

食品安全情報（化学物質） No. 16/ 2026 (2026. 08. 05)

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】 摂取される主要なパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）とその健康への影響：ランドスケープレビュー

WHO は PFAS による汚染実態及び関連する健康影響に関する入手可能なデータソースを体系的に収集・評価するためランドスケープレビューを委託し、PFAS 評価に関する技術諮問グループが汚染実態と健康影響を重視した優先順位付け枠組みを策定した。優先順位付け枠組みでは、摂取に関連する媒体の検出を重視し、検出頻度や経口ばく露の重要度、ヒトとの関連性及び健康影響の重篤度を反映された。レビューでは、66 種類の PFAS に関する健康影響データ及び 77 種類の PFAS に関する汚染実態データが収集された。総合評価の結果、最終的に健康影響よりも汚染実態が優先され、18 種類の PFAS（トリフルオロ酢酸及びパーフルオロ（2-プロポキシプロパン酸を含む）と 6 つの健康影響カテゴリー（がん、発達、肝臓、免疫、代謝、及び生殖影響）を優先することが推奨された。

【WHO】 食品中の残留農薬 2024：FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議：評価：パート II：毒性

2024 年 9 月 17～26 日にイタリア・ローマの FAO 本部で開催され、2024 年 10 月 9 日にバーチャル会議が開催された FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）の毒性モニタリンググラフが公表された。13 種類の農薬が記載されている。

【WHO】 食品に含まれる特定の汚染物質の安全性評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 101 回会合により作成 WHO 食品添加物シリーズ 92

2025 年 10 月 15～21 日にジュネーブで開催された JECFA 第 101 回会合の毒性学モニタリンググラフが公表された。会合で検討されたヒ素化合物に関するデータがまとめられている。

【EFSA】 EFSA はトリフルオロ酢酸ばく露に対する安全量を引き下げる

EFSA は、新たな科学的知見に基づき、食事中的トリフルオロ酢酸（TFA）の安全量を引き下げた。TFA は、PFAS が分解する際に生成される可能性のある、さまざまな発生源に由来する化学物質であり、工業ガスや農薬に含まれる特定の有効成分も含まれる。EFSA は、ラット拡張世代生殖毒性試験の結果に基づき、許容一日摂取量（ADI）を、従来の 0.05 mg/kg 体重/日から 0.014 mg/kg 体重/日に引き下げ、急性参照用量（ARfD）を 0.07 mg/kg 体重として新たに設定した。欧州委員会及び EU 加盟国は、消費者の安全を確保するための措置を協議する際、この新たな安全量を考慮に入れることになる。

【RIVM】 RIVM はオランダの住民の体内の化学物質に関する体系的なモニタリングを提案する

オランダ保健評議会（RIVM）は 2024 年、オランダの集団を代表する 1,500 人を対象として、血液および尿中の約 100 種類の物質を測定するヒトバイオモニタリングを 5 年ごとに実施するよう政府に勧告した。これを踏まえ、RIVM は、本報告書において、地方自治体公衆衛生局、大学、大学病院などの専門性を活用したモニタリングプログラム構築を提案した。モニタリングの対象物質には重金属や農薬など高懸念物質が含まれる可能性が高く、他国の既存プログラムとの国際連携も推奨されている。提案されたプログラムでデータ収集を収集することにより、濃度測定に加え、対象物質の発生源の理解やばく露による社会的コスト推計が可能となり、特定地域や脆弱集団への追跡調査の機会も提供する。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】

1. 国際がん研究機関（IARC）
2. 摂取される主要なパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）とその健康への影響：ランドスケープレビュー
3. 食品中の残留農薬 2024：FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議：評価：パート II：毒性
4. 食品に含まれる特定の汚染物質の安全性評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 101 回会合により作成 WHO 食品添加物シリーズ 92

【FAO】

1. FAO の「農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動」世界会議

【EC】

1. バイオテクノロジー：欧州委員会が、新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関する実施戦略を公表
2. 水浸出液用ヘンプの葉及びヘンプの葉の浸出液中のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール（Δ9-THC）の最大基準値に関する規則（EU）2023/915 の改正
3. 乳幼児向けの穀類加工食品及びベビーフード中のフラン、2-メチルフラン及び 3-メチルフランの合計の最大基準値に関する規則（EU）2023/915 の改正
4. 特定の食品中の 3-モノクロロプロパンジオール（3-MCPD）、3-MCPD 脂肪酸エステル類、及びグリシジル脂肪酸エステル類の最大基準値に関する規則（EU）2023/915 の改正
5. 査察報告書
6. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

【EFSA】

1. EFSA はトリフルオロ酢酸ばく露に対する安全量を引き下げる
2. 食品中の新興及び新種の臭素系難燃剤に関するリスク評価更新
3. 2026 年度 MCRA プラットフォームの更新：高度なデータ接続と運用フェーズへの移行
4. 食品酵素関連
5. 新規食品関連
6. 遺伝子組換え関連
7. ナノ物質関連
8. 農薬関連

【FSA】

1. 英国国家モニタリング計画(NMP)輸入食品のサンプリング優先事項：2026/2027 年
2. リコール

【DHSC】

1. エナジードリンクの禁止により、小児の健康がさらに守られる

【COT】

1. COT 会合：2026 年 7 月 14 日

【BfR】

1. コーヒーに含まれる農薬：「禁止」で「非常に毒性が高い」？ 輸入食品中の植物保護製品残留物とその評価
2. 食品安全性の強化 オーストラリア及びニュージーランドとの協力関係強化に関する覚書に署名
3. 明確に提示されたリスク評価 BfR はウェブサイトインフォグラフィックを含む新しい概要ページを公開
4. 研究室から実生活へ：リスク評価における動物実験を用いない手法の利用を加速させるための架け橋としての適格性評価

【RIVM】

1. RIVM はオランダの住民の体内の化学物質に関する体系的なモニタリングを提案する

【ANSES】

1. 唐辛子チャレンジ：危険なトレンド
2. 環境が健康に与える影響をより深く理解するための4つの受賞プロジェクト

【FDA】

1. FDA の公衆衛生の柱
2. FDA は食品化学物質安全性の市販後評価プログラムを最終化し、BHT 及び ADA の再評価を開始する
3. FDA はヒト用及び動物用の食品施設に対し、食品施設の登録情報を保護するよう勧告する
4. FDA は食品中の着色料に関する認可を廃止するためにさらなる措置を講じる
5. 魚介類に関連する毒素及びスコンブロトキシンによる魚中毒の報告方法
6. GRAS 申請通知
7. 公示
8. 警告文書

【USDA】

1. FSIS は新たな検査法を導入して金属検査を拡大

【CPSC】

1. Warren James 社は、鉛中毒による重大な障害や死亡のリスクのため、Flashgitz Relic Lunch Boxes の銅製カップをリコールする

【CFIA】

1. リコール

【FSANZ】

1. 食品規格における30年にわたる世界有数の協力関係
2. 食品表示変更の年次共通開始日に関する意見募集
3. 害虫抵抗性 GM トウモロコシ系統由来の食品に関する意見募集
4. 食品基準通知

【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. 食品栄養情報は、「K-FIND」で簡単かつ迅速に検索できます
3. 山羊肉などの夏の滋養食を取り扱う業者を点検、違反業者51カ所を摘発・措置
4. 政府、コーデックス総会で K-Food の国際規格策定を主導する成果を上げる
5. 食薬処、有害物質の安全調査で国民の安心感を高める
6. 食薬処、「食品衛生法」施行令・施行規則の改正案を立法予告
7. 食薬処、GMO 完全表示制度を実施、消費者の知る権利と選択肢を拡大
8. 回収措置

別 添

【FSA】

1. 最新の年間消費者追跡データでは、食品価格への懸念が依然として高いままである

【BfR】

1. 食品中のカドミウムに関する BfR MEAL スタディ

【CFS】

1. CFS がカドミウムと鉛に関する第2回香港トータルダイエットスタディの結果を公表

する

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

- 第 144 モノグラフ会合

IARC Monographs Meetings – Volume 144 is announced

23 July 2026

<https://www.iarc.who.int/news-events/iarc-monographs-meetings-volume-144-is-announced/>

2027 年 10 月 19～26 日に、金属鉛（metallic lead）及び無機鉛化合物、カドミウム及びカドミウム化合物についての会合（Meeting 144）が開催される予定である。

2. 摂取される主要なパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）とその健康への影響：ランドスケープレビュー

Key ingested per- and poly-fluoroalkyl substances (PFAS) and their health effects: landscape review

30 July 2026

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240123106>

パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）へのヒトのばく露は、世界的な公衆衛生上の懸念となっている。飲料水や食品などを通じてヒトがばく露される可能性のある PFAS の種類が膨大であること、またこれらの PFAS に関する科学的データ量が膨大であることから、詳細な評価を行うための優先順位の高い PFAS のサブセットを特定する必要がある。

世界保健機関（WHO）は、PFAS による汚染実態及び関連する健康影響に関する入手可能なデータソースを体系的に収集・評価するため、ランドスケープレビューを委託し、また、PFAS 評価に関する技術諮問グループ（TAG-PFAS）を組織した。TAG-PFAS は、ランドスケープレビュー全体を通して意見を述べ、また、優先順位付けの枠組みを策定した。その枠組みでは、「汚染実態」と「健康影響」の情報を重要なパラメータとする重み付けのスキームを用いた優先順位付けのアルゴリズムが開発され、次の点が保証された。

- 摂取に直接関連する媒体（飲料水、食品、ヒトバイオモニタリング試料等）での検出を、関連性の低い媒体（大気、粉塵等）での検出よりも優先し、全体の汚染実態スコアへの寄与度が高くなるようにした。
- 汚染実態/摂取に関する最終的な優先順位付けには、検出頻度及び経口ばく露における重要度を反映させた。
- 各健康影響に関する最終スコアには、試験に用いられた動物種とヒトとの関連性、報告された影響の重篤度及び重要性を反映させた。

- 十分に研究されている PFAS が過大に重み付けされることはなかった。
- 報告された全ての健康影響が、健康影響カテゴリーに関する最終的な優先順位スコアに反映された。

ランドスケープレビューでは、48 のデータソースから収集した 66 種類の PFAS に関する約 57,000 件のデータから、健康影響データベースが構築された。これと並行して、飲料水、食品、ヒトのバイオモニタリングなど、摂取に直接関連する媒体に焦点を当て、49 のデータソースから収集した 77 種類の PFAS に関する約 30 万件のデータから、汚染実態データベースが構築された。汚染実態データに基づくランク付け及び健康影響カテゴリーのランク付けがそれぞれ行われ、総合的な評価が行われた。このランドスケープレビューの主要な成果として、本報告書は、さらなる評価の対象として、18 種類の PFAS と 6 つの健康影響カテゴリー（がん、発達、肝臓、免疫、代謝、及び生殖への影響）を優先することを推奨している。

これら 18 種類の PFAS には、汚染実態データの評価で優先順位が上位だった次の 16 種類の PFAS が含まれている：パーフルオロオクタンスルホン酸（PFOS）、パーフルオロウンデカン酸（PFUnDA）、パーフルオロヘプタン酸（PFHpA）、パーフルオロオクタン酸（PFOA）、パーフルオロヘプタンスルホン酸（PFHpS）、パーフルオロブタン酸（PFBA）、パーフルオロトリデカン酸（PFTrDA）、パーフルオロヘキサノ酸（PFHxA）、パーフルオロテトラデカン酸（PFTeDA）、パーフルオロブタンスルホン酸（PFBS）、パーフルオロヘキサンスルホン酸（PFHxS）、パーフルオロペンタン酸（PFPeA/PFPA）、パーフルオロドデカン酸（PFDoA）、パーフルオロノナン酸（PFNA）、パーフルオロデカン酸（PFDA）、及びパーフルオロデカンスルホン酸（PFDS）。最終的な優先順位付けにおいては、健康影響よりも汚染実態が優先された。その理由は、ばく露が限られている場合には健康リスクへの懸念が低いためである。加えて、トリフルオロ酢酸（TFA）及びパーフルオロ（2-プロポキシプロパン酸）（HFPO-DA）も、検討対象として提案された。これは、データソースに含まれている PFAS 及び公表されている研究を対象とするよう設計された文献検索の限界を考慮した措置である。TFA は汚染実態と健康影響の評価では優先順位が低かったが、多種多様な発生源からの分解生成物を含め環境中に多量に存在することが確認されつつある。優先順位が低かったのは、多くのデータソースにおいて TFA が PFAS とみなされておらず、文献検索で把握できていなかった可能性がある。HFPO-DA についても、それに特化した個別の文献検索が必要であった可能性があり、健康影響についてはデータソースに登録されていない未発表の研究が存在することが認識されている。さらに HFPO-DA は、最も広く使用・研究されている PFAS の一つである PFOA の代替物質として導入されたことから、特に注目される可能性がある。

結論として、本報告書は、頑健かつ透明性の高い方法論的枠組みを用いて、さらなる評価のための優先順位の高い PFAS 及び健康影響カテゴリーを特定している。このアプローチは、健康影響に基づく指標値（health-based values）の導出を支援するための、より詳細な体系的エビデンス収集及びレビューの基盤を確立するものである。

＊報告書

<https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/549ad567-63a7-4f23-9e61-bca25444219b/content>

＊関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2026（2026. 03. 04）

【WHO】PFASに関するデータの要請

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

食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2025（2025. 07. 23）

【RIVM】WHOのPFASリスク評価イニシアチブにおけるRIVMサブタスクの報告書

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

3. 食品中の残留農薬 2024 : FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 : 評価 : パート II : 毒性
Pesticide residues in food 2024: Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues: evaluation: part II: toxicological
2026-07-20

<https://iris.who.int/handle/10665/386757>

2024年9月17～26日にイタリア・ローマのFAO本部で開催され、2024年10月9日にバーチャル会議が開催されたFAO/WHO合同残留農薬専門家会議(JMPR)の評価書(毒性モノグラフ)が公表された。記載されている農薬は、アシノナピル、アゾキシストロビン、カルフェントラゾンエチル、シクロブトリフルラム、シプロコナゾール、フェンプロピジン、フロルピラウキシフェンベンジル、フルアジナム、フルオキサピプロリン、ホルペット、ラムダシハロトリン、ホスメット、ピジフルメトフェンの13種類である。

