

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

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

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

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

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

Concerns about food prices remain high in latest annual consumer tracking data

16 July 2026

<https://www.gov.uk/government/news/concerns-about-food-prices-remain-high-in-latest-annual-consumer-tracking-data>

英国食品基準庁(FSA)は、委託している毎月のオンライン追跡調査である消費者調査（Consumer Insights Tracker）をまとめた年次報告（2025 年 4 月～2026 年 3 月）を公表した。消費者の懸念事項に関しては、食品価格（food price）が最も多かった。（2026 年 3 月には回答者の 91%が懸念を示し、2023 年 7 月の追跡開始以降、86%～92%の範囲で変動）。一方、来月の家庭の食料を買えるかどうか（food affordability）への懸念は、食品価格への懸念に比べ低かった（2026 年 3 月は 23%、2023 年 7 月以降、19%～28%で変動）。2026 年 3 月の調査において、他の懸念事項として、超加工食品(77%)、フードチェーンにおける食品廃棄(77%)、食品業界の動物福祉(76%)、食品の品質(76%)があった。また、多くの回答者は節約のために特定の食品関連行動を取ったことがあり、その中には食品安全リスクを高める可能性があるものもあった。キッチンにおける潜在的に危険な習慣を変えることを目的とし、FSA は「Stop. Think. Serve」という今年の夏の消費者向け食品安全キャンペーンを開始した。

* 消費者調査年次報告書（2025 年 4 月～2026 年 3 月）報告書

Consumer Insights Tracker End of Year Report (Insights From April 2025 to March 2026)

<https://science.food.gov.uk/article/164522-consumer-insights-tracker-end-of-year-report-insights-from-april-2025-to-march-2026>

消費者調査では、イングランド、ウェールズ、北アイルランドの 16 歳以上の消費者の食品に関する行動と態度が調査される。本調査の目的は、FSA 及び政府間の様々な関係者

に、戦略的に重要なトピックに関する最新情報を定期的に提供することである。本報告書は、2023 年 7 月から 2026 年 3 月までの追跡期間全体における主要な結果の概要と人口統計学的比較を示し、特に直近のデータ年(2025 年 4 月～2026 年 3 月)に焦点を当てている。

<調査概要一部抜粋>

過去 1 ヶ月間に接した食品安全情報

2025 年 4 月の調査では、回答者が過去 1 ヶ月間に接した食品安全情報に関する新たな質問が追加された。回答者が最も多く上げたのは、食品のリコール情報(2026 年 3 月時点で 35%)、事業者の食品衛生評価情報(31%)、アレルギー及び不耐症の情報(22%)であった。この状況は一年を通して一貫している。

新規食品及び食品生産技術 (Novel foods and food production techniques)

2026 年 3 月の調査では、回答者の 13%が精密育種 (precision breeding) について聞いたことがあると回答した。この割合は 2024 年 3 月～2026 年 3 月の期間にわずかに変動している(13%～18%の範囲)。植物の精密育種(49%)は、動物の精密育種(26%)よりも許容される傾向があり、この傾向は期間を通じて一貫していた。

2026 年 2 月の調査では、様々な用語の定義について質問した。発酵 (fermentation) に関しては、「聞いたことがある」が 82%、「内容を知っている」が 66%であった。一方、精密発酵 (precision fermentation) に関しては、「聞いたことがある」が 20%、精密発酵乳製品 (precision fermented dairy) に関しては、「聞いたことがある」が 15%、と割合は低かった。英国 (UK) での販売許可があれば精密発酵乳製品を食事に「取り入れてみたい」と回答したのは、約 4 人に 1 人(26%)であった。「取り入れたくない」が 44%、「わからない」が 30%であった。「lab-grown meat (培養肉)」という用語に関しては、「聞いたことがある」割合にわずかな変動があった(72% (2024 年 10 月) ～79% (2025 年 4 月) の範囲)。

2025 年 10 月の調査では、細胞培養肉 (cell-cultivated meat) が将来「販売されるべきではない」と考える回答者(44%)が、「販売されるべき」と考える回答者(34%)よりも多かった。大多数(56%)は、一貫して食生活に取り入れることに消極的である。

2025 年 12 月の調査では、回答者の 10 人に 1 人(10%)が過去 6 ヶ月以内にカンナビジオール(CBD)を含む製品を使用又は摂取したと答えており、これは 2025 年 6 月(11%)と一致し、2024 年 12 月(12%)よりやや低い数字であった。そのうち約 3 人に 1 人(32%)は、CBD を摂取する量は、通常 1～10 mg であると回答している。(FSA は健康な成人は CBD の摂取推奨量は 10 mg/日としている。)しかし、5 人に 2 人以上(44%)は、自分の通常の摂取量を把握していないと回答している。

