール A ジグリシジルエーテル (BADGE)

BADGE が検出されたのは 12 サンプルのみであり、ココナッツミルクが 11 サンプル、缶詰食品が 1 サンプルであった。BADGE の平均濃度は 30.9 ppb で検出濃度範囲は 1.43～105 ppb であった。BADGE が検出されたサンプルのほとんど (12 サンプル中 8 サンプル)

で BPA も検出された。

<考察>

今回のターゲット調査で検査された製品の BPA 濃度は、過去の調査とほぼ同等であった。観察された一部の差異は、検査された製品の種類やサンプルサイズに起因している可能性がある。調査年及び製品の種類間で観察された BPA の最大値及び平均値の差異は、BPA の食品への移行に影響を与える可能性のある様々な要因による可能性もある。例えば、加工温度に加え、塩化ナトリウム、植物油、砂糖の存在は、缶から食品への BPA の移行に影響を与えることが示されている。一部の製品の種類における BPA の平均濃度の低下は、製造業者が BPA フリーのエポキシ樹脂の使用や加工温度の管理によって BPA を低減させるという決定を下したことによる可能性がある。

本調査において、BADGE が検出されたサンプルは 3%のみであり、その大半はココナッツミルクのサンプルであった。これは、本調査に含まれる食品のうち、ココナッツミルクの脂肪含有量が最も高く、BADGE は脂肪へ移行しやすいことが知られていることを踏まえると予期される結果である。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2026（2026. 01. 07）

[CFIA]選択された缶詰食品及び瓶詰め乳児用食品中のビスフェノール A (BPA)及び BPA 代替物質（2023 年 4 月 1 日～2024 年 3 月 31 日）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202601c.pdf>

2. 小児の食品プロジェクト - 2023 年度年次報告書

Children's food project – annual report 2023

2026-06-05

<https://open-science.canada.ca/items/bb9b515e-27e5-4d39-a5dc-dde00892067d>

小児の食品プロジェクト（CFP）は、カナダ食品検査庁（CFIA）が行う食品中の残留化学物質や汚染物質に関する様々な監視プログラムのうち、特に乳児や小児が頻繁に消費する食品及び彼らを対象とする食品に含まれる残留化学物質や汚染物質に関する情報を収集するものである。これは、体重の軽さ、発達や成長、消費パターンなどから、乳児と小児はこれらの化学物質へばく露によるリスクが高い可能性があるためである。

2023 年 CFP の主な目的は、乳幼児向けピューレ食品が、残留農薬及び金属・元素の含有量に関するカナダの基準に準拠しているかどうかについて、データを収集し、評価することであった。本調査では、2024 年 2 月にオンタリオ州オタワで合計 105 の国内産及び輸入の果物・野菜ピューレとアップルソースを購入した（内訳は、国産品 23 サンプル、輸入品 61 サンプル、不明 21 サンプル）。すべてのサンプルについて、残留農薬及び金属・元素の分析を実施した。

調査結果

<農薬>

合計 105 サンプルについて農薬検査を実施したところ、72 サンプル (69%) からは残留農薬は検出されなかった。残りの 33 サンプルにおけるカナダの最大残留基準値 (MRL) の遵守率は 100% であった。今回の検査では、合計 105 サンプルのうち 73 サンプルにおいて「オーガニック」の表示がされていた。検査したオーガニック製品のサンプルの 92% (67 サンプル) において農薬は検出されず、残りの 6 サンプルにおいて少なくとも 1 種類の農薬が検出された。検出された農薬は、シアヌル酸、メラミン、(各 2 サンプル)、ディルドリン、グリホサート、トリメチルスルホニウム (各 1 サンプル) であった。これらの 5 種類の残留農薬の濃度はカナダの MRL を下回っていたが、有機栽培での使用が認められていない。オーガニック製品の残留農薬の検査結果は、全て評価のために CFIA Organics Office に送付された。

<金属・元素>

合計 105 サンプルについて金属・元素の検査を実施したところ、84 サンプル (80%) からは金属・元素 (ヒ素、カドミウム、鉛、水銀) は検出されなかった。全ての検査結果はカナダ保健省によって評価され、すべてのサンプルは乳幼児にとって安全であると判断された。

ヒ素：89 サンプル (85%) からは、総ヒ素は検出されなかった。ヒ素が検出されたサンプルの濃度は 0.005~0.025 ppm で、ラズベリーを含むピューレで最も高い濃度が検出された。

カドミウム：94 サンプル (90%) からは、カドミウムは検出されなかった。カドミウムが検出されたサンプルの濃度は 0.005~0.080 ppm で、カボチャや根菜を含むピューレで最も高い濃度が検出された。