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

【WHO】出版物

食品中の残留農薬：2024年報告書：FAO/WHO合同残留農薬専門家会議

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

4. 食品に含まれる特定の汚染物質の安全性評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) 第101回会合により作成 WHO 食品添加物シリーズ 92
Safety evaluation of certain contaminants in food: prepared by the one hundred and first meeting of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)
WHO food additives series; 92
24 July 2026

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240123632>

2025年10月15～21日にジュネーブで開催されたJECFA第101回会合の毒性学モノグ

ラフが公表された。会合では、食品に含まれる無機及び有機ヒ素化合物に関する毒性学的な再評価が行われた。本モノグラフは、会合で検討されたヒ素化合物に関するデータをまとめたものである。

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

【WHO】食品に含まれる特定の汚染物質の評価：FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）第 101 回会合報告書

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202611c.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. FAO の「農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動」世界会議

FAO Global Conference for Actions on One Health in Agrifood Systems

21-23 September 2026

<https://www.fao.org/one-health/resources/events/fao-global-conference-for-actions-on-one-health-in-agrifood-systems/en>

FAO は、2026 年 9 月 21～23 日に、農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動についての国際会議を開催する。

ワンヘルスとは、ヒト、動物、植物、生態系の健康を持続可能な形で調和させ最適化することを目指す、統合的かつ包括的なアプローチである。ワンヘルスの観点から見れば、土壌、水、生態系、植物、動物、及びヒトの健康は相互に深く関連している。これらの相互に関連している要素が、最終的に食品安全、栄養、農業食料システムのレジリエンスに影響を及ぼす。

本会議では、ワンヘルスを、レジリエンスを強化し危機を未然に防ぐための統合的かつシステムに基づくアプローチとして位置づける。本会議は、より健康なヒト、動物、植物、生態系、そしてよりレジリエントな農業食料システムを構築するための、協調的かつ包括的で行動志向の取り組みを促進する機会となる。

本会議の主要テーマ

- ・ ワンヘルスを農業食料システム及び投資に統合する。
- ・ 農業、環境、保健、金融、都市などの部門間の連携を強化する。
- ・ リスク予防、監視、持続可能なリソース管理を改善するためのイノベーション、科学、地域の知見を促進する。
- ・ コミットメントを行動へ転換するための投資とパートナーシップを促進する。

主なアウトカム

- ・ 農業食料システムにおけるワンヘルスの枠組みを実施するための、共通の国際的なビ

ジョンと優先順位

- 各国レベルでの実施を支援する投資機会の特定
- ワンヘルスに関する知見・情報ハブの立ち上げ

*会議の参加登録サイト

<https://meeting.fao.org/0e7a2b68-9aad-f011-bbd3-6045bd8d52bc>

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

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

1. バイオテクノロジー：欧州委員会が、新しいゲノム技術を用いて得られた植物に関する実施戦略を公表

Biotechnologies: Commission publishes the implementation strategy on plants obtained by new genomic techniques in plants

16 July 2026

https://food.ec.europa.eu/food-safety-news/biotechnologies-commission-publishes-implementation-strategy-plants-obtained-new-genomic-techniques-2026-07-16_en

欧州委員会（EC）は、新しいゲノム技術を用いて得られた植物及びその製品に関する規則（EU）2026/1388 の実施戦略を公表した。この戦略では、2028 年 7 月の新規則の適用に先立ち、EU レベル及び加盟国レベルで計画されている活動及びマイルストーンが示されている。

*実施戦略

Implementation Strategy for Regulation (EU) 2026/1388 on plants obtained by certain new genomic techniques and their products

https://food.ec.europa.eu/document/download/4c13763b-bed7-40f1-8009-56fc4b7c7a57_en?filename=ngt_leg_implementation-strategy_reg-2026-1388.pdf

（抜粋）

規則（EU）2026/1388（NGT 規則）は、2026 年 7 月 16 日に発効し、2028 年 7 月 17 日から適用される。本規則は、新しいゲノム技術を用いて得られた植物（NGT 植物）及びその製品に関する具体的な規制枠組みを定めるものである。本規則では、NGT 植物を 2 つのカテゴリーに区分している。カテゴリー1 の NGT 植物は、天然の植物または従来の育種法によって得られた植物と同等であり、検証手続きを経た上で、遺伝子組換え生物（GMO）に関連法規の要件から免除される。より複雑な遺伝子改変が行われたカテゴリー2 の NGT 植物及びその製品については、GMO 関連法規の適用対象となるが、市販後の環境モニタリングの免除や初回更新時の承認有効期間の無制限化など、一定の適応措置が講じられる。

また、NGT 植物の特許化が育種家や農家に及ぼす影響に関する懸念に対処するため、本規則には、透明性の向上や、NGT 植物の生物学的材料へのアクセスの促進などを図るための条項も盛り込まれている。

本実施戦略は、EU 全域において NGT 規則を効果的かつ一貫して適用するために必要な、8 つの実施分野についての EU レベル及び加盟国レベルでの措置を定めている。これは、EC、EU 機関、及び加盟国による協調的な実施を促進し、利害関係者や一般市民に対して情報提供するものである。

8 つの実施分野

- 委任法令及び実施法令
- NGT 植物であることを証明するための要件、及びカテゴリー1 の NGT 植物の検証手続きに関する委任法令
- カテゴリー2 の NGT 植物／製品の届出・申請に関する実施法令
- ガイダンス
- カテゴリー1 の NGT 植物の検証手続き、及びカテゴリー2 の NGT 植物／製品の届出・申請に関するガイダンス（EFSA）
- カテゴリー2 の NGT 植物の分析法に関するガイダンス（リファレンスラボラトリー）
- 加盟国による規制及び行政上の準備
- 加盟国レベルでのカテゴリー1 の NGT 植物の検証手続き
- GMO 関連法規や手続きなどの適応
- 管理に向けた準備
- EU による行政上の準備
- EU レベルでのカテゴリー1 の NGT 植物の検証手続き
- カテゴリー2 の NGT 植物／製品に関する届出・申請前の助言の強化（EFSA）
- 特許
- ガイダンス、行動規範、専門家グループ設置など
- IT システム
- カテゴリー1 の NGT 植物として認定するためのデータベースなど
- モニタリングプログラム
- 情報発信及び啓発
- 会合での説明、利害関係者や一般市民への情報提供、非 EU 諸国への情報提供など

*規則（EU）2026/1388

<https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2026/1388/oj/eng>

*EU legislation on new genomic techniques for plants

https://food.ec.europa.eu/plants/new-genomic-techniques/legislation-plants_en#paragraph_3362

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

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

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

2. 水浸出液用ヘンプの葉及びヘンプの葉の浸出液中のデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール（ $\Delta 9$ -THC）の最大基準値に関する規則（EU）2023/915 の改正

Commission Regulation (EU) 2026/1828 of 28 July 2026 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of delta-9-tetrahydrocannabinol ($\Delta 9$ -THC) in hemp leaves for water infusion and hemp leaves infusions

28 July 2026

[https://eur-lex.europa.eu/legal-](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32026R1828&qid=1785373216988)

[content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32026R1828&qid=1785373216988](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32026R1828&qid=1785373216988)

デルタ-9-テトラヒドロカンナビノール（ $\Delta 9$ -THC）は、ヘンプ植物（*Cannabis sativa*）の最も重要な成分である。2015 年、欧州食品安全機関（EFSA）は、乳及びその他の動物由来食品中の $\Delta 9$ -THC に関連するヒトの健康へのリスクに関する科学的意見を公表し、急性参照用量（ARfD）を $1 \mu\text{g/kg}$ 体重と定めた。その後には得られた汚染実態データを考慮し、EFSA は 2020 年、ヒトの $\Delta 9$ -THC への急性ばく露について評価した科学報告書を公表した。一部の推定急性ばく露量は ARfD（ $1 \mu\text{g/kg}$ 体重）を超過していた。推定急性ばく露量は $\Delta 9$ -THC への急性ばく露を過大評価している可能性があるが、現在の $\Delta 9$ -THC へのばく露量は潜在的な健康上の懸念と考えられる。ヒトの健康を保護するため、規則（EU）2023/915 では、ヘンプ種子及びヘンプ種子由来製品に含まれる $\Delta 9$ -THC 及びデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール酸（ $\Delta 9$ -THCA）の合計（ $\Delta 9$ -THC 当量として）について、最大基準値が設定されている。

そのまま、またはハーブ浸出液の一部として消費されるヘンプの葉（開花及び結実した先端部を含まないもの）の水浸出液は、新規食品に該当せず、認可を必要としないため、ヒトの健康を保護するために、水浸出液用ヘンプの葉及びヘンプの葉の浸出液（そのまま喫飲可能なハーブ浸出液）に含まれる $\Delta 9$ -THC 及び $\Delta 9$ -THCA の合計（ $\Delta 9$ -THC 当量として）についても、最大基準値を設定することが適切である。従って、規則（EU）2023/915 を改正し、最大基準値を設定する。

この最大基準値は、乳幼児によるヘンプの葉の浸出液の摂取を考慮していない。従って、調製された水浸出液を乳幼児が摂取するべきではないという警告をラベルに記載することが適切である。またこの最大基準値は、 $\Delta 9$ -THC 及び $\Delta 9$ -THCA は親油性であるため、葉から水浸出液への $\Delta 9$ -THC 及び $\Delta 9$ -THCA の移行は限定的であることを考慮したものである。浸出中にクリームや乳などの脂肪を含む成分を加えると移行量が著しく増加するため、脂肪を含む成分は浸出後にのみ加えるべきであるという警告を記載する必要がある。

改正規則は 2027 年 1 月 1 日から適用される。ただし、施行日より前に合法的に市場に流

通していたものについては、消費期限などの期限日まで対象外とする。

本改正により設定される $\Delta 9$ -THC 及び $\Delta 9$ -THCA の合計（ $\Delta 9$ -THC 当量として）の最大基準値は次のとおりである。

- 水浸出液用ヘンプの葉：40 mg/kg
- そのまま喫飲可能なヘンプの葉の浸出液（ヘンプの葉以外の原材料も使用したそのまま喫飲可能なハーブ浸出液を含む）：0.02 mg/kg

3. 乳幼児向けの穀類加工食品及びベビーフード中のフラン、2-メチルフラン及び 3-メチルフランの合計の最大基準値に関する規則（EU）2023/915 の改正

Commission Regulation (EU) 2026/1890 of 29 July 2026 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of the sum of furan, 2-methylfuran and 3-methylfuran in processed cereal-based food for infants and young children and in baby food

29 July 2026

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AL_202601890&qid=1785373216988

フラン及びアルキルフラン類（2-メチルフランや 3-メチルフランなどのメチルフラン類を含む）は、熱処理の過程において食品中で生成する加工関連汚染物質（process contaminants）である。2017 年、EFSA は、食品中のフラン及びメチルフラン類が公衆衛生に及ぼすリスクに関する科学的意見を公表し、フランの現行のばく露量では健康上の懸念があると考えられ、またメチルフラン類については、フラン及びアルキルフラン類の総ばく露量に著しく寄与する可能性があるため、健康上の懸念をさらに増大させると結論付けた。しかし、食品に含まれるメチルフラン類に関するデータが不足しているため、EFSA は追加データの収集を推奨した。

2022 年、欧州委員会は、加盟国が食品事業者と協力して、食品（特にコーヒー、瓶詰めベビーフード（容器、チューブ、パウチ入りベビーフードを含む）、そのまま喫食可能なスープ、ポテトチップス、フルーツジュース、朝食用シリアル、ビスケット、クラッカー、クリスピーブレッド）に含まれるフラン、2-メチルフラン、3-メチルフランのモニタリングを実施するよう勧告した。

2024 年、食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）において、健康上の懸念と考えられる濃度のフラン、2-メチルフラン及び 3-メチルフランがベビーフードから検出された旨の通知が複数あった。

EFSA の科学的意見の結論、汚染実態データ、及び RASFF の通知を考慮すると、乳幼児向けの穀類加工食品及びベビーフード中のフラン、2-メチルフラン、3-メチルフランについて、最大基準値を定めることが適切である。従って、規則（EU）2023/915 を改正し、最大基準値を設定する（新設）。

改正規則は 2028 年 1 月 1 日から適用される。ただし、施行日より前に合法的に市場に流

通していたものについては、消費期限などの期限日まで対象外とする。

本改正により設定されるフラン、2-メチルフラン及び3-メチルフランの合計（フランとして）の最大基準値は以下のとおりである。（この最大基準値は、定量限界以下の値をゼロと仮定して算出される下限濃度である。また、2-メチルフラン及び3-メチルフランの濃度には係数 0.83 が適用され、最大基準値は「フラン+0.83×2-メチルフラン+0.83×3-メチルフラン」を指す。）

- 乳幼児向けの穀類加工食品：40 μ g/kg
- ベビーフード
 - ・乳由来及び果実由来のベビーフード／乳と果実の混合物からなるベビーフード（乳、果実、または乳と果実の混合物を 80%以上含むベビーフード）：30 μ g/kg
 - ・その他のベビーフード：80 μ g/kg

4. 特定の食品中の 3-モノクロプロパンジオール (3-MCPD)、3-MCPD 脂肪酸エステル類、及びグリシジル脂肪酸エステル類の最大基準値に関する規則 (EU) 2023/915 の改正
Commission Regulation (EU) 2026/1825 of 29 July 2026 amending Regulation (EU) 2023/915 as regards maximum levels of 3-monochloropropanediol (3-MCPD), 3-MCPD fatty acid esters and glycidyl fatty acid esters in certain foods
29 July 2026

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ%3AL_202601825&qid=1785372146178

2016 年、EFSA は、食品中の 3-及び 2-モノクロプロパンジオール (MCPD)、それらの脂肪酸エステル類、及びグリシジル脂肪酸エステル類に関連するヒトの健康へのリスクに関する科学的意見を公表した。2017 年には、3-MCPD 及びその脂肪酸エステル類のリスク評価を更新した。EFSA は、食品中のグリシジルエステル類は健康上の懸念であり、3-MCPD 及びその脂肪酸エステル類は、特定のばく露シナリオ及び集団において健康上の懸念であると結論付けた。