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

【FSA】FSA の年次報告書によると、食品価格と超加工食品が依然として消費者の最大

の懸念事項である

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

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

1. 食品中のカドミウムに関する BfR MEAL スタディ

大多数の人々の健康障害は予想されない

BfR MEAL Study on cadmium in food

Health impairments for the majority of the population not to be expected

17/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/bfr-meal-study-on-cadmium-in-food/>

- フードチェーンにおけるカドミウム: カドミウムは、地球の地殻に存在する希少な元素である。自然現象（火山噴火、岩石の風化）や人間の活動を通じて放出されることがある。例えば、食品生産に利用される植物や動物に吸収されることで、フードチェーンに入り込む。
- 人体におけるカドミウム: カドミウムは生物学的半減期が 10～30 年と長いため、食品を通じて摂取されたカドミウムは人体、特に肝臓や腎臓に蓄積する。体内のカドミウムは、幅広い健康被害と関連している。腎臓はカドミウムに対して特に感受性の高い器官である。さらに、カドミウムは骨の脱灰を引き起こす可能性がある。
- BfR MEAL スタディ: BfR MEAL スタディ (MEAL : Meals for Exposure Assessment and Analysis of Food (食品の評価と分析のための食事)) の一環として、食品に含まれる物質の平均濃度を把握するため、ドイツで大規模な調査が実施された。この目的のために、食品を購入し、一般的な家庭での調理方法に従って調理した後、カドミウムを含む各物質の含有量が分析された。これにより、食品の処理過程で生じる含有量の変化を考慮に入れることが可能となる。この調査は、ドイツにおける食品消費の 90%以上を網羅している。これにより、幅広い食品群における物質の平均濃度に関する代表的なデータが得られている。したがって、平均ばく露量を算出するための極めて優れた基礎となっている。
- カドミウムに関する MEAL スタディの結果の評価: 本意見書において、ドイツ国民の平均食事性カドミウム摂取量を推定するため、BfR MEAL スタディによる食品中カドミウム含有量に関する分析結果と、小児 (KiESEL スタディ、EsKiMo II)、青少年及び成人 (NVS II) を対象とした各種の食品消費量調査の消費量データとを統合した。
- カドミウム含有量が最も高かった食品: BfR の MEAL スタディによると、植物性食品の中では、ボレタス (ポルチャーニ) 茸、ココアパウダー、ヒマワリの種子、亜麻仁、藻

類などが最もカドミウム濃度が高かった。動物性食品の中では、肝臓、腎臓、イカ・タコ、及びイガイから最も高いカドミウム濃度が検出された。

- 国民のカドミウム摂取量に最も寄与した食品：総摂取量を推定する際には、濃度だけでなく消費量も重要な要素となる。したがって、カドミウム濃度は低い食品であっても長期的に多く消費される食品は、カドミウムの総摂取量に大きく寄与する可能性がある。全回答者の平均では、すべての年齢層において「穀類及び穀類加工品」がカドミウム摂取量に最も大きく寄与しており、その割合は 40%から 50%を占めている。これらは主に、白パン・ロールパン、パスタ、全粒粉パン、ライ麦・小麦パンなどの小麦製品である。しかし、対象となったすべての年齢層において、ジャガイモもまたカドミウムばく露に最も寄与する食品のトップ 3 に含まれている。主要な食品群である「ジャガイモ及びジャガイモ製品」は、ばく露量の 13%から 15%を占め、2 番目に高い割合となっている。小麦やジャガイモ製品のカドミウム濃度は最も高いわけではないが、一般集団がこれらを大量に消費しているため、全体としてのカドミウムばく露量が高くなっている。

小児のうち、ほうれん草やクリームほうれん草を食べる小児が最も多くのカドミウムを摂取している。BfR MEAL スタディによると、ほうれん草はカドミウム濃度が最も高い食品トップ 10 に入っている。クリームほうれん草は、他の材料が加わっているためカドミウム濃度はわずかに低いものの、摂取頻度ははるかに高い。

- 結論：国民の大半において、カドミウム摂取量は、健康影響に基づく指標値である TWI I（耐容週間摂取量）である $2.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 体重/週を下回っており、健康被害が生じる可能性は低い。特定のサブグループについては、MEAL データから算出されたカドミウムへのばく露量はより高い。したがって、特定の年齢層の小児においては、消費される食品によっては、ばく露量が TWI を上回る場合がある。
- 消費者への勧告：カドミウムは、自然現象（火山噴火、岩石の風化）や人間活動を通じて放出され、フードチェーンに入り込むため、食品中のカドミウムの存在を完全に防ぐことはできない。しかし、バラエティに富んだ多彩な食品を摂取することで、カドミウムのような望ましくない物質の摂取量を可能な限り低く抑えることができるほか、バランスの取れた栄養摂取も確保できる。