鉛：98 サンプル (93%) からは、鉛は検出されなかった。鉛が検出されたサンプルの濃度は 0.005~0.020 ppm で、サツマイモを含むピューレで最も高い濃度が検出された。

水銀：この調査で検査した 105 サンプルすべてにおいて、水銀は検出されなかった。

結論

CFP の結果はカナダ保健省と共有され、検査されたサンプルはいずれもカナダの乳幼児や小児に健康リスクをもたらさないと判断された。オーガニック製品の検査結果は、カナダのオーガニック基準の担当部門 (Canada Organic Regime team) に共有された。今回のサンプリング及び検査の結果、健康リスクに基づく製品への措置やリコールは実施されなかった。本調査で検査された乳幼児向けピューレ食品は、国産品、輸入品にかかわらず、摂取しても安全である。次年度には、ジュース及びその他の飲料のサンプルを対象として、残留農薬及び有害金属・元素が検査される予定である。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 18/ 2024 (2024. 09. 04)

[CFIA]子供の食品プロジェクト - 2022 年度年次報告書

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202418c.pdf>

* 関連情報 :

Canadian Food Inspection Agency testing shows strong food safety in Canada
<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2026/06/canadian-food-inspection-agency-testing-shows-strong-food-safety-in-canada.html>

3. 国家残留化学物質モニタリング計画 (NCRMP) 年次報告書 2022-2023

National Chemical Residue Monitoring Program (NCRMP) 2022-23 Annual Report
2026-06-05

<https://open-science.canada.ca/items/f87b0dc3-95fc-4877-a8c8-c3810884d7ff>

国家残留化学物質モニタリング計画 (National Chemical Residue Monitoring Program : NCRMP) は、カナダの基準への高い適合性を確保するために CFIA が毎年実施している規制監視計画で、特定の食品が残留化学物質や汚染物質に関するカナダの基準及びガイドラインに適合しているかを検証する。調査対象食品は、肉類、生鮮果物・野菜、乳製品、卵、蜂蜜、メープル製品、加工果物・野菜、魚介類 (2022/2023 年度に監視対象に追加) の 8 つの食品群から構成される。

本報告書は、2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日の間に採取された食品サンプルに関する NCRMP の調査結果をまとめている。約 15,500 のサンプルに対し、動物用医薬品 (抗生物質、抗寄生虫薬、鎮痛薬、精神安定剤、成長促進剤、ステロイド及びホルモン剤、トリフェニルメタン染料)、農薬 (殺菌剤、殺虫剤、除草剤)、金属 (ヒ素、カドミウム、鉛、水銀、スズ、銅、その他)、環境化学物質 (ダイオキシン類、フラン類、ポリ塩化ビフェニル類、多環芳香族炭化水素類)、カビ毒 (アフラトキシン M1) に関する検査が実施された。本調査結果によると、カナダの食品の多くが、残留化学物質に関するカナダの基準を満たしており、全体の適合率は 97.5% で、2021/22 年度の遵守率と同程度であった。

(調査結果)

国産品サンプルの 98.2%、輸入品サンプルの 96.9% が、カナダの規則、基準値及びガイドラインに適合していた。国産品と輸入品の全体的な適合率は、昨年度の 98.8%、96.4% とほぼ同等である。2022/23 年度は、すべての食品において、全体的な適合率が 95% を超えた。しかし、輸入乳製品、国産蜂蜜、輸入魚介類など、いくつかの食品群では国内又は輸入品の適合率が 95% を下回った。

卵

国産卵の適合率は 95.2% であり、輸入卵の遵守率は 99.6% であった。国産卵の陽性及び不適合結果のほとんどは、ナイカルバジン及びイオノフォアの残留が原因であった。両者はブロイラー鶏の腸内寄生虫の抗寄生虫薬であるが、カナダでは採卵鶏への投与が承認されていない。卵から検出されたこれらの抗寄生虫薬の残留物は、採卵鶏に与えられた汚染飼料が原因である可能性が高い。

乳製品

国産乳製品（主に生乳）の適合率は 99.8%と非常に高かったが、輸入乳製品（主に二次加工品）の適合率は 91.0%とすべての食品の中で最も低く、主にチーズからチオウラシルが検出されたことが原因であった。チオウラシルは、と畜前の動物の体重増加を目的として使用されていた抗甲状腺剤であるが、カナダでは現在、食用動物への使用が承認されていない。輸入チーズで検出されたチオウラシルは、乳牛のキャノーラやナタネなどのアブラナ属植物を含む飼料の摂取が原因であると考えられる。