植物性油脂、魚油、及びその他の海洋生物由来の油について、グリシジル脂肪酸エステル類（グリシドールとして）、及び 3-MCPD と 3-MCPD 脂肪酸エステル類の合計（3-MCPD として）の最大基準値が、規則 (EU) 2023/915 において定められた。また、乳児用調製乳、フォローアップミルク、乳幼児用の特別医療目的用食品、及び幼児用調製乳についても、最大基準値が設定された。ベビーフード及び乳幼児用の穀類加工食品の製造のための植物性油脂、魚油、その他の海洋生物由来の油については、より低い最大基準値が設定された。ベビーフード及び乳幼児用の穀類加工食品については、規則 (EU) 2023/915 の策定時点で汚染実態データが不足していたため、最大基準値は設定されなかった。

その後、ベビーフード及び乳幼児用の穀類加工食品におけるグリシジル脂肪酸エステル類、3-MCPD 及び 3-MCPD 脂肪酸エステル類の汚染実態データが得られた。従って、当該食品における最大基準値を定めることが適切である。さらに、ベビーフード及び乳幼児用の

穀類加工食品の製造のための植物性油脂、魚油、その他の海洋生物由来の油については、典型的な植物油含有量を考慮してベビーフード及び乳幼児用の穀類加工食品の最大基準値との整合性を確保するため、最大基準値を引き下げるべきである。

植物油を含む複合食品から、高濃度のグリシジル脂肪酸エステル類、及び 3-MCPD と 3-MCPD 脂肪酸エステル類（合計）が検出されており、規則（EU）2023/915 への適合性を評価する上で困難が生じていた。そのため、植物油を含む複合食品におけるグリシジル脂肪酸エステル類、及び 3-MCPD と 3-MCPD 脂肪酸エステル類の合計の最大基準値の適用について、追加の条項を設ける必要がある。なお、揚げ物にした結果、衣つきの魚や肉が 3-MCPD 及び 3-MCPD 脂肪酸エステル類で汚染されるというエビデンスがあるが、その生成要因は現時点では特定されていない。要因が特定されるまで（2027 年以降と予想される）は、当該食品に関する最大基準値は設定すべきではない。

精製オリーブオイルに適用される 3-MCPD 及び 3-MCPD 脂肪酸エステル類の最大基準値について、一部混乱が生じている。従って、その他の植物性油脂、魚油、及びその他の海洋生物由来の油の最大基準値の備考において、当該最大基準値が精製オリーブオイルにも適用されることを明確化することが適切である。

グリシジル脂肪酸エステル類の検査については、公的検査機関において間接分析法が日常的に使用されている。最近の研究により、これらの間接分析法を用いると、特に海洋生物由来の油の場合、グリシジル脂肪酸エステル類とともに、3-モノブロモプロパンジオール（3-MBPD）脂肪酸エステル類及び 3-モノヨードプロパンジオール（3-MIPD）脂肪酸エステル類も測定されることが明らかとなった。従って、グリシジル脂肪酸エステル類の最大基準値には、3-MBPD 及び 3-MIPD の脂肪酸エステル類も含まれることを明示することが適切である。

従って、規則（EU）2023/915 を改正する。改正規則は官報掲載の 20 日後に発効する。但し、付属文書（訳注：最大基準値の一覧表）の 5.3.2、5.3.4、5.4.2、5.4.4 項の改正は 2027 年 1 月 1 日から適用され、それ以前に合法的に市場に流通していたものについては、消費期限などの期限日まで対象外とする。

5. 査察報告書

● ドイツー肉調製品及び肉製品の製造と販売

Germany CT-2025-0160—Production and placing on the market of meat preparations and meat products

13-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5027>

現行の公的管理制度は全体として満足のいく形で実施されており、施設の維持管理や衛生に関する不適合事例を特定する上で概ね有効であることが判明した。この制度には、肉製品及び肉調製品の安全性を確認するための微生物学的分析のための公的サンプリングが含まれている。しかし、管理制度の有効性に影響を与えるいくつかの不備が指摘された：

- 小規模食品事業者に対する所管当局の管理において、特にハザード分析重要管理点（HACCP）に基づく手順の策定及び実施に関して不備が指摘された。現行の制度では、小規模事業者は、国の指針に含まれる一般的な HACCP 計画を利用し、それを各施設の具体的な状況に合わせて適応させている。これらの計画は、各事業所の具体的な状況に合わせて個別に調整されていないため、特定の製造工程に特有のハザードに対処するには不十分であり、これはまた、食品事業者の法令遵守状況を確認する公的管理の有効性に影響を与えることにもつながっている。
- 中規模・大規模の食品事業において、HACCP 計画及び食品事業者の自主検査サンプリング計画の適切性に関する所管当局の評価に脆弱性が指摘された。

● ラトビアー植物保護製品

Latvia CT-2025-0182—Plant Protection Products

13-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5025>

植物保護製品（PPP）の認可手続きには明確な枠組みがあり、その販売及び業務利用に対する公的管理は一貫した方法で計画・実施されている。所管当局は明確に定義されており、十分な資格と知識を備えた人材が配置されている。制度は全体として効果的であるが、残留農薬や水質に関するモニタリング活動の結果が、PPP のエンドユーザーに対する公的管理の頻度を決定する際に考慮されていないという点に不備が指摘された。

● フランスー肉調製品及び肉製品

France CT-2025-0159—Meat preparations and meat products

09-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5026>

フランスにおける肉製品及びその生産に関する公的管理制度は、体系的に構築されており、包括的なガイドライン、指針、科学的助言によって支えられている。さらに、食肉生産に関する専門知識を持つ検査官のネットワークによる専門的な研修や支援により、これらの検査の実施体制は強化されている。この枠組みは堅固であるにもかかわらず、その全体的な有効性に影響を及ぼすいくつかの課題が存在する：

- 中央の所管当局には、地方レベルでのリソース不足が管理の実施に悪影響を及ぼす可能性のある状況を特定するための適切な手段が欠けている。これには、計画された管理の完了と、その質の確保の両方に関連する。
- 施設の承認において、手続き上の不適合が見られる事例がある。その結果、完全に稼働していないにもかかわらず承認を受けた施設や、承認の範囲外の活動を行っている施設も一部存在している。
- 公的管理で発見された不適合事例のすべてが、迅速かつ徹底的に対応されているわけではない。是正措置に対する適時のフォローアップが行われていないため、不備が次回

の定期査察まで再確認されない可能性があり、これらの問題がさらに深刻化するリスクが高まる。

- タイー農薬

Thailand CT-2026-0070－Pesticides

21-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5031>

植物保護製品の認可及びその販売・使用の規制に関する包括的な国内制度が整備されており、また、農薬モニタリングプログラムも実施されている。しかし、タイで認証されている有効成分の種類や最大残留基準値が EU のものとは異なっているため、これらのプログラムは EU の要件を満たすには不十分であり、そのため、42 品目の輸出については、生産チェーンに関わる事業者向けに追加のプログラムが設けられている。EU の食品・飼料に関する緊急警告システム（RASFF）からの通知情報を踏まえて、輸出前サンプリングの対象となる一部の品目については、この制度がさらに強化されている。全体として、公的プログラムと民間による管理の組み合わせが、追加的な管理措置の対象となっている前述の 42 品目の貨物について、EU における摘発件数の減少に寄与してきた。しかし、適正農業規範（GAP）の認証を受けていない輸出用原材料を供給する生産者による商品、あるいは輸出前サンプリングの対象となっていない商品などについては、管理の有効性はそれほど高くない。これは、前述の追加的な管理措置の対象には含まれていない一部の商品において、不適合率が高い理由の一つとも考えられる。

- モルドバ共和国－欧州連合への豚肉製品の輸出に関する指定申請に関連して実施されている動物衛生管理措置の評価

Moldova, Republic of CT-2026-0156－evaluate the animal health controls in place in relation to the listing request for the export of pork meat products to the European Union
20-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5029>

モルドバ当局は、欧州委員会委任規則（EU）2020/692 で要求され、かつ動物衛生証明書（規則（EU）2020/2235）に定義されている必要な保証のすべてをまだ提供できていない。家畜データベースは登録済みの養豚場に関するデータについては信頼性が高いが、多くの非営利養豚場は未登録のままで、個体識別されていない豚を飼育しているため、トレーサビリティに不備が生じ、アフリカ豚熱の感染事例が見逃されるリスクが高まっている。当局による管理は主に大規模な商業農場を対象にしており、感染の発生が最も多い非営利農場に対する査察はめったに行われず、これにより、リスクが最も高い分野における疾病予防が弱体化している。野生イノシシに対する監視が限定的であるため、野生動物におけるアフリカ豚熱の検出や監視が困難となり、家畜豚への感染拡大リスクが高まっている。所管当局は家畜豚における感染の疑いについては適切に対処しているが、制限区域内での検査や検体採取

は限定的であるため、さらなる感染例の検出の可能性が低下している。野生イノシシにおけるアフリカ豚熱の発生を受けて設定される感染区域は、必ずしも半径 10km の範囲を網羅していないため、公認獣医師は EU への輸出に必要な動物衛生保証を認証することができない。国立リファレンスラボラトリーは、豚熱 (classical swine fever) の検査法についての認定取得に至っていない。

6. 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/>

0716/2026～0730/2026 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)

ウクライナ産コリアンダーシードの未承認物質クロルピリホス、フィンランド産フードサプリメント (肝臓カプセル) の水銀、ウガンダ産ナスのジメトエート・チアメトキサム及び未承認物質プロフェノホス、ニュージーランド産冷凍リング (ミナミアカヒゲ) の切り身の水銀、オランダ産ショートブレッドの 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール (3-MCPD) 及びグリシドールエステル、オランダ産グミベアの未承認物質テトラヒドロカンナビノール (THC)、オランダ経由シリア・アラブ共和国産アプリコットペーストのシアン化合物高含有、ドイツ経由エクアドル産有機バナナの未承認物質クロルピリホス、ベルギー産塩味ライスケーキのアフラトキシン B1、中国産冷凍魚の切り身の未承認物質クリスタルバイオレット、イタリア産ローマ米の未承認物質クロルピリホス、オランダ産パームシュガーの二酸化硫黄 (E220) 高含有及び未表示、イラン・イスラム共和国産ドライフルーツピュールのコチニールレッド A (E124) の未承認使用及び二酸化硫黄 (E220) の未表示、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD) 及び未承認物質テトラヒドロカンナビノール (THC)、ペルー産アボカドのカドミウム、オランダ産乾燥ブドウのオクラトキシン A、トルコ産ドラゴンフルーツのアセタミプリド・ホルメタネート及びスルホキサフロル、スペイン産有機乾燥イチジクのオクラトキシン A、など

注意喚起情報 (information for attention)

アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、スペイン産アンコウ (*Lophius piscatorius*) の水銀、ペルー産アスパラガスの未承認物質クロルピリホス、米国産殻なしピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産ダイエットハーブティーのシブトラミン、モロッコ産ロブスター

(*Palinurus elephas*.) の水銀、米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分カンナビジオール (CBD)、中国産ナイロン製キッチン用品 (スープ用お玉) からの一級芳香族アミンの溶出、中国・インド・タイ産のフードサプリメントの禁止成分 (ヨヒンビン塩酸塩及びヨヒンビングループ)、マレーシア産ハチミツのパラセタモール及びシルデナフィル、スペイン産調理済みエビ 50/70 の亜硫酸塩高含有、イタリア産ベビーリーフホウレンソウの硝酸塩高含有、ロシア産紅茶のピロリジジナルカロイド、インド産割れ米のアフラトキシン B1、ペルー産アボカドのカドミウム、スペイン産フードサプリメントのビタミン B6 高含有、バングラデシュ産生鮮マンゴーのプロピコナゾール、米国産アーモンド種子のアフラトキシン B1、ペルー産マンゴーのジメトエート、スペイン産解凍済みキハダマグロ (*Thunnus albacares*) (真空パック入り) の水銀、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、タイ産セロリのピフェントリン・クロチアニジン・シロマジン・ジニコナゾール・ルフェヌロン・プロピコナゾール・テブコナゾール・チアメトキサム及び未承認物質プロフェノホス、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A、スペイン産有機全粒アーモンドピューレのアフラトキシン B1、など

通関拒否通知 (Border Rejections)

米国産ピーナッツのアフラトキシン類 (複数あり)、インドネシア産ナツメグのアフラトキシン類及びオクラトキシン A、エジプト産ピーナッツのアフラトキシン B1、イラク産生鮮野生キノコ (ブラック・トリュフ) のカドミウム、コロンビア産パッションフルーツのトリフロキシストロビン、インド産コメの未承認物質のカルベンダジム及びトリシクラゾール、ケニア産豆類のインドキサカルブ、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (複数あり)、インド産緑茶抽出物の未承認物質ジノテフラン、トルコ産有機乾燥イチジクのオクラトキシン A、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、インド産メラミン製トレイからのホルムアルデヒドの溶出、香港産ポリアミド製キッチン用品からの一級芳香族アミンの溶出、インド産全粒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・イミダクロプリド・プロピコナゾール・チアメトキサム・トルフェンピラド及び未承認物質のカルベンダジム・クロルピリホス・ヘキサコナゾール及びチフルザミド、トルコ産生鮮ピーマンのホスチアゼート、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A (複数あり)、ジョージア産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、トルコ産生鮮ピーマンのアクリナトリン及びアセタミプリド、ボスニアヘルツェゴビナ産乾燥アブリコットの二酸化硫黄 (E220) 高含有、インド産コメのアフラトキシン類、など

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

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

1. EFSA はトリフルオロ酢酸ばく露に対する安全量を引き下げる

EFSA lowers safe level for exposure to TFA

22 July 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/news/efsa-lowers-safe-level-exposure-tfa>

欧州食品安全機関（EFSA）は、新たな科学的知見に基づき、食事中のトリフルオロ酢酸（TFA）の安全量を引き下げた。TFA は、一部の農薬の分解生成物である。欧州委員会及び EU 加盟国は、消費者の安全を確保するための措置を協議する際、この新たな安全量を考慮に入れることになる。

TFA とは何か？

TFA は、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）が分解する際に生成される可能性のある、さまざまな発生源に由来する化学物質であり、これには農薬に含まれる特定の有効成分も含まれる。その結果、TFA は地下水、土壌、食用作物に混入する可能性がある。EU 加盟国は飲料水中の PFAS 濃度を監視することが義務付けられており、その他のモニタリングプログラムでは食品中の PFAS 濃度を追跡している。