<結果>

算出されたカドミウムばく露量の中央値は、対象としたどの年齢層においても TWI の超過には至らないが、3 歳未満の小児については TWI に近づいており、中央値の TWI に対する割合は最大 93%に達する。カドミウムの推定高ばく露量（95 パーセンタイル：P95）では、0.5 歳から 10 歳未満の小児において、TWI が最大 1.5 倍超過する。

特定の消費シナリオでは、小児（0.5～6 歳未満）のばく露量は、ほうれん草の消費のみで TWI に近づく（96%）。全体として、この年齢層におけるすべての食品由来の高ばく露量は、

TWI の最大 2.3 倍であり、特にほうれん草、ジャガイモ、穀類を含む食品を消費する群で顕著である。イカ・タコやポルチーニ茸を摂取する青少年及び成人においては、これらの食品の消費のみによって高ばく露量（P95）が TWI を上回っている。

ドイツ環境調査 GerES V（2014～2017 年）の内部ばく露データに基づく、3 歳から 17 歳までの小児と青少年において、中央値又は P95 レベルで HBM-I 値（ヒトバイオモニタリング；HBM）を超える値は認められなかった。すべての年齢層の小児において、尿中カドミウム濃度の最大値は HBM-I 値を上回っており、このような小児の割合は参加した小児の 0.6%に相当する。GerES V 研究に参加した小児の血中及び尿中のカドミウム濃度は年齢とともに上昇する。この上昇は、とりわけ腎臓におけるカドミウムの蓄積性に関連している可能性があり、成人の内部ばく露に関する最新データの重要性が強調される。GerES VI（データ収集期間 2023～2024 年）によるドイツの成人集団における現在の内部ばく露量に関する代表的なデータはまだ公表されていない。

*HBM-I 値：この濃度以下であれば健康への悪影響のリスクはないと予測されるヒト生体試料中の物質の濃度

● 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. 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ツトスタディの結果を公表する

CFS announces Second Hong Kong Total Diet Study findings on cadmium and lead
July 24, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260724_12513.html

食品安全センター（CFS）は、第 2 回香港トータルダイエツトスタディ（Second Hong Kong Total Diet Study : HKTDS）に基づく第 5 報を公表した。本報告書では、食品中のカドミウムと鉛の濃度及び全体的な食事からのばく露を評価した。調査結果によると、香港の成人及び若年層におけるカドミウムへの食事からの推定ばく露量は、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)が設定した暫定耐容月間摂取量（PTMI）を下回っており、鉛に関しては JECFA が特定した食事性ばく露量を下回っていることが示された。また、香港住民への健康への影響も低いことを示している。

カドミウムと鉛は、環境中に広く存在する金属元素である。自然活動だけでなく、人為的活動によって、環境に放出され、ヒトの食物連鎖に入り込む。

カドミウムはヒト発がん物質に分類されており、慢性的な過剰ばく露は腎機能障害を引

き起こし、骨密度低下と関連している。2010 年、JECFA はカドミウムの PTMI を 25 $\mu\text{g/kg}$ 体重と設定した。鉛に関しては、慢性ばく露は、神経学的及び行動学的影響、死亡率の上昇（主に心血管疾患による）、腎機能障害、高血圧、生殖能力の低下及び妊娠転帰不良、性成熟の遅延、歯周病など、幅広い疾患と関連している。JECFA は、鉛の食事摂取量が 0.6 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日の場合、小児の知能指数（IQ）が 1 ポイント低下する可能性があり、1.2 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日の場合、成人の収縮期血圧が 1 mmHg（0.1 kPa）上昇する可能性がある」と指摘した。

本調査では、15 種類の食品群の 187 サンプルのうち、カドミウムは 125 サンプル（67%）、鉛は 176 サンプル（94%）から検出された。「穀類とその加工品」、「野菜及びその加工品」、「魚介類及びその加工品」という三大食品群は、香港住民のカドミウムへの総食事性ばく露量の約 80%、鉛への総食事性ばく露量の約 50%を占めていた。