蜂蜜

国産蜂蜜の適合率は 93.9%で、2021/22 年度から 5%以上低下した。この低下は、2022/23 年度から開始された、グリホサートを含む極性農薬の新たな検査で違反が確認されたことによる。

魚介類

国産魚介類の適合率は 100%であったが、輸入魚介類の適合率は 94.5%であった。魚介類製品で確認された不適合の大部分（91%）は、動物用医薬品残留によるものであった（主にテトラサイクリン系、フェニコール系、ニトロフラン類、フルオロキノロン系）。

肉類

国産肉（未加工の生肉）と輸入肉（調理済み及び未調理の筋肉及び加工肉）では適合率は高く、それぞれ 97.8%と 99.9%であった。

生鮮果物及び野菜

生鮮果物・野菜（FFV）の全体的な適合率は 96.7%であり、国産 FFV の適合率の 99.4%と比較して、輸入 FFV の適合率は 95.5%と低かった。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2023（2023. 03. 01）

[CFIA]国家残留化学物質モニタリング計画 (NCRMP) 及び食品安全監視(FSO)計画年次報告書 2019-2020 年

<https://www.nihs.gov/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202305c.pdf>

4. 食品偽装年次報告書 2024-2025 年

Food Fraud Annual Report 2024 to 2025

2026-06-25

<https://inspection.canada.ca/en/about-cfia/science-and-research-cfia/our-research-and-publications/food-fraud-report-2025>

カナダ食品検査庁（CFIA）は、食品偽装対策の一環として、2024～2025 年に食品偽装を防止、検出、抑止するための多くの活動を実施した。具体的には、啓発キャンペーンの実施、国境に到達する前に不正行為を防止するための国際的な活動への参加、複数の研究及び方法開発プロジェクトの完了、国内での表示偽装食品の販売を阻止するための執行措置、食品の真正性に関する調査（市場モニタリングサンプリング及びターゲット検査サンプリング）、食品のラベル検証を実施した。

市場モニタリングサンプリング（ターゲット調査）

国内の小売店で販売されている生肉（冷凍されていないひき肉、ミートパティ、ミートボール、塊肉（whole muscle cuts）、塊肉を切り分けた肉（sub-primal cuts of meat））及び茶葉（茶、紅茶、緑茶）を含む 246 のサンプルを分析し、虚偽表示の市場監視を実施した。生肉については、食品添加物である亜硫酸塩の添加の有無、茶葉については、混入を隠すために使われる着色料や染料の添加の有無について検査したところ、生肉（148/148）、茶葉（98/98）ともに適合率は 100%であった。

ターゲット検査（inspectorate）サンプリング

国内の加工業者、輸入業者、小売店（小売店で調理、包装、ラベル付けされた食品の場合）を対象として、魚、果汁、すりおろしたハードチーズ、蜂蜜、肉、メープルシロップ、オリーブオイル、その他の高価なオイルを含む 640 のサンプルについて虚偽表示を検査した。

- ・ 魚：種の置換については、90%が適合（63/70）であった。
- ・ 果汁：糖類、酸、着色料の混入及び水や低品質の果汁による希釈又は代替については、88%が適合（151/172）であった。
- ・ すりおろしたハードチーズ：セルロースの過剰使用については、84%が適合（31/37）であった。
- ・ 蜂蜜：サトウキビ、コーンシロップ、米シロップなどの糖類の混入については、81%が適合（66/81）であった。
- ・ 肉：種の置換については、94%が適合（89/95）であった。
- ・ メープルシロップ：糖類の混入については、100%が適合（43/43）であった。
- ・ オリーブオイル：「エクストラバージン」、「バージン」、「コールドプレス」、「未精製」などの誤表示を含む低価格オイルの混入については、67%が適合（57/85）であった。
- ・ その他の高価なオイル：「バージン」、「コールドプレス」、「未精製」などの誤表示を含む低価格オイルの混入については、86%が適合（19/57）であった。

国産品を対象とした検査では、魚(種の置換)は 94%が適合(30/32)、果汁(糖類の混入)は 93%が適合(39/42)、すりおろしたハードチーズ(増量剤の混入)は 85%が適合(22/26)、蜂蜜(糖類の混入)は 100%が適合(13/13)、メープルシロップ(糖類の混入)は 100%が適合(43/43)、肉(種の置換)は 91%が適合(60/66)であった。