何が変更されたか？

EFSA の専門家らは、許容一日摂取量（ADI）を、従来の 0.05 mg/kg 体重/日から 0.014 mg/kg 体重/日に引き下げた。新しい ADI は、従来の値の約 3.5 分の 1 である。また、急性参照用量（ARfD）を 0.07 mg/kg 体重と新たに設定した。これらの更新された値は、新たな根拠に基づいており、それによれば、TFA は、とりわけ、甲状腺から分泌され、人体の制御に重要な役割を果たすホルモンであるチロキシンの濃度を変化させることが示された。

どのような根拠が使用されたか？

EFSA は、2024 年 8 月 6 日から 10 月 7 日にかけてデータ提供の呼びかけを行った。検討された情報には、以下のものが含まれる。

- TFA を生成する可能性のある農薬製品に関する EU 加盟国の評価データ
- TFA を生成する可能性のある農薬の有効成分に関する EFSA の過去の評価
- 欧州化学物質庁（ECHA）が分類提案の一環として検討した研究
- 業界のデータ

EFSA は、EU 加盟国、学界、その他の組織の専門家と緊密に連携し、作業部会を含め、プロセス全体を通じて彼らに参加を呼びかけた。公開協議では 177 件の意見が寄せられ、そのすべてが最終報告書において検討された。また、TFA の長期的な毒性や発がん性、ならびに発生段階における免疫毒性の可能性など、さらなる研究が必要な分野も特定した。これらの不確実性を考慮し、ADI の導出には追加の不確実係数が導入された。

これは、TFA に関する EU の他の取り組みとどのように関連しているのか？

EFSA の取り組みは、ECHA などの他の機関と協力し、PFAS 物質を評価・管理するための EU 全体の取り組みの一環である。現在、ECHA と共同で、PFAS 系農薬が TFA にどのように分解されるか、また土壌や水中の TFA の挙動や動態について調査を進めており、来年の夏までに完了する見込みである。

*トリフルオロ酢酸に対する消費者の健康に基づく指標値に関する科学的報告書

Scientific Report on consumer health-based guidance values for trifluoroacetic acid

22 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10227>

(ラット拡張一世代生殖毒性試験で観察された甲状腺ホルモンのチロキシン (T4) の減少に基づくベンチマーク ドーズ信頼下限値 (BMDL₂₀) から、ADI をトリフルオロ酢酸として 0.05 mg/kg 体重/日 (不確実係数 500 : 種差・個人差 100、長期毒性/発がん性試験等の不足 5)、ARfD をトリフルオロ酢酸として 0.07 mg/kg 体重/日 (不確実係数 100) と導出した。)

● 平易な言葉による要約：トリフルオロ酢酸に対する消費者の健康に基づく指標値

PLS: Consumer health-based guidance values for trifluoroacetic acid

20 July 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/plain-language-summary/consumer-health-based-guidance-values-trifluoroacetic-acid>

背景

- トリフルオロ酢酸 (TFA) は、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS) が分解する際に生成される可能性のある、さまざまな発生源に由来する化学物質であり、これには工業ガスや農薬に含まれる特定の有効成分が含まれる。
- TFA は環境中に残留し、土壌、水、食品中に存在することがあるため、人々は長期にわたりばく露される可能性がある。
- TFA は農薬の評価において検討されてきた (例えば、2017 年、2023 年、2024 年など) が、EFSA は 2020 年に食品中の PFAS を評価したものの、TFA については具体的に評価していない。
- 2017 年に設定された既存の TFA の安全量は、限られたデータセットに基づいていた。本報告書は、新たなデータと最新の科学的手法を取り入れることで、こうした課題に対処している。

EFSA は何をしよう要請されたか？

- 欧州委員会は EFSA に以下を要請した：
 - TFA に関する入手可能なすべての根拠を収集・検討する；
 - TFA の毒性学的特性を再評価する；
 - 食事を通じての TFA への消費者ばく露について、「健康影響に基づく指標値 (HBGV)」と呼ばれる安全量 (具体的には、ADI 及び ARfD) を導出または改訂する。

EFSA はどのようにこの作業を進めたか？

- EFSA は、以下からなる体系的かつ透明性の高い科学的アプローチを採用した：
 - 加盟国、産業界 (REACH 申請書類など)、ECHA、及び EFSA に対し、新たな毒性学的研究に関するデータの提供を要請；
 - 170 件の研究及びポジションペーパーからなる膨大な根拠を評価。これらは主に

2024 年に収集されたもので、過去の EFSA による評価、新たな実験研究、規制関連書類、及び科学文献が含まれた。動物を対象とした新たな科学的研究では、発生及び生殖への影響が取り上げられた；

- 根拠の重み付け（WOE）法を用いて、動物実験、機序に関するデータ、及びヒトを対象とした研究を統合し、それらの研究の質、関連性、一貫性を評価；
- ベンチマークドーズ（BMD）モデリングを用いて、HBGV を導出。

結果と含意はどのようなものだったか？

<結果>

- TFA が DNA に損傷を与える可能性は低い。
- 新たな科学的研究（動物試験）により、TFA が発達、生殖、及び甲状腺ホルモン（最も感受性の高い影響）に及ぼす影響が明らかになった。

<含意>

- 以上の点を踏まえ、EFSA は新たな HBGV を定めた：
 - ADI を 0.014 mg/kg 体重/日とし、従来の 0.05 mg/kg 体重/日から引き下げた；
 - ARfD を 0.07 mg/kg 体重とした（ARfD は前回設定されなかった）。
- これらの新たな安全量は 2017 年に設定した安全量よりも厳格であり、リスク評価のための最新のベンチマークとなる。また、これらは食品安全、水質監視、化学物質規則に関する EU の決定に影響を与える。

どのような限界や不確実性があったか？

- 主に 2 つの不確実性が指摘された：
 - 長期（発がん性）に関する研究は存在しなかった。
 - 発生過程における免疫機能の影響に関するデータはほとんどなかった。
- TFA へのばく露に関する HBGV を導出する際、EFSA はまず、有害影響が認められなかった濃度を特定した。その後この値は、ばらつき、すなわち動物とヒトとの違いや、個人間の差異（小児やより感受性の高い個人など）を考慮して、標準的な不確実係数である 100 を適用して引き下げられた。データセットの限界を踏まえ、特定された不確かさに対処するため、さらに係数 5 が適用された。

2. 食品中の新興及び新種の臭素系難燃剤に関するリスク評価更新

Update of the risk assessment on emerging and novel brominated flame retardants in food

27 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10187>

（科学的意見）

3. 2026 年度 MCRA プラットフォームの更新：高度なデータ接続と運用フェーズへの移行

Update of the MCRA platform 2026: advanced data connectivity and transition to the operational phase

29 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10285>

(外部科学報告書)

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）

【EFSA】MCRA プラットフォームの更新：高度な相互運用性とデータの接続性、及びアクセスしやすさの改善

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf>

4. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* PX22-272 株由来のアラビナンエンド-1,5- α -L-アラビナナーゼ及びエンド-ポリガラクトツロナーゼ活性を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of a food enzyme containing arabinan endo-1,5- α -l-arabinanase and endo-polygalacturonase activities from the non-genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain PX22-272

20 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10223>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus tubingensis* SPG 10-1199 株由来の食品用酵素エンドポリガラクトツロナーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme endo-polygalacturonase from the non-genetically modified *Aspergillus tubingensis* strain SPG 10-1199

20 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10224>

- 遺伝子組換え *Escherichia coli* K12 DSM 34229 株由来の食品用酵素シクロマルトデキストリングルカノトランスフェラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme cyclomaltodextrin glucanotransferase from the genetically modified *Escherichia coli* K12 strain DSM 34229

20 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10222>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* AP2 903-6 株由来のエンドポリガラクトツロナーゼ及びペクチンエステラーゼ活性を有する食品用酵素の安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme containing endo-polygalacturonase and pectinesterase activities from the non-genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain AP2 903-6

21 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10183>

- 非遺伝子組換え *Aspergillus luchuensis* AP2 903-6 株由来の食品用酵素ペクチンエステラーゼの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme pectinesterase from the non-genetically modified *Aspergillus luchuensis* strain AP2 903-6

21 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10184>

- 遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM-MC 株由来の食品用酵素 α -アミラーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme α -amylase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain NZYM-MC

16 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10214>

- 遺伝子組換え *Bacillus licheniformis* NZYM-KE 株由来の食品用酵素 α -アミラーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme α -amylase from the genetically modified *Bacillus licheniformis* strain NZYM-KE

16 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10199>

- 遺伝子組換え *Trichoderma reesei* AR-996 株由来の食品用酵素 β -フルクトフラノシダーゼの使用範囲拡大及び食品添加物インベルターゼ (E1103) としての使用に関する改訂規格に関する安全性評価

Safety evaluation of an extension of use for the food enzyme β -fructofuranosidase from the genetically modified *Trichoderma reesei* strain AR-996 and amended specifications for its use as a food additive invertase (E1103)

17 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10180>

(すべて科学的意見)

5. 新規食品関連

- 第三国由来伝統食品としての *Plukenetia volubilis* L. の焙煎種子の安全性

Safety of roasted seeds from *Plukenetia volubilis* L. as a traditional food from a third country pursuant to Regulation (EU) No 2015/2283

23 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10256>

(科学的意見)

- 規則(EU)2015/2283に基づく新規食品としての *Anaerobutyricum soehngenii* CH106 株の安全性

Safety of *Anaerobutyricum soehngenii* CH106 as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

28 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10255>

(科学的意見)

6. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換え大豆 DAS-44406×FG72 の評価 (申請番号 GMFF-2025-34192)

Assessment of genetically modified soybean DAS-44406×FG72 (dossier GMFF-2025-34192)

29 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10268>

(科学的意見)

- 新しいゲノム技術で得られた植物、微生物、動物及びそれらの製品に関する新しい科学的データの文献ホライズンスキャンニング (2026年3月)

Literature horizon scan for new scientific data on plants, microorganisms and animals, and their products obtained by new genomic techniques (March 2026)

28 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10230>

(科学的報告書)

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

【EFSA】新しいゲノム技術で得られた植物とその製品に関する新しい科学的データの文献ホライズンスキャンニング（2025年10月）

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

7. ナノ物質関連

- ナノ材料リスク評価に重点を置いた、食品・飼料分野における新たな評価手法 (NAM) の適格性評価案の実施計画

Implementation Plan for the proposed Qualification System for New Approach Methodologies (NAMs) in the food and feed sector with focus on nanomaterial risk assessment

24 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10282>

(外部科学報告書)

8. 農薬関連

- キンメラックの第 12 条に基づく MRL 見直し後の確認データの評価

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for quinmerac

16 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10189>

- ニンジン中のエトフメセートの最大残留基準値の改訂

Modification of the existing maximum residue level for ethofumesate in carrots

16 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10188>

- ハチミツ中メピコートクロリドの既存最大残留基準値の改訂

Modification of the existing maximum residue level for mepiquat chloride in honey

17 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10225>

- クロフェンテジンの既存最大残留基準値の見直し

Review of the existing maximum residue levels for clofentezine according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005

23 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10260>

- バナナ中のホルペットのインポートトレランスの設定及びハチミツ中の既存最大残留基準値の改訂

Setting of import tolerance for folpet in bananas and modification of the existing maximum residue level in honey

27 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10168>

- セロリ、フローレンスフェネル、ルバーブにおけるアセキノシルの既存最大残留基準値の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for acequinocyl in celeries, Florence fennel and rhubarb

27 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10261>

- ベータシフルトリンに関する第 12 条 MRL 見直し後の確認データの評価

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review for beta-cyfluthrin

30 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10270>

(すべて理由付き意見書)

- 有効成分 *Trichoderma harzianum* T78 の農薬リスク評価ピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma harzianum* T78

27 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10197>

(農薬に関するピアレビューの結論)

- 農業用化学物質認可の規制プロセスにおけるイヌを用いた試験の免除に関する科学的意見

Scientific Opinion on waiving of the dog studies in the regulatory process of agrochemicals approval

29 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10239>

(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>

1. 英国国家モニタリング計画(NMP)輸入食品のサンプリング優先事項 : 2026/2027 年

UK National Monitoring Plan sampling priorities for imported foods

23 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/uk-national-monitoring-plan-sampling-priorities-for-imported-foods>

2026/2027 年度のサンプリングの優先事項が追加された。輸入動物由来製品 (products of animal origin : POAO) と輸入非動物由来食品 (food not of animal origin : FNAO)に分けて示してある。

2. リコール

- **Graham's Family Dairy** は抗生物質(ペニシリン)を含む動物用医薬品が検出されたため、**Graham's Family Dairy Semi-Skimmed Milk** をリコール

Graham's Family Dairy recalls Graham's Family Dairy Semi-Skimmed Milk due to the presence of veterinary medicines including antibiotics (penicillin)

22 July 2026

<https://alerts.food.gov.uk/news-alerts/alert/FSA-PRIN-37-2026>

本製品には抗生物質を含む動物用医薬品が含まれており、摂取して安全でなく、抗生物質(ペニシリン)にアレルギーのある場合、健康リスクとなる可能性がある。

-
- 英国保健省 (DHSC : Department of Health & Social Care)

<https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care>

1. エナジードリンクの禁止により、小児の健康がさらに守られる

Children's health further protected with energy drinks ban

16 July 2026

<https://www.gov.uk/government/news/childrens-health-further-protected-with-energy-drinks-ban>

イングランドでは、約 10 万人の小児が、カフェイン含有量の多いエナジードリンクを毎日摂取していると推定されており、身体的・精神的健康や教育に有害な影響を及ぼす可能性があることが示唆されている。

政府は、2027 年 4 月からイングランドにおいて、カフェイン含有量の多いエナジードリンクの 16 歳未満の小児への販売を禁止することを発表した。これにより、カフェイン含有量の多いエナジードリンクに関連する危害から、小児の健康がより確実に守られることになる。