カドミウムの平均濃度が最も高かった食品群は、「魚介類及びその加工品」（180～190 $\mu\text{g/kg}$ （LB（下限）～UB（上限））で、次いで「スナック食品」（95 $\mu\text{g/kg}$ ）、「野菜及びその加工品」（29～29 $\mu\text{g/kg}$ （LB～UB））の順であった。食品別に見ると、ロブスターの平均濃度が最も高く（890 $\mu\text{g/kg}$ ）、次いでカキ（780 $\mu\text{g/kg}$ ）、イカとシャコ（いずれも 620 $\mu\text{g/kg}$ ）の順であった。「スナック食品」は、ポテトチップス（95 $\mu\text{g/kg}$ ）のみであった。ポテトチップスの主原料はジャガイモで、生のジャガイモをポテトチップスに加工する過程で濃縮効果が生じるため、本研究では、ポテトチップスのカドミウム濃度は、茹でた/煮込んだ生のジャガイモ（29 $\mu\text{g/kg}$ ）の約 3 倍であった。また、本研究では、ナスの複合サンプル 1 つから、55 $\mu\text{g/kg}$ のカドミウムが検出された。これは、食品混入不純物（金属汚染物質）規則（第 132V 章）で規定されている最大基準値（ML）（50 $\mu\text{g/kg}$ ）を超えている。CFS は、問題のサンプルに関し、フォローアップ措置を講じた。

カドミウムに関して、成人の推定食事性ばく露量は、平均的消費者で 5.3～6.1 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月（LB～UB）であり、これは JECFA のカドミウムの PTMI（25 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月）の 21～24%（LB～UB）に相当する。多量消費者（90 パーセンタイル）で 9.3～10 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月（LB～UB）であり、PTMI の 37～41%（LB～UB）に相当する。若年層のカドミウムの推定食事性ばく露量は、平均的消費者で、8.8～9.9 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月（LB～UB）であり、PTMI の 35～40%（LB～UB）に相当する。若年層の多量消費者（90 パーセンタイル）で、15～17 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月（LB～UB）であり、PTMI の 61～67%（LB～UB）である。

鉛濃度が最も高かった食品群は「魚介類及びその加工品」（28 $\mu\text{g/kg}$ ）で、次いで「調味料、ソース及びハーブ」（18 $\mu\text{g/kg}$ ）、「豆類、ナッツ・種子類及びその加工品」（16 $\mu\text{g/kg}$ ）であった。食品別に見ると、アサリ（clam）（180 $\mu\text{g/kg}$ ）の平均濃度が最も高く、次いでイガイ（130 $\mu\text{g/kg}$ ）、カキ（120 $\mu\text{g/kg}$ ）、発酵大豆製品（110 $\mu\text{g/kg}$ ）の順であった。本研究では、サツマイモの複合サンプルから 110 $\mu\text{g/kg}$ の鉛が検出され、食品混入不純物（金属汚染物質）規則（第 132V 章）で規定されている ML（100 $\mu\text{g/kg}$ ）を超えて

いた。CFS は、問題のサンプルに関し、フォローアップ措置を講じた。

鉛に関しては、成人における鉛の食事からの推定ばく露量は、平均的消費者と多量消費者（90 パーセントイル）でそれぞれ 0.089～0.092 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日（LB～UB）と 0.15～0.15 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日（LB～UB）であり、JECFA の指摘した（成人の収縮期血圧が 1 mmHg 上昇する可能性）1.2 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日を大きく下回っていた。若年層の鉛の推定食事性ばく露量は、平均的消費者と多量消費者（90 パーセントイル）でそれぞれ 0.13～0.14 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日（LB～UB）と 0.23～0.24 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日（LB～UB）であり、JECFA の指摘した（小児の知能指数が 1 ポイント低下する可能性）0.6 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日を下回っていた。

この調査結果から、2010 年から 2014 年に実施された第 1 回香港トータルダイエツトスタヂ（HKTDs）と比較すると、今回の HKTDs では、成人全体の平均的消費者と多量消費者のカドミウム及び鉛の推定食事性ばく量が低下していることが注目される。CFS はバランスの取れた多様な食事を維持し、カドミウムや鉛の濃度を減らすために、野菜や果物を徹底的に洗浄してほこりや土を除去すること、葉物野菜の外葉を取り除くこと、根菜の皮を剥ぐなどの追加の調理手順が有効な場合があることを呼び掛けた。

＊調査報告書

Report of the Second Hong Kong Total Diet Study: Cadmium and Lead

https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_firm/files/2ndHKTDs_Report_cadmium_lead_English_final.pdf

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2026（2026. 01. 21）

【香港政府ニュース】CFS が残留農薬に関する第 2 回香港トータルダイエツトスタヂの結果を公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202602c.pdf>

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室