ターゲット検査（inspectorate）のラベル検証

国内の加工業者、輸入業者、小売店（小売店で調理、包装、ラベル付けされた食品の場合）を対象として、潜在的な虚偽表示を特定するため、基本的なラベル検証と正味量表示の検証を実施した。ラベル検証では、一般名、成分リスト、表示、トレーサビリティ情報、原産国、栄養成分表示ラベル、その他の必須又は任意のラベル情報を調査した。

・ 基本的なラベル検証

全体として、77%（109/141）が適合であった。ラベル表示に関する不適合事例として、原産国の省略、一般名の誤表示、必須情報の欠落又は両方の公用語で必須情報が表示されていない、栄養成分表示ラベルの違反事項などがあった。品目ごとでは、魚は 63%が適合

(26/41)、すりおろしたハードチーズは 80%が適合 (4/5)、オーガニックの生鮮・冷凍果物・野菜は 100%が適合 (36/36)、その他の高価なオイルは 69%が適合 (11/16)、その他の食品は 74%が適合 (32/43)、であった。

・ 正味量表示の検証

全体として、88% (194/221) が適合であった。品目ごとでは、魚は 84%が適合 (61/73)、肉は：92%が適合 (122/133)、その他の食品は 73%が適合 (11/15) であった。

* 関連情報

The Canadian Food Inspection Agency prevents more than 150,000 kg of misrepresented food from being sold in Canada

<https://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2026/06/the-canadian-food-inspection-agency-prevents-more-than-150000-kg-of-misrepresented-food-from-being-sold-in-canada.html>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2026（2026. 01. 07）

【CFIA】食品偽装年次報告書 2023-2024 年

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202601c.pdf>

5. リコール

- ラベル表示上の問題のため、Izem Energy ブランドの Energy by ifri をリコール

Izem Energy brand Energy by ifri recalled due to labelling issues

2026-06-24

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/izem-energy-brand-energy-ifri-recalled-due-labelling-issues>

(カフェイン入り飲料)

-
- 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. 細胞培養アヒル (*Anas platyrhynchos domesticus*) バイオマスに関する意見募集

Call for comment on cell-cultured duck (*Anas platyrhynchos domesticus*) biomass

25 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-cell-cultured-duck-anas-platyrhynchos-domesticus-biomass>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）は、細胞培養したアヒルバイオマスの使用を許可するため、Australia New Zealand Food Standards Code（Code）の改訂申請に関する意見を募集している。

Suprême SAS (Gourmey) によるこの申請は、*Anas platyrhynchos domesticus* (アヒル) の胚性幹細胞から生産された細胞培養アヒルバイオマス、他の原料と組み合わせてフオアグラやパテなどの食品を製造するための承認を求めるものである。FSANZ の CEO である Sandra Cuthbert 博士は、これは 2025 年 6 月にオーストラリアとニュージーランドで初めて承認された細胞培養ウズラに続き、FSANZ が評価した 2 番目の細胞培養食品であると述べた。「細胞培養したアヒルのバイオマスに関する包括的な安全性評価の結果、公衆衛生や安全上の懸念は一切見つからなかった。細胞培養食品は、分離された細胞を管理された培養環境で培養し、収穫された細胞バイオマスを加工して食品原料または製品にすることで生産される」と Cuthbert 博士は述べた。

現行の食品基準法の要件に沿って、細胞培養されたアヒルから作られた食品には、「cell-cultured」又は「cell-cultivated」(共に細胞培養) と表示することが義務付けられ、消費者が十分な情報に基づいて選択できるよう配慮される。

意見の提出には FSANZ コンサルテーションハブ (<https://consultations.foodstandards.gov.au/fsanz/p1067-health-star-rating-system/>) を参照のこと。締め切りは、2026 年 7 月 22 日午後 11 時 59 分 (キャンベラ時間)。

2. 食品基準通知

● Notification Circular 400-26

24 June 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-400-26>

意見募集

- ・ A1341 – 細胞培養アヒル (*Anas platyrhynchos domesticus*) バイオマス (2026 年 7 月 22 日まで)
- ・ P1066 – 幼児用フォーミュラの見直し (2026 年 7 月 21 日まで)

新規申請と提案

- ・ A1356 – UM-12115T-1 を含むニコチアナミン増加小麦系統由来の食品
- ・ A1358 – *Trichoderma reesei* (遺伝子供与体: *Aspergillus fumigatus*) 由来のグルコアミラーゼの加工助剤としての使用

3. リコール情報

● ASO United Pty Ltd – 調理済みスカンピシュリンプ (頭付き・殻付き) 1 kg

13 June 2026/ 17 June 2026 更新

<https://www.foodstandards.gov.au/food-recalls/recall-alert/updated-170626-aso-united-pty-ltd-cooked-scampi-shrimp-head-shell-1kg>