この措置は、茶やコーヒーを除く、150 mg/L 以上のカフェインを含む飲料に適用される。対象となるのは、店舗、自動販売機、ウェブサイトやオンラインでの販売を含むすべての小売販売である。16 歳未満の子供への販売を確実に止める責任は小売事業者にあり、地方自治体が禁止措置の執行にあたる。違反した事業者には、最高 2,500 ポンドの罰金が科される。

この措置に関する意見募集は 2025 年 9 月 3 日～11 月 26 日に行われた。事業者、公衆衛生機関、執行機関、一般市民から 1,095 件の回答が寄せられ、年齢制限の導入に対する強い支持が示された。政府は食品安全法（Food Safety Act 1990）に基づいて二次法の制定を進める予定であり、議会の承認を得て 2027 年 4 月に施行される見込みである。

＊意見募集結果

<https://www.gov.uk/government/consultations/banning-the-sale-of-high-caffeine-energy-drinks-to-children#full-publication-update-history>

-
- 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>

1. COT 会合 : 2026 年 7 月 14 日

14th July 2026 Committee on Toxicity Meeting

6 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/14th-july-2026-committee-on-toxicity-meeting>

（会議の議題）

- ・ 2026 年 5 月 19 日の会合の議事録
- ・ 化学物質リスク評価における AI に関するワークショップ報告書
- ・ フードサプリメント及び強化食品におけるビタミン及びミネラルの最大量の設定に関するアプローチ（欧州委員会）
- ・ 過剰なビタミン E が母親の健康に及ぼす影響に関するディスカッションペーパー

<https://www.gov.uk/government/publications/14th-july-2026-committee-on-toxicity-meeting/discussion-paper-on-the-effects-of-excess-vitamin-e-on-maternal-health>

（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。）

（結論抜粋）

ビタミン E の過剰摂取は、妊娠高血圧症、子癇前症、巨大児のリスク増加など、様々な有害影響と関連している。また、臍帯血中のビタミン E 濃度の上昇は、在胎不当過小（small-for-gestational-age: SGA）のリスクの増加や出生体重の減少と関連している。妊娠初期における食事からのビタミン E 摂取量の増加は、インスリン感受性の低下と関連しており、これは糖代謝に対する有害影響を示唆している可能性がある。

また、ビタミン E はビタミン K の吸収及び代謝を阻害し、ビタミン K 依存性凝固因子の産生を低下させ、その結果、出血持続時間の延長のリスクを高めることが明らかに

なっている。この相互作用は、耐容上限量（TUL）を設定する上での重要なエンドポイントとして特定されている。この相互作用に関して、妊婦における直接的な根拠は限られているが、妊娠中や分娩時に有害影響を及ぼす可能性が懸念されている。高用量のサプリメントを摂取する場合は、食事からの摂取量と合わせたビタミン E の総摂取量が TUL を超える可能性があり、特に懸念される。

ヒトを対象とした大規模な観察研究の結果は限定的であり、一貫性に欠けていた。有害影響を検出するようデザインされていない場合が多く、自己申告に依存していたり、ビタミン E サプリメントの摂取状況を記録していなかったりした。動物実験では、高用量のビタミン E の補完（supplementation）が、酸化または還元ストレス経路を介して、生殖能力の低下、卵子の発達の障害、及び卵巣の生理機能の変化と関連していることが明らかになった。

食事由来のビタミン E は、一般的に TUL を大幅に下回っており、リスクをもたらす可能性は低い。高用量のサプリメントの摂取は、総摂取量として EFSA が定める TUL（300 mg/日）を超える可能性がある。全体として根拠は限定的で一貫性がないが、複数の研究に共通する知見として、有害影響は習慣的な食事摂取よりも高用量のビタミン E サプリメントの摂取により起こりやすいことが挙げられる。

- ハーブ誘発性肝障害

<https://www.gov.uk/government/publications/14th-july-2026-committee-on-toxicity-meeting/herb-induced-liver-injury>

（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。）

（結論抜粋）

英国内及び世界的に、ハーブダイエタリーサプリメント（herbal dietary supplement: HDS）の消費量は増加している。ハーブ誘発性肝障害（herb induced liver injury: HILI）の原因やメカニズムを理解するため、世界中で肝障害登録制度の確立に向けた取り組みが行われてきたが、HDS の消費状況は地域によって異なる。欧州や米国では、ほとんどの HDS は主に減量を目的として摂取されており、複数の成分を含む製品が特に懸念されている。しかし、植物やその成分の記述については、命名法の違いにより調和されていないため、全体像の把握や登録データ間での比較が困難である。さらに、消費される状態の植物における個々の部位の特定の難しさ、異なる部位での生理活性物質の濃度のばらつき、及び抽出法の違いによる影響が、問題をさらに複雑にしている。また、規制要件や品質管理規格の差異が成分の誤表示につながり、原因物質（causative agents）の特定をさらに困難にしている。HDS の摂取に関連する HILI 事例に関する英国におけるデータの不足も明らかである。英国における情報が無ければ、この問題の規模やその背後にある主要な要因を特定することはできない。

- 魚類摂取のリスク・ベネフィット評価に関するプロトコル案（EFSA の意見募集）

<https://www.gov.uk/government/publications/14th-july-2026-committee-on-toxicity-meeting/draft-protocol-for-the-risk-benefit-assessment-of-fish-consumption>

(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。)

本文書は、魚類摂取に関する包括的なリスク・ベネフィット評価 (RBA) のために欧州食品安全機関 (EFSA) が策定したプロトコル案を提示するものである。本プロトコル案では、様々な集団における魚類摂取の健康影響評価のための科学的枠組み、評価課題、方法論的アプローチ、及びエビデンスソースが定められている。本プロトコル案は、評価そのものではなく、評価がどのように実施されるかを記述した計画文書 (planning document) である。

魚類は、有益な栄養素の供給源であると同時に、環境汚染物質へのばく露源となり得る。従って本プロトコル案の主要な目的は、これらの相反する影響を総合的に評価し、魚類の摂取量や種類に応じた全体的な健康影響を推定することである。

この評価では、魚類に含まれる複数の化学汚染物質 (ポリ塩化ジベンゾ-*p*-ジオキシン類及びジベンゾフラン類 (PCDD/Fs)、ダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル類 (DL-PCBs)、パー及びポリフルオロアルキル化合物 (PFAS)、ポリ臭化ジフェニルエーテル類 (PBDEs)、無機ヒ素、ジメチルアルシン酸 (DMA)、無機水銀及びメチル水銀) の複合的な存在を対象とする。この作業は、これらの汚染物質に関する新たなリスク評価の作成を意図したものではなく、EFSA やその他の機関による既存の科学的意見や毒性学的評価を基盤としている。

またこの評価では、魚類摂取に伴う、広く認められている栄養面及び健康上のベネフィットについて考慮する。ベネフィットの評価は、主にノルウェー食品環境科学委員会 (VKM) や国連食糧農業機関/世界保健機関 (FAO/WHO) などによって実施された過去のリスク・ベネフィット評価に依拠している。

欧州委員会は、本評価において、魚種や魚の分類 (脂肪の多い魚と少ない魚、捕食魚と非捕食魚、天然魚と養殖魚など) を考慮するよう要請した。その目的は、各国当局が食品に基づく食事ガイドラインや消費者向け助言を策定する際の根拠を提示することである。

全体として本プロトコル案は、これまで実施されてきた魚類摂取に関するリスク・ベネフィット評価の中でも最も包括的なものを提供することを目的とし、汚染物質、栄養素、健康影響、集団ばく露、及び消費者への情報提供に関する根拠を統合することにより、欧州全域における魚類摂取に関する政策策定、及び各国の食事ガイドライン策定に向けた科学的な根拠を提供することを目指している。

EFSA の意見募集は 2026 年 8 月 3 日までである。COT 事務局は 7 月 17 日までコメントを受け付け、その後コメントをまとめ、EFSA に提出する。

- 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

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

1. コーヒーに含まれる農薬：「禁止」で「非常に毒性が高い」？

輸入食品中の植物保護製品残留物とその評価

Pesticides in coffee: 'Banned' and 'highly toxic'?

Residues of plant protection products in imported foodstuffs and their assessment

09/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/pesticides-in-coffee-banned-and-highly-toxic/>

ドイツで販売されているコーヒーには、「禁止されている」あるいは「毒性の強い」農薬がしばしば混入している：こうした見出しが、農薬に批判的な非政府組織（NGO）のキャンペーンに関する報道で最近よく見られるようになった。過去にも幾度となく、欧州連合（EU）で「禁止されている」農薬が輸入を通じて消費者の食卓（あるいはカップ）に届き、消費者を危険にさらしているという警告が発せられてきた。

消費者の健康保護の観点から、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）は以下のコメントを発表する：

植物保護製品（PPP）の有効成分が EU で認可されていない（「禁止」されている）のには、さまざまな理由が考えられる。その一つは、有効成分の毒性リスクプロファイル、つまりその「毒性」が理由である。しかし、有効成分が EU で販売されていない理由は他にも様々ある。例えば、気候条件が異なる、ひいては害虫の種類が異なるため、欧州ではその有効成分は実用性が低い場合。また、製造業者にとって販売が採算に合わず、そもそも EU で認可申請がなされていないこともある。これは特に、PPP の多くの新規有効成分に当てはまる。したがって、「認可されていない」は、必ずしも「有毒」と同義ではない。

さらに、コーヒー、バナナ、ホップなどの輸入食品の場合、EU で認可されていない農薬成分が原産国で合法的に使用されている可能性があり、その逆もまた同様である。とはいえ、国際貿易や食品の相互輸入を円滑にするため、健康上のリスクがない限り、世界的に適用されるコーデックス最大基準値（国際的に定められた最大濃度）が EU 法に組み込まれている。加えて、「インポートトレランス」の申請を行うことも可能である。これは、EU で認可されていない有効成分が微量に含まれている食品であっても、輸入できることを意味する。インポートトレランスは、最大残留基準値（MRL）と同様の方法で設定される。MRL とは、食品中または食品表面における有効成分の法的最大許容濃度を指す。MRL の科学的根拠は、健康リスク評価である。MRL を遵守することで、健康への有害影響の可能性が低いことが保証される。MRL と健康リスクとなる濃度との間には十分な安全マージンがあるため、MRL を超えたとしても、急性健康影響は通常発生しない。

EU でコーヒーは栽培されていない。EU におけるコーヒーの MRL は、輸出国からのインポートトレランス申請とコーデックス規格の最大基準値に基づく。MRL は生豆（コーヒー豆）に適用される。生豆はそのままでは販売されず、焙煎工場でさらに加工される。そのため、焙煎工場やその他のコーヒー加工施設が行う入荷品検査は特に重要である。コーヒー

の焙煎と抽出は、PPP 残留物のレベルを変化させる。EU の加工係数データベース (<https://zenodo.org/records/15363279>) には、焙煎中又はインスタントコーヒー粉末の製造中に残留レベルがどのように変化するかに関する情報が一部の物質について記載されている。これは有効成分によって異なる。

コーヒーに含まれる複数の残留物の影響を問題視する声もあるが、複数の有効成分による健康影響の可能性に関する評価は、適正な毒性学的実施規範の一部であり、PPP の複数残留物の影響に関する科学的根拠は豊富に存在する。現在の知見に基づくと、適用される認可基準は消費者の健康リスクを十分に排除している。

食品を市場に出す者は、法律で定められた MRL を遵守する義務を負う。小売業者や食品加工業界の企業（例えば、コーヒー焙煎業者など）は、自社で内部検査を実施している。ドイツ各州の食品監視当局は、モニタリングやサーベイランスプログラム、リスクに基づく検査を用いて、企業が注意義務を果たしているか、消費者が適切に保護されているかを確認している。ドイツ各州の食品監視当局のデータによると、コーヒー生豆のサンプルのうち、それぞれの MRL を超過しているのはごくわずか（2～3%）に過ぎない。現在の知見に基づけば、PPP に適用される認可基準では、コーヒーの摂取によって消費者に健康上のリスクが生じる可能性は示唆されていない。

2. 食品安全性の強化

オーストラリア及びニュージーランドとの協力関係強化に関する覚書に署名

Strengthening food safety

Memorandum of Understanding signed to strengthen cooperation with Australia and New Zealand

10/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/strengthening-food-safety/>

2026 年 7 月 2 日、オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）と BfR は、ベルリンで共同意向表明書（JDI）に署名し、食品安全分野における両機関間の協力関係を強化した。両組織の代表者は、共同宣言に署名したほか、リスクコミュニケーション分野における最新の課題、危機予防と管理における人工知能（AI）の役割、PFAS（パー及びポリフルオロアルキル化合物）のリスク評価などについて意見交換を行った。JDI は、特に科学研究の分野における機関間の協力と連携に重点を置いている。知識の交換は、双方の消費者の健康と安全をさらに向上させるだろう。長期的には、作業グループの設置範囲も拡大していく予定で、将来的には、共同ワークショップや研修プログラム、定期的な会合、相互の利益に基づく科学技術協力などもこの協力関係に含まれるかもしれない。

3. 明確に提示されたリスク評価

BfR はウェブサイトインフォグラフィックを含む新しい概要ページを公開

Risk assessment presented clearly

The BfR publishes a new overview page with infographics on its website

13/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/risk-assessment-presented-clearly/>

インフォグラフィックは、複雑な問題を明確かつ分かりやすく提示する上で有効な手段である。特にインターネット上では、重要な情報を簡潔に伝えるのに優れた方法となる。BfR は、意見書や科学報告書といった文書形式に加え、リスク評価のより広範な背景を説明するためにインフォグラフィックを活用している。BfR は今回、ウェブサイト上にインフォグラフィックを掲載した新しい概要ページを開設した。新しいインフォグラフィックページへは以下のリンクから：<https://www.bfr.bund.de/presse/infografiken/>（ドイツ語）

4. 研究室から実生活へ：リスク評価における動物実験を用いない手法の利用を加速させるための架け橋としての適格性評価

From lab to life: Qualification as a bridge to fast-track the use of animal-free methods in risk assessment

24/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/from-lab-to-life-qualification-as-a-bridge-to-fast-track-the-use-of-animal-free-methods-in-risk-assessment/>