禁止物質 (ニトロフラゾン) が検出されたことによるリコール。

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

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

1. 2026 冬の Foodwise ニュースレター

Foodwise Autumn 2026 | Issue 76

<https://comms.dpi.nsw.gov.au/link/id/zzzz6a220becea830366Pzzzz67f5c070f25e4095/page.html>

(一部抜粋)

- **Fast Choices** の査察が話題に挙がっている

Fast Choices inspections on the menu

Fast Choices 遵守状況確認のために、ニューサウスウェールズ州全域でフードチェーンの査察は継続されている。Fast Choices は、テイクアウトやそのまま喫食可能な食品を販売するチェーン店やフランチャイズ店を対象としており、ニューサウスウェールズ州政府の栄養情報メニュー表示プログラムである。

これまでに見つかった主な問題には、平均エネルギー含有量 (kJ) の表示や表示文 (例: The average adult daily energy intake is 8,700 kJ) の欠落、フォントサイズが小さいことなどがあつた。事業者は、すべてのメニュー(ポスター、セルフサービスキオスク、オンラインメニュー、ショーケースを含む)には、標準食品の平均エネルギー含有量及び表示文を記載しなければならない。

* 詳細: Fast Choices program: nutritional information menu labelling

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

- **新たな小売向けカフェイン規則が承認された**

New retail caffeine regulations approved

オーストラリアとニュージーランドの食品担当大臣による決定を受け、食品としてのカフェイン及びグアラナ抽出物の小売販売、ならびに小売販売用食品へのカフェイン添加に関する新たな要件が導入される。

食品基準コード (Food Standards Code) に盛り込まれる予定のこれらの改訂は、特に脆弱な集団におけるカフェインの過剰摂取に関連する公衆衛生及び食品安全上の懸念に対処することを目的としている。コーヒー、茶、コーラ、チョコレートなどの日常的な食品や飲料については、概ね影響を受けない見込みである。

* 参考: Food Ministers' Meeting communiqué – 1 May 2026

<https://comms.dpi.nsw.gov.au/link/id/zzzz6a1f7919231d3353Pzzzz67f5c070f25e4095/page.html>

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

【FSANZ】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202613c.pdf>

● ヘルススターレーティングに関する意見募集

Have your say on health star ratings

オーストラリア・ニュージーランド食品基準局(FSANZ)は、オーストラリア・ニュージーランド食品基準コード (Australia New Zealand Food Standards Code) の改訂決定に基づき、包装食品にヘルススターレーティング(HSR)シンボルの表示を義務付ける提案について、意見を求めている。ヘルススターレーティングは包装食品の栄養価を示す。意見募集期間は2026年6月21日まで。

* コンサルテーション詳細

<https://consultations.foodstandards.gov.au/fsanz/p1067-health-star-rating-system/>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2026（2026. 05. 27）

【FSANZ】ヘルススターレーティングシステムに関する意見募集

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202611c.pdf>

● 2026年7月1日よりシーフードの原産地表示の義務化

Customers must 'sea' food origin 1 July 2026

2026年7月1日より、そのまま喫食可能なシーフード料理を販売するすべての事業者は、原産地表示に関する新たな要件を満たさなければならない。

注文時、顧客は当該シーフードが「オーストラリア産 (A)」、「輸入品 (I)」又は「混合原産地 (M)」のいずれであるかを明確に識別できなければならない。

* 詳細：Seafood labelling in hospitality

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

2. 性機能増強サプリメントに表示されていない処方薬が含まれていることが判明した

Sexual enhancement supplements found to contain undeclared prescription medicines
29 June 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/safety-monitoring-and-information/safety-alerts/sexual-enhancement-supplements-found-contain-undeclared-prescription-medicines>

オーストラリア TGA は、複数の性機能増強製品に表示されていない成分が含まれており、健康に深刻なリスクをもたらす可能性があることを消費者に助言している。TGA の検査で、ダイエットサプリメントや天然由来配合を謳う複数の性機能増強製品にシルденаフィル、タダラフィル、ダポキセチンといった表示されていない処方薬成分が含まれていることが

確認された。これらの処方薬成分は製品ラベルに記載されていない。TGA は、オンラインでも小売店でも、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。

-
- 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. プレスリリース

- **CFS はヒスタミンが検出されたある種の包装済み冷凍イワシを摂取しないよう呼びかける**

CFS urges public not to consume a kind of prepackaged frozen sardines detected with histamine

June 26, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260626_12472.html

食品安全センター(CFS)は、ヒスタミンを含むフランス産の包装済みの冷凍イワシの一種を一般市民に摂取しないよう呼びかけた。定期的な食品監視プログラムで冷凍イワシのサンプルから 1100 mg/kg のヒスタミンが検出された。

- **輸入カニサンプルからカドミウムが過剰に検出された**

Excessive cadmium found in imported crab sample

June 25, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260625_12468.html

CFS はベトナムから輸入されたカニのサンプルから、金属汚染物質であるカドミウムが基準値を超えて検出されたと発表した。定期的な食品監視プログラムでカニのサンプルから基準値 2 ppm を超える 5.2 ppm のカドミウムが検出された。

2. 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

June 23, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260623_12467.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、0.094 mg/kg 検出された。

- 包装済みデーツのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged red date sample not in compliance with nutrition label rules

June 26, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260626_12471.html

中国産デーツ（ナツメヤシの実）のサンプルにおいて、糖類が 13.5g/100 g という表示のところ、57.4g/100 g 検出された。

3. リコール情報

- **Rappel Conso of France** –水分分析が行われていなかったため、フランスにおける **Bébé Gourmet** ブランドの **Petits pots pour bébé**（ベビーフード製品）のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Bébé Gourmet brand Petits pots pour bébé baby food products in France due to the lack of water analysis.

22 June 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260622_1.pdf

- **Rappel Conso of France** –化学物質による汚染の可能性があるため、フランスにおける **Carrefour BIO** ブランドの **Pêches et nectarines bio des Pyrénées Orientales**（ピーチ及びネクタリン製品）のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Carrefour BIO brand Pêches et nectarines bio des Pyrénées Orientales peaches and nectarines product in France due to the potential chemical contamination.

18 June 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260618_1.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 -グリシジルエステルの混入の可能性のため、ベルギー国内の **Nestlé** ブランド **NAN OPTIPRO Lait de Croissance 2+ 1L**（**NAN OPTIPRO Growing-Up Milk 2+ 1L**）液体ミルク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 Nestlé NAN OPTIPRO Lait de Croissance 2+ 1L (NAN OPTIPRO Growing-Up Milk 2+ 1L) liquid milk product in Belgium due to the possible presence of glycidyl esters.

26 June 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260626_3.pdf

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

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

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

輸入検査管理課

- 2026.6.12～2026.6.18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43509

- 2026.6.5～2026.6.11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43508

2. 食用フグと混同しやすい雑種フグ、絶対に食べないでください

汚染物質課 2026-06-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50094

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、フグによる食品安全事故を予防し、フグ取扱者の理解を深めるための「安全なフグ摂取のためのフグ図鑑」を6月19日に発刊した。今回の図鑑は、海水温の上昇などによるフグの生息環境の変化に伴い、韓国や日本などで雑種のフグが発見されている状況を反映し、韓国に生息するフグの外観、形態的特徴、部位ごとの毒性レベルなど、フグの安全情報を提供するために作成された。図鑑の主な内容は、フグの種類及びフグ毒の特性、食用不可のフグ3種と雑種フグの情報、食用フグ21種の形態的特徴と部位ごとの毒性レベル、フグ毒の分析方法などである。

雑種のフグの場合、皮などに基準（食品の基準及び規格：肉 10 MU/g 以下、皮 10 MU/g 以下）を超えるフグ毒が含まれている可能性があるため、食用不可に分類されており、注意が必要である。韓国で主に見られるトラフグとカラスフグの交雑種は、外観上大きく2つのタイプに分類できる。第1のタイプは、カラスフグと同様に背部に小さな斑紋はないが、トラフグの特徴である白い尻びれを持つ。第2のタイプは逆に、トラフグのように背部に小さな斑紋があるが、カラスフグと同様に黒い尻びれを持つ。また、韓国の沿岸に生息しているものの、食用として認められていないフグには、ナシフグ、ホシフグ、サザナミフグなどがあり、これらのフグも摂取してはならない。韓国では、カラスフグ、トラフグ、ヒガンフグ、シマフグなど、計21種が食用として認められている。しかし、食用フグであっても、肝臓、卵巣、精巣などには猛毒の神経毒であるテトロドトキシンが含まれており、この毒は高温での調理過程でも除去されないため、必ずフグ調理の資格を持つ専門家が調理したフグを摂取しなければならない。

3. 24時間 AI 食品相談システム「温故知新」の運用開始

食医薬人工知能転換推進チーム 2026-06-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50093