多くの場合、化学物質の健康リスクの評価は依然として動物実験の結果に依存している。しかし、動物を用いない多数の試験方法（総称して新たな評価手法（NAM）と呼ばれる）が既に利用可能である。リスク評価においてさらに利用が増える可能性を秘めた NAM もあるが、OECD テストガイドラインとして妥当性確認と承認がなされていないため、規制上の意思決定におけるその使用は限定的である。汎用的な NAM 適格性評価システムは、特定の状況における適切な NAM の規制上の適用を加速するための新しいアプローチとして登場し、これは、欧州委員会の動物実験の段階的廃止に向けたロードマップに概説されている目標と密接に連動する。欧州食品安全機関（EFSA）の委任を受けた NAMs4NANO コンソーシアムは現在、食品・飼料分野で使用するための汎用的な NAM 適格性評価システムの実施計画を提案している。

汎用的な NAM 適格性評価システムは、明確に定義された使用状況における、方法論の科学的妥当性（すなわち、信頼性と関連性）を確立する、専門家主導のプロセスである。これは、その方法が提供する情報の種類や意思決定における役割などを含め、その方法がどのように適用されるかを明確にすることを意味する。既存の適格性評価システムは、米国食品医薬品局（FDA）の医薬品開発ツールプログラムや、欧州医薬品庁（EMA）の医薬品研究開発における新規方法論の認定といった枠組みの中で運用されている。

NAMs4NANO コンソーシアムは、欧州食品安全機関（EFSA）の指示により、食品・飼料分野に合わせた NAM 適格性評価システムの汎用フレームワークと、ナノ材料（NM）リスク評価における最初の実装例を提案した（Haase et al., 2024）。公開協議段階を経て、コンソーシアムは経済協力開発機構（OECD）、欧州化学品庁（ECHA）、EU 消費者安全科学

委員会（SCCS）、EMA、欧州動物実験代替法評価センター（EURL ECVAM）などの主要な利害関係者と連携し、科学ワークショップ、会議、カンファレンスを通じてフィードバックを収集した。提案された適格性評価システムと NAM の準備基準（readiness criteria）を評価する基準の両方に対する広範な回答により、食品・飼料分野における NAM 適格性評価システムの導入を妨げる可能性のある潜在的な課題を分析することが可能となった。実践的なテストにより、提案された準備基準の改良と修正が行われた。特に、多様な利害関係者からの強い関心は、次世代リスク評価（Next Generation Risk Assessment : NGRA）を実現するための実用的なツールとしての適格性評価の大きな可能性を強調している。

NAM 適格性評価システムの実施計画案については、アプローチをさらに洗練させるため、2026 年 10 月 31 日まで意見や提案を受け付けている。また、利害関係者に対しては、評価基準を検証するための外部事例研究（ナノテクノロジーの分野を超えた応用事例を含む）を、2026 年 10 月 31 日までに提出するよう呼びかけている。コンソーシアムは、このイニシアチブを推進するため、主要な関係者や外部の専門家との対話を継続していく。

* 関連情報：ナノ材料に関する健康リスク評価

Health risk assessment of nanomaterials

<https://www.bfr.bund.de/en/product-safety/health-assessment-of-nanomaterials/>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2026（2026. 08. 05）（今号）

【EFSA】ナノ材料リスク評価に重点を置いた、食品・飼料分野における新たな評価手法（NAM）の適格性評価案の実施計画

● 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. RIVM はオランダの住民の体内の化学物質に関する体系的なモニタリングを提案する
RIVM proposes structural monitoring of chemical substances in people living in the Netherlands

02-07-2026

<https://www.rivm.nl/en/news/rivm-proposes-structural-monitoring-of-chemical-substances>

人々は、食品や消費者製品、仕事や生活環境を通じて化学物質にばく露される可能性がある。一部の化学物質は、疾患を発症するリスクを高める可能性がある。リスクのレベルは、具体的な化学物質の種類や、ばく露量、ばく露期間によって異なる。

オランダでは現在、どのような種類の化学物質がどの程度の量で人々の体内に蓄積されているのか、明確な把握ができていない。このため、2024 年にオランダ保健評議会は政府

に対し、オランダの集団を代表する 1,500 人を対象として、血液中及び尿中の 100 種類の物質をモニタリングし（ヒトバイオモニタリング）、これを 5 年ごとに繰り返すよう勧告した。オランダ国立公衆衛生環境研究所（RIVM）は今回、報告書「オランダ住民の化学物質ばく露測定プログラム」において、モニタリングプログラムの概要を示した。

RIVM は、地方自治体公衆衛生局（GGD）、大学、大学病院など、様々な組織の知識と専門性を活用してプログラムを構築することを推奨している。モニタリング対象には、重金属などのいわゆる高懸念物質（SVHC）や農薬が含まれる可能性が高い。また、他国ではすでに同様のプログラムの実施実績があるため、国際的な連携も推奨されている。

提案されたプログラムでデータを収集することにより、濃度を測定するだけでなく、モニタリング対象物質の発生源について基本的な理解を得ることが可能になる。また、このデータを用いて、モニタリング対象物質へのばく露による社会的コストを推定することもできる。さらにこのプログラムは、特定の地域や特定の脆弱な集団における的を絞った追跡調査の機会も提供する。RIVM は、このモニタリングプログラムの費用を、測定サイクルあたり 2,000 万ユーロと見積もっている（1 サイクルは 5 年間）。実際に実施するかどうかの決定は政府に委ねられる。

* 報告書（オランダ語。英文要旨あり。）

A programme to measure chemical exposure among residents of the Netherlands:
Proposal for human biomonitoring

<https://www.rivm.nl/publicaties/programma-om-chemische-stoffen-bij-inwoners-van-nederland-te-meten-voorstel-voor-humane>

-
- 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. 唐辛子チャレンジ：危険なトレンド

Hot pepper challenges: a dangerous trend

21/07/2026

<https://www.anses.fr/en/content/hot-pepper-challenges-dangerous-trend>

近年、ソーシャルメディア上で、激辛料理や「世界一辛い」唐辛子を食べるチャレンジが流行している。中毒情報センターには、特に 10 代の若者の間で、中毒事例が複数報告されている。ほとんどのケースは軽症だが、中には重症化するケースもある。こうした事例は、こうしたチャレンジを避けること、そして若者に危険性を認識させることの重要性を浮き彫りにしている。

激辛食品を摂取することに伴うリスクは何か？

カプサイシンは唐辛子に自然に含まれる化学物質である。唐辛子の辛味の原因であり、ヒリヒリする感じを引き起こすことがある。その濃度は唐辛子の種類によって大きく異なる。大量に摂取すると、カプサイシンは口から食道、胃に至るまで消化管全体に痛みを引き起こす。また、吐き気、嘔吐、下痢、肛門周辺のヒリヒリ感、排便時の刺激なども引き起こす可能性がある。場合によっては、高血圧、動悸、意識喪失などの症状が現れることもある。

唐辛子を含む製品が皮膚に触れると、皮膚が赤くなり、目に入ると、目の充血や涙目、あるいはより深刻な損傷を引き起こす可能性がある。耐性は人によって異なる。小児や消化器系疾患、心臓疾患のある人は、カプサイシンに特に敏感である。この物質はアレルギー反応を引き起こすこともある。

報告された中毒事例の3分の1は10代の若者によるもの

2023年、軽度の心臓疾患を抱えていた14歳のアメリカ人少年が、激辛ポテトチップスを食べた後、心肺停止により死亡した。フランスでは、2021年から2025年にかけて、辛い食品や料理を食べた後に症状が出たとして、124人が中毒情報センターに電話をかけた。そのうち3分の1は10歳から15歳のティーンエイジャーで、ティーンエイジャーと大人の症例の39%は、チャレンジ中に発生した。アレルギーの既往歴のある女性1人を除いて、すべての症例は軽症だった。その女性は、チャレンジの一環として辛いポテトチップスを食べた後、顔と喉が腫れた。彼女はすぐに医療処置を受け、抗ヒスタミン剤とコルチコステロイドによる治療で症状は改善した。

消費者の保護

2023年以降、カプサイシン含有量が過剰であったり、表示基準を満たしていなかったりするなど、健康リスクをもたらすとして、6つの食品が欧州市場から撤去された。欧州食品安全機関（EFSA）は現在、カプサイシン摂取に伴うヒトの健康リスクに関する評価を実施している。これは、消費者保護のために、カプサイシンを多く含む食品に関する規制を強化する一助となるだろう。

辛いものを食べた後に、口の中がヒリヒリする場合はどうすれば良いか？

- 乳製品（乳、ヨーグルト、アイスクリームなど）や食用油などの脂肪分の多い食品で口をすすぐ。でんぷん質の食品（パン、ジャガイモ、米など）も、ヒリヒリ感を和らげるのに役立つ。
- カプサイシンは水に溶けないため、水や炭酸飲料は飲まないこと。
- 腫れたり、呼吸困難になった場合は、フランス国内では15番、ヨーロッパ全域では112番、聴覚障害者の方は114番に直ちに電話すること。
- それ以外のケースでは、痛みが続く場合や悪化する場合は、中毒情報センターに電話するか、医師の診察を受けること。

2. 環境が健康に与える影響をより深く理解するための4つの受賞プロジェクト

Four winning projects to better understand how the environment impacts health

17/07/2026

<https://www.anses.fr/en/content/four-winning-projects-better-understand-how-environment-impacts-health>

環境は我々の健康にどのような影響を与えるのか？4つの新たな研究プロジェクトでは、健康と環境に関するデータを用いて、特定の汚染物質や有害生物へのばく露が疾病の発症と進行に及ぼす影響をより深く理解することを目指す。これらの取り組みは、Green Data for Health (GD4H) と Health Data Hub (HDH) が主導する、研究とイノベーションのための健康・環境データに関する公募の第4回の一環として、エコシステム全体から集まった約15名の専門家の推薦に基づき選定された。選定された4つのプロジェクトは、GD4H 及び HDH チームから人的、技術的、財政的な支援を受けることになる。選定されたプロジェクトには、大規模な患者コホートのデータと環境データを連携させることにより、農薬、パーフルオロアルキル物質 (PFAS)、内分泌かく乱物質などの新興汚染物質と肺がんとの関連性を検討する PADDEL プロジェクトが含まれる。

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

【ANSES】環境衛生に関するプロジェクトの第4回公募が開始

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

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

1. FDA の公衆衛生の柱

FDA's Public Health Pillars

07/15/2026

<https://www.fda.gov/about-fda/what-we-do/fdas-public-health-pillars>

米国建国 250 周年、米国食品医薬品局(FDA)創設 120 周年にあたり、FDA の永続的な使命と公衆衛生の未来を形作る責任を再確認として、FDA の公衆衛生の4つの柱を発表した。公衆衛生の柱は、FDA の使命、優先事項、運営の基盤であり、公衆衛生を保護・促進するために FDA が行うすべての活動の基盤となっている。

- ・ イノベーションとグローバルリーダーシップ
- ・ 国家保健保障の推進
- ・ 手頃な価格の医薬品・医療製品へのアクセス拡大
- ・ 米国における慢性疾患の予防と健康の促進

* 関連情報：

An Enduring Mission in a New Era: The FDA Public Health Pillars

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/enduring-mission-new-era-fda-public-health-pillars>

（FDA コミッショナー代理 Kyle A. Diamantas, J.D 法務博士による公衆衛生の柱の説

明)

Reagan-Udall Foundation 2026 Annual Public Meeting of the Board of Directors

<https://www.fda.gov/news-events/speeches-fda-officials/reagan-udall-foundation-2026-annual-public-meeting-board-directors-07212026>

(Reagan-Udall 財団 2026 年年次取締役会年次公開会議での FDA コミッショナー代理 Kyle A. Diamantas 法務博士による発言)

2. FDA は食品化学物質安全性の市販後評価プログラムを最終化し、BHT 及び ADA の再評価を開始する

FDA Finalizes Food Chemical Safety Post-Market Assessment Program, Launches Reassessment of BHT, ADA

July 10, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-finalizes-food-chemical-safety-post-market-assessment-program-launches-reassessment-bht-ada>

FDA は、ヒト食品中のブチル化ヒドロキシトルエン(BHT)に関する情報提供依頼(RFI)に関する意見募集を 30 日間再開する(Docket No.FDA-2026-N-2526)。FDA は、関係者からの要望に応じて、関係者が関連データや情報を収集・提出するための追加時間を確保するため、意見募集を再開した。ただし、FDA はアゾジカルボンアミド (ADA) に関しては、関係者からの追加時間の要請を受け付けなかったため、意見募集を再開していない。

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

【FDA】FDA は食品化学物質安全性の市販後評価プログラムを最終化し、BHT 及び ADA の再評価を開始する

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

3. FDA はヒト用及び動物用の食品施設に対し、食品施設の登録情報を保護するよう勧告する

FDA Advises Human and Animal Food Facilities to Protect their Food Facility Registration Information

07/20/2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-advises-human-and-animal-food-facilities-protect-their-food-facility-registration-information>

米国食品医薬品局(FDA)は、企業に対し、食品施設を必要な時にのみ FDA に登録し、食品施設登録(FFR)情報を悪用されないようにすることが重要であると呼びかける。ただし、すべての食品事業者が FDA への登録を義務付けられているわけではない。企業自身が登録義務の対象となるかどうかを把握することが、コンプライアンス遵守に向けた第一歩である。食品の製造・加工、包装又は保管を行う食品施設は、免除対象でない限り、登録が必要

である。施設が個人の住居である場合、施設とはみなされない。

＊関連情報：

-Registration of Food Facilities and Other Submissions

<https://www.fda.gov/food/guidance-regulation-food-and-dietary-supplements/registration-food-facilities-and-other-submissions>

-Online Registration of Food Facilities

<https://www.fda.gov/food/registration-food-facilities-and-other-submissions/online-registration-food-facilities>

4. FDA は食品中の着色料に関する認可を廃止するためにさらなる措置を講じる

FDA Takes Further Steps to Remove Outdated Authorizations for Color Additives in Food

July 22, 2026

<https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-takes-further-steps-remove-outdated-authorizations-color-additives-food>

米国食品医薬品局(FDA)は、食品中の石油由来の着色料を対象とした 2 つの措置を発表し、FDA の「Make America Healthy Again」という広範な取り組みを継続している。

2 つの措置は以下の通り。

- ・ オレンジ B (Orange B) の着色料としての認可を廃止する最終命令。
- ・ シトラスレッド 2 号 (Citrus Red No. 2) の食品添加物としての使用を廃止の提案。