食品医薬品安全処は、事業者が食品に関する疑問をいつでもどこでも迅速に解決できるよう、24時間対応の人工知能（AI）食品相談システム「温故知新」を構築し、本格的に運用を開始すると発表した。今回導入される「温故知新」は、単なるキーワード検索方式で

はなく、質問の意味を分析して類似した過去の回答を検索する AI 技術を適用している。これにより、相談者などが質問をすると、質問内容との類似度を分析し、最も適切な上位 3 つの回答をリアルタイムで提供する。

4. 食薬処、全国の保育園 6,173 カ所で衛生点検

食中毒予防課 2026-06-18

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50090

食品医薬品安全処は、夏の食中毒予防のため、保育園の集団給食施設合計 6,173 カ所を点検した結果、「食品衛生法」に違反した 7 カ所を摘発し、管轄自治体で行政処分などの措置を要請する。今回の点検は、17 の自治体と合同で 5 月 11 日から 29 日まで実施した。主な違反内容は、消費期限超過製品の保管 (2 件)、保存食未保管 (2 件)、健康診断未実施 (1 件)、衛生的取扱基準違反 (1 件)、衛生教育未受講 (1 件) であり、摘発された事業所は管轄機関で過料賦課などの行政処分後、6 カ月以内に再点検する予定である。

<添付> 保育所の集団給食施設における違反内容

5. 食薬処と地方自治体、食品などオンライン不正広告に対する合同点検で 225 件を摘発

サイバー調査チーム 2026-06-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50078

食品医薬品安全処は 5 月 14 日から 15 日にかけて、地方自治体と合同でオンライン上の不当広告の合同点検を実施した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した 225 件を摘発し、放送通信審議委員会などにアクセス停止を要請するとともに、管轄機関に行政処分などを要請した。

今回の点検は、オンラインショッピングモールなどで違法・不当広告を繰り返し行っていた常習違反業者の食品・健康機能食品 (以下、食品など) の販売投稿を対象に実施された。主な違反内容は、一般食品を健康機能食品と誤認させる広告 (104 件)、食品などに疾病予防・治療の効能があると誤認させる広告 (84 件)、食品などの購入レビューや体験記を利用して消費者を欺く広告 (19 件)、食品などを医薬品と誤認させる広告 (10 件)、食品等について、身体組織の機能・作用・効能などを虚偽・誇大に表示した広告 (8 件) である。

食薬処は、消費者に、健康機能食品を購入する際には健康機能食品認証マークと機能性内容などを必ず確認するよう求めた。なお、食品安全ホームページ

(<https://www.foodsafetykorea.go.kr>)で健康機能食品情報を確認できるので、購入前に検索すれば参考になる。

<別添> 主な違反事例

6. 食薬処、「抗酸化・老化防止」を謳ったハスカップ食品など、不当広告を行う 21 業者を摘発

食品不正行為緊急対応チーム 2026-06-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50072

食品医薬品安全処の食品不正行為緊急対応チームは、最近オンラインなどで販売が増加しているハスカップを含む食品と、不当広告により消費者の被害が続いているアルブミン食品について集中点検を行った結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した業者 21 カ所を摘発し、管轄官庁に行政処分を要請するとともに捜査を依頼した。

点検の結果、ハスカップ食品を販売する 15 業者とアルブミン食品を販売する 6 業者が摘発され、これらの業者はオンラインショッピングモールなどで、一般食品を健康機能食品であるか、あるいは疾病の予防・治療に効果があるように不当に宣伝し、ハスカップ食品は 9 億 4000 万ウォン相当、アルブミン食品は 4 億 8000 万ウォン相当、合計約 14 億 2000 万ウォン相当を販売していたことが確認された。

主な違反内容は、以下の通りである。

①ハスカップ食品の販売業者は、一般食品であるにもかかわらず、「抗酸化」、「目の健康」など、健康機能食品と誤認・混同させる広告、「炎症及び疾病の予防」など、疾病の予防・治療効果を謳う広告、「老化防止」、「集中力向上」など、虚偽・誇大広告、「スーパーフード」など、消費者を欺く広告を行っていたことが判明した。

②アルブミン食品の販売業者らは、「疲労回復サプリメント」、「血行改善サプリメント」など、健康機能食品と誤認・混同させる広告、「むくみケア」などの虚偽・誇大広告、体験レビューを利用した消費者欺瞞広告などを行っていたことが確認された。

なお、アルブミン食品は卵白を原料とする単純な栄養源であり、医師の処方に基づいて使用する専門医薬品（注射剤）であるヒト血清アルブミンとは全く異なるため、消費者は広告文句に惑わされないよう注意するよう強調した。