FDA はオレンジ B を食品への着色料として使用することを認める規則を廃止する最終命令を出している。提案された措置に対するパブリックコメントを評価した結果、FDA は、業界がオレンジ B の使用を放棄したという結論を変えるような情報は得られなかった。

また、FDA は、業界がシトラスレッド 2 号の使用を放棄したとの暫定的な結論に達したため、食品の着色料としての使用を認可する規則の廃止を提案している。シトラスレッド 2 号は 1959 年から成熟したオレンジの皮の着色に認可されていた。

FDA は、シトラスレッド 2 号を着色料として取り消す提案について、パブリックコメントを 30 日間募集する。意見募集期間は 2026 年 8 月 24 日まで。パブリックコメントを検討した後、FDA はシトラスレッド 2 号の廃止案を最終決定する。

＊オレンジ B 及びシトラスレッド 2 号に関する情報

Regulatory Status of Color Additives

- ・ OrangeB

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

連邦官報：Revocation of the Color Additive Listing for Use of Orange B on Casings or

Surfaces of Frankfurters and Sausages（最終命令）

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/07/23/2026-14910/revocation-of-the-color-additive-listing-for-use-of-orange-b-on-casings-or-surfaces-of-frankfurters>

2026 年 9 月 8 日に発効する。

・ Citrus Red No. 2

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=ColorAdditives&id=CitrusRed2>

連邦官報：Proposal To Revoke the Color Additive Listing for Use of Citrus Red No. 2 on the Skins of Mature Oranges（提案）

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/07/23/2026-14909/proposal-to-revoke-the-color-additive-listing-for-use-of-citrus-red-no-2-on-the-skins-of-mature>

＊関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2025（2025. 04. 30）

[FDA]HHS と FDA は国内のフードサプライにおける石油由来合成着色料の段階的廃止へ向かう

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

食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）

[FDA]FDA は食品におけるオレンジ B の認可取り消しを提案する

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

5. 魚介類に関連する毒素及びスコンブロトキシンによる魚中毒の報告方法

How to Report Seafood-Related Toxin and Scombrototoxin Fish Poisoning Illnesses
07/22/2026

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

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

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

[FDA] 魚介類に関連する毒素及びスコンブロトキシンによる魚中毒の報告方法

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202610c.pdf>

6. GRAS 申請通知

GRAS Notices

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

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

- FDA の回答が「疑問はない (FDA has no questions)」であった申請通知
- ・ Rebaudioside M produced by enzymatic treatment of steviol glycosides purified from the leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni (GRN No. 1307)

Jun 4, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1307>

- ・ Erythritol produced through fermentation of glucose by *Yarrowia lipolytica* (GRN No. 1296)

Apr 7, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1296>

- ・ 2'-fucosyllactose (GRN No. 1298)

Jun 23, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1298>

- ・ Brazzein preparation produced by *Komagataella phaffii* GS115 expressing a gene encoding for brazzein from *Pentadiplandra brazzeana* (GRN No. 1295)

Jun 23, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1295>

- ・ Brazzein preparation produced by *Komagataella phaffii* RA-b expressing a gene encoding for brazzein from *Pentadiplandra brazzeana* (GRN No. 1293)

Jun 23, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1293>

- ・ Protein-glutamine glutaminase enzyme preparation produced by *Bacillus licheniformis* expressing a gene encoding protein-glutamine glutaminase from *Chryseobacterium viscerum* (GRN No. 1289)

Jun 30, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1289>

7. 公示

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

- 性機能増強を謳ってオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品

- ・ Kangaroo Intense Venus 3000

Kangaroo Intense Venus 3000 may be harmful due to hidden drug ingredient

07/23/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/kangaroo-intense-venus-3000-may-be-harmful-due-hidden-drug-ingredient>

FDA の検査で、Kangaroo Intense Venus 3000 から製品ラベルに記載されていないシルデナフィルが検出された。

8. 警告文書

- ・ VasoCorp, Inc.

July 09, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/vasocorp-inc-732724-07092026>

未承認の医薬品、不正表示の問題。神経痛の緩和を謳うダイエタリーサプリメント製品を販売。

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

1. FSIS は新たな検査法を導入して金属検査を拡大

FSIS Implements New Laboratory Method and Expands Metals Testing

Constituent Update - July 10, 2026

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/constituent-update-july-10-2026>

米国農務省は、2026 年 7 月 9 日、食品医薬品局（FDA）及び環境保護庁（EPA）とともに、National Residue Program（NRP : 全国残留物検査プログラム）実施のための連携に関する覚書の改訂版を発表した（下記関連情報参照）。

この取り組みの一環として、農務省食品安全検査局（FSIS）は、鉛、タリウム、カドミウム、ヒ素などの公衆衛生上の懸念がある金属を含む 18 種類の金属の含有量を測定するための、新たな合理化された微量金属分析法を導入した。この新たな分析法では水銀も検出可能であり、2026 年 7 月 20 日以降に採取されたサンプルについては、水銀の含有量が定期的に報告される。

また、FSIS は現在、NRP において、生の牛肉・豚肉・家禽肉・山羊肉・羊肉、及び

Siluriformes (ナマズ目) 製品の金属含有量を測定しているが、7月20日より、分析対象品目を拡大し、アレルゲン検証サンプリングプログラムの一環としてサンプリングされる、食肉または家禽を含む複数原料加工製品 (multi-ingredient processed products) も対象に加える。

FSIS は 1990 年代から金属検査を実施している。多くの金属は環境中に広く存在しており、ごく微量検出されることは避けられず、必ずしも公衆衛生上の差し迫った懸念となるわけではない。NRP のデータにより、FSIS は、米国のフードサプライに対する信頼を維持し、他の機関との連携を通じて汚染源となり得る箇所を特定し、対応することが可能となる。FSIS のデータによれば、食肉及び家禽製品における懸念すべき濃度の重金属汚染は極めてまれであるが、規制措置を講じる場合は、徹底的に検証された結果と、公衆衛生リスクに対する個別の評価に基づいて行われる。

FSIS は、金属検査結果について、引き続き NRP の四半期報告書としてウェブサイトで公開を続ける。新たな分析法である「誘導結合プラズマ質量分析法 (ICP-MS) による微量金属の定量」(CLG-METALS1)は、2026年7月20日までに、FSIS の Chemistry Laboratory Guidebook ウェブページに掲載される。

＊ 関連情報

USDA, HHS, EPA Join Forces to Bolster Consumer Protections from Heavy Metals and Other Contaminants in Food

July 10, 2026

<https://www.usda.gov/about-usda/news/press-releases/2026/07/10/usda-hhs-epa-join-forces-bolster-consumer-protections-heavy-metals-and-other-contaminants-food>

● **FSIS、動物用医薬品残留物の検査能力を拡充**

FSIS to Expand Animal Drug Residue Testing Capabilities

Constituent Update - July 17, 2026

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/news-press-releases/constituent-update-july-17-2026>

FSIS は、食肉及び卵製品に含まれる特定の動物用医薬品及び農薬の残留物を分析するための方法を更新する。

「超高速液体クロマトグラフィー-タンデム質量分析法 (UHPLC-MS/MS) による動物用医薬品及び農薬の残留物のスクリーニング」(CLG-MEGA1) は食肉及び卵製品を対象とした分析法であり、「UHPLC-MS/MS による動物用医薬品残留物のスクリーニング及び確定」(CLG-MRM3) は食肉・腎臓・卵製品を対象とした分析法である。FSIS は、これらの分析法に、牛の筋肉及び腎臓を対象としたフルラネル及びプロボクスルの分析を追加する。これらの物質は、家畜への新世界ラセンウジバエ (New World screwworm) の寄生を予防または治療するために使用される可能性のある製品に関連している。FSIS はこれまでに、

NRP のサンプルを対象として、これらの治療に関連する他の動物用医薬品（ドラメクチン、イベルメクチン、クマホス、スルファニルアミドなど）の残留物のスクリーニングを行っている。

更新された分析法は FSIS の Chemistry Laboratory Guidebook ウェブページに掲載される。

また FSIS は、現在妥当性確認中の新たな分析法である「ガスクロマトグラフィー-タンデム質量分析法（GC-MS/MS）による農薬残留物のスクリーニング」（CLG-PSTG1）に、シペルメトリンのスクリーニングを組み込む予定である。

* Chemistry Laboratory Guidebook

<https://www.fsis.usda.gov/news-events/publications/chemistry-laboratory-guidebook>

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

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

1. **Warren James** 社は、鉛中毒による重大な障害や死亡のリスクのため、**Flashgitz Relic Lunch Boxes** の銅製カップをリコールする

Warren James Recalls the Copper Cup Found in Flashgitz Relic Lunch Boxes Due to Risk of Serious Injury or Death from Lead Poisoning

July 16, 2026

<https://www.cpsc.gov/Recalls/2026/Warren-James-Recalls-the-Copper-Cup-Found-in-Flashgitz-Relic-Lunch-Boxes-Due-to-Risk-of-Serious-Injury-or-Death-from-Lead-Poisoning>

この Box は、ウェブ漫画のファン向けの限定版コレクションアイテムのセットである。この Box に入っている銅製カップは、飲料用容器としては鉛濃度が高く、鉛中毒の危険性がある。消費者は、このカップの使用を直ちに中止するべきである。

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

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

1. リコール

● ラベル表示上の問題のため、**Izem Energy** ブランドのエネルギー飲料をリコール

Izem Energy brand energy drinks recalled due to labelling issues

2026-07-23

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/izem-energy-brand-energy-drinks->

[recalled-due-labelling-issues-0](#)

2026-07-24

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

- **Our Finest** ブランドの Shrimp Ring with Mild Cocktail Sauce は 3-アミノ-2-オキサゾリジノンのためリコール

Our Finest brand Shrimp Ring with Mild Cocktail Sauce recalled due to 3-amino-2-oxazolidinone

2026-07-28

<https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/our-finest-brand-shrimp-ring-mild-cocktail-sauce-recalled-due-3-amino-2-oxazolidinone>

Our Finest ブランドの Shrimp Ring with Mild Cocktail Sauce（エビ製品）は、3-アミノ-2-オキサゾリジノン（AOZ、フラゾリドン代謝物）のため、リコール。

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

1. 食品規格における 30 年にわたる世界有数の協力関係

30 years of world-leading collaboration in food standards

16 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/30-years-world-leading-collaboration-food-standards>

2026 年 7 月 1 日、オーストラリアとニュージーランドの共同食品規格制度が発効してから 30 年を迎えた。この共同システムは 30 年以上にわたり、公衆衛生と安全の保護、消費者の情報に基づいた選択の支援、そして両国における食品規制の一貫した枠組みの提供に貢献してきた。今日では、いかに国同士が協力して共通の食品規格を策定・維持できるかを示す、世界を代表する模範例として国際的に認知されている。

1996 年の制度設立以来、食品業界を取り巻く状況は劇的に変化した。新たな技術が登場し、グローバルサプライチェーンは拡大し、消費者の期待も進化した。こうした変化の中で、この共同システムは適応を続け、食品規格が科学に基づき、透明性のある協議プロセスを通じて策定されるよう尽力してきた。過去 30 年間、このシステムは食品安全インシデントへの協調的な対応を支援し、リスクの高い食品に対する保護を強化し、新たなリスクの特定と管理に役立つ監視及びデータシステムを拡充してきた。

この記念日は、これまでの成果を振り返る機会であると同時に、未来を見据える機会でも

ある。30 年経った今も、オーストラリアとニュージーランドの利害関係者は、このシステムが将来の世代にとって、常に迅速かつ科学的根拠に基づき、目的に合ったものとなるよう、引き続き協力して取り組んでいる。

2. 食品表示変更の年次共通開始日に関する意見募集

Call for comment on an annual common commencement date for food labelling changes

21 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-annual-common-commencement-date-food-labelling-changes>

FSANZ は、今後 FSANZ が主導する食品表示変更の年次共通開始日を検討するための参考情報として、意見を募集している。毎年共通の開始日を設けることで、食品事業者は毎年同じ時期に表示変更を実施できるようになり、ラベルのデザインコストを削減し、業務の中断を最小限に抑えることができるため、計画の確実性が高まる可能性がある。採択された場合、FSANZ は引き続き個々のケースに基づいて公衆衛生と安全に関する考慮事項を評価し、必要に応じて年次開始日以外でも変更を実施する柔軟性を維持する。年次共通開始日は、FSANZ が開始する今後の表示変更にのみ適用される。既に決定された表示変更の実施期間や、食品表示を担当する他の政府機関が要求する変更には影響しない。

FSANZ は、このアプローチの潜在的な利点とリスク、望ましい開始時期、及び実際の実施上の考慮事項について意見を求めている。締め切りは、2026 年 8 月 18 日。

* 関連情報：

● Notification Circular 405-26

21 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-405-26>

情報募集（2026 年 8 月 18 日まで）

- ・ 食品表示変更の年次共通開始日に関する協議への回答

3. 害虫抵抗性 GM トウモロコシ系統由来の食品に関する意見募集

Call for comment on food made from an insect-protected GM corn line

24 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/media/call-comment-food-made-insect-protected-gm-corn-line>

FSANZ は、遺伝子組換え（GM）トウモロコシ系統由来の食品の販売及び使用を許可する申請に関する意見を募集している。トウモロコシ系統 COR121 は、害虫に対する耐性を高めるために改良された。認可されれば、このトウモロコシ系統を含む食品は、でんぶん、コーングリッツ、コーンミール、コーンフラワー、油、甘味料などの輸入品を通じて、オーストラリア及びニュージーランドのフードサプライに入る可能性がある。FSANZ の安全性

評価では、この GM トウモロコシ系統由来の食品に関して、公衆衛生上又は安全上の懸念は認められなかった。非 GM トウモロコシ品種由来の食品と同様に安全である。

人々が十分な情報に基づいた選択ができるよう、このトウモロコシから作られた食品に新たな DNA や新たなタンパク質が含まれている場合、それらの食品には「遺伝子組換え」という表示が必要となる。この認可によって、当該 GM トウモロコシがオーストラリアやニュージーランドで栽培されることが認められるわけではない。トウモロコシの穂軸などの発芽可能な種子の栽培又は輸入には、オーストラリアの遺伝子技術規制当局、ニュージーランドの環境保護庁及び第一次産業省による別途の規制評価と承認が必要となる。

この提案についての意見提出の締め切りは、2026 年 9 月 3 日。

* 関連情報：

Notification Circular 406-26

23 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-406-26>

意見募集（2026 年 9 月 3 日まで）

A1349－害虫抵抗性トウモロコシ系統 COR121 由来の食品

4. 食品基準通知

● Notification Circular 404-26

16 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-404-26>

官報－改訂 No.251

- ・ A1304 - *Bacillus licheniformis*（遺伝子供与菌：*Chryseobacterium cucumeris*）由来のエンド-1,4-β-キシラナーゼの加工助剤としての使用
- ・ A1305 - *Bacillus licheniformis*（遺伝子変異体 ANZ105 株由来の α-アミラーゼ遺伝子を含む）由来の α-アミラーゼの加工助剤としての使用
- ・ A1332 - ワインにおける架橋ポリエステル樹脂の吸着剤加工助剤としての使用
- ・ M1023 - 2024 年 MRL の調和提案

● Notification Circular 405-26

21 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-405-26>

意見募集（2026 年 8 月 13 日まで）

FSANZ は下記申請に関する意見募集の期間を延長する。さらなる延長はない。

- ・ A1344－幼児用調製補完食品（formulated supplementary food）の栄養成分として使

用する乳脂肪球膜強化ホエイプロテイン濃縮物

申請取り下げ

- ・ A1322ーポリグリセリン縮合リシノール酸エステルソース及びトッピングへの使用範囲の拡大

● **Notification Circular 407-26**

30 July 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-407-26>

意見募集 (2026 年 9 月 10 日まで)

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

新規申請と提案

- ・ A1359ー *Komagataella phaffii* (遺伝子供与体: *Mattitolomyces terfezioides*) 由来のハニートリュフ甘味タンパク質の食品添加物としての使用

● 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 は包装済み赤唐辛子製品とオレガノのサンプルからエチレンオキシドを検出する

CFS finds ethylene oxide in samples of prepackaged crushed red pepper and oregano
July 15, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260715_12501.html

食品安全センター(CFS)は、米国産包装済みの赤唐辛子製品のサンプルと、インド産包装済みオレガノのサンプルから農薬のエチレンオキシドが検出されたと発表した。CFS は関係者に対し不正を通知し、販売を停止し、対象商品を撤去するよう指示した。関係する流通業者は対象製品に対してリコールを開始した。

2. 違反情報

- 包装済みチーズのサンプルは食品医薬品（組成成分及び表示）規則に違反

Prepackaged cheese sample not in compliance with Food and Drugs (Composition and Labelling) Regulations

July 20, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260720_12506.html

オーストリア産の包装済みチーズから、食品表示の成分リストにないソルビン酸 73 ppm を検出した。ただし、ソルビン酸の食品への使用は認められており、検出された濃度は規制値（基準値 3000 ppm）よりも低かった。

3. リコール情報

- 台湾当局 – 台湾の中聯油脂股份社が製造した「大豆沙拉油」からベンゾ[a]ピレン (BaP) が検出された件に関し、対象製品リストを更新する通知を発表した。また、台湾の華南食品工業股份社も、問題の油を原材料として使用した食品のロットに関する通知を発表した。

The authority of Taiwan updated the recalled product list regarding the incident on the detection of benzo[a]pyrene (B[a]P) in the 「大豆沙拉油」 produced by 中聯油脂股份有限公司 in Taiwan. 華南食品工業股份有限公司 of Taiwan also issued a notice regarding batches food products that used the incriminated oil as an ingredient.

21 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260721_1.pdf

対象となる大豆油製品のリコールに加え、予防措置として、当該油原料を使用した製品についても店頭からの撤去が行われる。リコール情報が再度、更新された。

＊対象製品リスト（中国語（繁体字））

<https://www.fda.gov.tw/tc/site.aspx?sid=13707>

-
- 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

- 2026.7.10～2026.7.15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43513

- 2026.7.3～2026.7.9

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43512

2. 食品栄養情報は、「K-FIND」で簡単かつ迅速に検索できます

食生活栄養安全方針 2026-07-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50201

食品医薬品安全処は、国民が日常生活において食品の栄養成分を簡単に確認・活用でき

る食品栄養成分データベース（DB）を「K-FIND（ケイ・ファインド）」として新たに立ち上げ、合計 32.7 万件の食品栄養情報を公開した。

食薬処は、2007 年に約 2 万件の食品栄養成分データを収集・公開して以来、2026 年 6 月までに、輸入食品を含め、加工食品、調理食品、健康機能食品、関係省庁が生産した農・畜・水産物の情報を統合し、食品栄養データプラットフォーム K-FIND を構築した。K-FIND は、食品のエネルギー・炭水化物・タンパク質・ナトリウム・糖類・脂質だけでなく、食物繊維・ビタミン・ミネラルなどの多様な栄養成分情報（約 130 種）も提供している。

<添付>

1. K-FIND（食品栄養成分 DB）の案内
2. K-FIND（食品栄養成分 DB）の活用方法（カードニュース）

3. 山羊肉などの夏の滋養食を取り扱う業者を点検、違反業者 51 カ所を摘発・措置

畜産物安全政策課 2026-07-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50198

食品医薬品安全処は、夏季に需要が高まる山羊肉やサムゲタンなどの衛生と安全を強化するため、関連店舗 2,886 カ所を対象に、衛生管理の実態を点検した結果、「畜産物衛生管理法」「食品衛生法」などに違反した 51 カ所を摘発し管轄官庁に行政処分などの措置を要請した。今回の点検は、地方自治体と共同で 6 月 15 日から 26 日まで実施した。

なお、点検と併せて、山羊及び鶏・アヒル製品（包装肉、加工品、調理食品など）に対する収去検査を行い、オンライン広告の掲載内容についても集中的に点検した。

<合同点検の結果>

畜産物分野の主な違反内容は、事業者遵守事項違反（5 カ所）、健康診断未実施（5 カ所）、保存及び流通基準違反（2 カ所）、自主品質検査の一部未実施（2 カ所）である。

食品分野の主な違反内容は、衛生的取扱基準違反（14 カ所）、健康診断未実施（10 カ所）、施設基準違反（9 カ所）、事業者遵守事項違反（2 カ所）、自主品質検査違反（1 カ所）である。

摘発された事業者は、管轄官庁で行政処分後、6 カ月以内に再検査して改善状況を確認する予定である。

<収去検査の結果>

山羊、鶏、アヒルの食肉、包装肉を主原料として製造・加工された山羊の濃縮エキスなどの加工品と、飲食店で作られた山羊のスープ、サムゲタンなどの調理済み食品の合計 410 件を収去し、食中毒菌などの微生物検査や抗生物質・農薬などの残留物質検査などを実施した結果、1 件が不適合と判定されたため、管轄官庁で行政処分される予定である。

<オンライン不当広告のモニタリング結果>

滋養食として注目されている山羊製品をオンラインで販売する際、糖尿病予防、免疫強化、疲労回復などの効能・効果を謳う食品の広告など 400 件を点検した結果、不当広告

44 件を摘発し、通信審議委員会などにアクセス停止などの措置を要請した。

主な違反内容は、食品に疾病の予防・治療に効能・効果があると認識させる広告 19 件、消費者を欺く広告 12 件、一般食品を健康機能食品と混同させる広告 8 件、虚偽・誇大広告 4 件、一般食品を医薬品と混同させる広告 1 件である。

<添付>

1. オンライン上の不当広告の主な摘発事例
2. 衛生監視違反業者の状況
3. 収去検査における不適合の詳細

4. 政府、コーデックス総会で K-Food の国際規格策定を主導する成果を上げる

食品安全政策課 2026-07-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50197

食品医薬品安全処は、7 月 6 日から 10 日まで開催された第 49 回コーデックス総会において、韓国が食品の国際規格策定を主導する国際的地位を確固たるものとする成果をあげたと発表した。

<加工果実・野菜部会の活性化>

今回の総会では、韓国が、部会のホスト国としてカシューカーネルや根菜類及び塊茎類粉の国際規格策定に関する新規作業を任されることが承認された。これを契機に、キムチ、高麗人参製品・コチュジャンなど韓国食品に関する議論を主導できる基盤が整った。

<海苔の国際規格化への作業、予備採択>

現在、アジア地域規格としてのみ登録されている海苔製品の国際規格化の草案が、予備採択された。今後、規格案は、加盟国からの意見聴取と意見調整を経て、部会・総会で最終採択されると、国際規格として登録される。海苔の品質、衛生、表示、試験方法などに関する国際的な統一規格が整備されれば、付加価値の高い水産食品である海苔産業の成長における重要な足掛かりとなる。

<コーデックス部会における提案案件の最終採択>

今回の総会では、コーデックス部会において、韓国が国内の使用基準や産業界の意見を反映して提案した案件が採択された。

採択された案件は、ステビオール配糖体を健康機能食品のチュアブル形態以外にも様々な剤形で使用できるようにするための新規作業、アンモニア（ガス）の加工補助剤としての用途に関する安全性評価を JECFA に依頼する評価対象物質の優先リストへの掲載、かまぼこ（フィレなど）へのトマト色素の使用基準の新設などである。今回の承認により、国内の使用基準、産業界の意見及び状況が国際規格に反映されることになり、非関税障壁の解消や K-Food の輸出に大きく寄与することが期待される。

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

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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202610c.pdf>

5. 食薬処、有害物質の安全調査で国民の安心感を高める

食品リスク評価課 2026-07-13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50192

食品医薬品安全処、食品医薬品安全評価院は、日常生活でばく露されやすい有害物質から安心して生活できるよう、7月13日から3年間にわたり、韓国国民5,000人を対象に「第2期（2026～2028年）有害物質のヒトへのばく露安全調査」に着手する。

今回の調査は、「ヒト適用製品のリスク評価の基本計画」の一環として推進されるもので、食薬処や忠北大学など14機関が共同で参加し、ヒトの血液や尿中の有害物質濃度を直接分析するとともに、臨床検査や質問票調査を並行して実施し、日常生活で接触するヒト適用製品などから曝露される可能性のあるリスク要因と、個人の食習慣及び製品の使用習慣との相関関係を総合的に分析する。また、国民の生活様式が体内の有害物質濃度とどのように関連しているかを把握し、国民に安心できる情報を提供することを目的としている。

調査対象者は、乳幼児から高齢者まで、妊婦などの脆弱層を含む5,000人を標本として選定し、分析対象物質は従来の52種から、パーフルオロ化合物（24種）、フタル酸エステル類などの可塑剤（24種）、重金属（7種）、ビスフェノール類（6種）など、61種に拡大した。24時間の食事記録、食物摂取頻度及び食行動などの食事調査、糖尿病、内分泌機能、肝・腎機能など合計25種の臨床検査を並行して実施し、調査参加者の体内のばく露因子と健康への影響との関係を多角的に分析する計画である。

<添付>

1. 広報リーフレット
2. 第2期（2026～2028）有害物質のヒトへのばく露に関する安全調査の概要
3. 第2期（2026～2028）有害物質のヒトへのばく露に関する安全調査の実施機関

6. 食薬処、「食品衛生法」施行令・施行規則の改正案を立法予告

食品安全政策課 2026-07-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50185

食品医薬品安全処は、英語版営業登録証などの許認可書類の発行根拠を整備し、消費期限を含む国際標準バーコード（フードQR）の導入を制度的に支援するなどの内容を盛り込んだ「食品衛生法施行令」及び「食品衛生法施行規則」の一部改正案を、7月10日に立法予告すると発表した。

今回の改正案は、国民が安心して利用できる食品安全管理体制を整備するとともに、事業者の行政上の負担や不便解消のために設けた。

主な改正内容は、以下の通りである。

- ①営業登録証などの許認可書類の英文発行の根拠を設け、国内食品の輸出を支援するとともに、外国人に対しても正確な情報を提供できるよう改善する。
- ②一般飲食店・休憩飲食店の営業者及び製菓店の営業者間で相互に業種を変更する際、変更届の提出のみで業種変更が可能となるよう手続きを改善する。
- ③自主品質検査の不適合率が低く、製品の特性上、微生物汚染の懸念が少ない食品については、自主品質検査の周期を緩和する。また、同一品目であっても、密封の有無や冷凍の有無によって検査項目が異なる場合は、検査項目が多い品目を基準として検査できるよう改善する。
- ④消費期限が記載されたグローバル標準バーコード（フードQR）の活用を促進するため、これらを製品に表示したり、販売停止システムを構築・運用したりする場合、行政処分などを軽減できる根拠を設ける。
- ⑤食品安全管理認証基準の統合管理システムの構築・運営などの内容により、「食品衛生法」が改正（法律第21299号、2025年12月30日公布、2026年12月31日施行）されたことに伴い、統合管理システムの構築・運営、資料・情報の請求範囲、プログラムの開発・普及などに必要な事項を定めるなど、法律に委任された事項及びその施行に必要な事項を定める。

7. 食薬処、GMO完全表示制度を実施、消費者の知る権利と選択肢を拡大

食品表示広告ポリシー課 2026-07-08

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50180

食品医薬品安全処は、醤油、糖類及び食用油脂類を遺伝子組換え食品（GMO）の表示対象とする内容の「遺伝子組換え食品等の表示基準」を7月8日に改正し、12月31日から段階的に施行する。

今回の改正により、最終製品に遺伝子組換えDNAやタンパク質が残留していなくても、醤油（韓国式醤油、醸造醤油など）、糖類（水飴、オリゴ糖など）、食用油脂類については、GMO原料の使用の有無を表示することが義務付けられ、消費者が確認できるようになった。制度の安定的な定着や施設の改修・補修など、準備期間を考慮し、醤油は2026年12月31日から、糖類及び食用油脂類は2027年12月31日から施行する。

<添付1> GMO完全表示制度、こう変わります！（カードニュース）

<添付2> GMO表示、こうやって確認しましょう！

8. 回収措置

カドミウム基準値を超過した輸入「ソウキセイ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-07-16

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50208

食品医薬品安全処は、輸入食品などの輸入販売業者が輸入・販売した「ソウキセイ」か

ら、重金属（カドミウム）が基準値（0.3 ppm 以下）を超過して検出（0.4 ppm）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室