<別紙>

1. ハスカップベリー製品の違反詳細
2. アルブミン製品の違反詳細
3. ハスカップベリー及びアルブミンの違反に関する動画（別添）

7. 「AI 偽医師」を前面に押し出した食品の誇大広告、81 億ウォン相当を販売した業者を検察に送致

危害師団中央調査団 2026-06-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50067

食品医薬品安全処は、SNS 上に AI で生成した偽の医師を登場させ、一般食品が身体年齢の減少や老化防止に効果があるように違法に広告・販売した流通業者を、「食品等の表示・広告に関する法律」違反の疑いで検察に送致した。

今回の点検では、2025 年 10 月から 12 月にかけて、モニタリングや行政調査を実施し、AI を活用した虚偽・誇大広告を行う業者の摘発及び違反の経緯や事実関係を把握するための捜査を実施した。捜査の結果、流通業者 A と事業本部代表 B は、自社が運営するオ

オンラインショッピングモールや YouTube などを通じて、ビタミン C や酵母食品などで製造したその他の加工品に対して身体組織に効果があるように誇大広告を行い、約 65 万個、総額 81 億ウォン相当の製品を販売したことが確認された。特に、被疑者らは「食品表示広告法」に基づき、医師などが食品を推奨する内容の広告が禁止されているにもかかわらず、AI 技術を活用して架空の医師を作り出し、消費者を欺く広告動画を制作し、YouTube などの SNS に投稿していたことが確認された。該当広告動画については、行政調査の段階で、プラットフォーム事業者にアクセスを停止するよう要請した。

食薬処は 5 月 26 日、AI で生成された偽の専門家が食品・化粧品・医薬品などを推奨する広告行為を禁止する事項を明確にするため、「食品表示広告法」、「化粧品法」、「薬事法」を改正した。

<別紙>

1. 製品及び誇大広告の写真
2. 誇大広告の動画（別添）

8. 食薬処、「訪問型消費者向け食品・医薬品安全教室」を全国で本格的に実施

危害予防政策課 2026-06-09

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50062

食品医薬品安全処は、高齢者や多文化家庭など、情報にアクセスしにくい層に対し、正しい食品・医薬品安全情報を提供するため、「2026 年、訪問型消費者向け食品・医薬品安全教室」を 6 月から 10 月まで全国で約 70 回実施すると発表した。

訪問型消費者向け食品・医薬品安全教室は、食品・医薬品などの正しい購入・使用方法や安全情報を提供する現場中心の教育プログラムであり、2015 年から毎年実施されている。今年も、高齢者向け教育について、65 歳以上の人口比率が 35% を超える超高齢地域であり、かつ直近 3 年間に教育実績がない 46 地域を選定した。また、多文化家庭への教育についても、多文化家庭の居住割合が高い地域や、最近教育実績のない地域を選定した。

教育内容は、健康機能食品及び医薬品の正しい購入・使用方法、医薬品服用時の注意事項及び副作用の事例、食品の保存方法及び食中毒予防の要点、オンライン上の不当広告及び虚偽・誇大広告の見分け方、広報館・体験室、飛び込み営業による被害防止の要点など、日常生活で活用できる内容で構成されている。特に今年も、教育資料に実際の被害事例を盛り込み、大きな文字やイラストを中心に読みやすさを向上させ、高齢者が理解しやすいように改善したほか、英語・中国語・ベトナム語などの多言語版教育資料を作成・配布し、多文化家庭の教育へのアクセスも向上させる計画である。

9. 食薬処、インドネシアのハラール認証義務化に備え輸出企業への支援を強化

食品安全政策課 2026-06-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50060

食品医薬品安全処は6月8日、インドネシア・ハラール製品保証庁（Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal : BPJPH）の局長を招き、2026年に施行予定のインドネシアにおけるハラール認証義務化に対応するための協力策について協議した。

インドネシアは、ハラール製品保証法（JPH）に基づき、2026年10月17日から同国へ輸入・流通される食品や化粧品などに対し、ハラール認証の取得を義務付ける予定である。これに伴い、韓国の輸出企業は、認証取得に向けた事前の準備を強化するなど対応が必要となっている。食薬処は、韓国政府のハラール認証支援政策、インドネシアにおけるハラール認証義務化に関する情報の提供及び支援体制、政府間の常時コミュニケーションチャンネルの構築の必要性、韓国食品安全管理認証院のハラール認証機関認定の推進状況などについて説明し、韓国企業の円滑な認証取得と輸出拡大に向けたインドネシア政府の協力を要請した。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室