

食品安全情報（化学物質） No. 17/ 2026 (2026. 08. 19)

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>

【EC】 食品接触包装における PFAS の制限を含む EU の新たな包装規則の適用開始

2025 年 2 月に発効した包装・包装廃棄物規則（Packaging and Packaging Waste Regulation: PPWR）が、2026 年 8 月 12 日より段階的に EU 全域で適用される。PPWR は、EU の単一市場における包装及び包装廃棄物に関する調和された枠組みを確立する。その主な目的は、包装廃棄物の増加の阻止、EU 市場の機能向上、廃棄物バリューチェーンの効率化、及び循環型経済の推進である。PPWR の主要な措置の 1 つは、食品接触包装における PFAS の制限であり、基準値を超える PFAS を含む食品接触包装は、今後 EU 市場で流通させることができなくなる。PFAS 規制については、食品接触材料に関する規則 (EC)1935/2004、REACH に関する規則 (EC)1907/2006、又は残留性有機汚染物質に関する規則 (EU)2019/1021 に従って定められた PFAS の使用の制限又は禁止措置との重複を避けるため、欧州委員会は 2030 年 8 月 12 日までに修正又は廃止の必要性を評価する。

【DHHS】 Kennedy 長官、MAHA アジェンダを推進するための画期的な食品政策改革を発表

米国保健福祉省（DHHS）は、食品成分の監視体制を近代化し、栄養政策の科学的基盤を強化するため、2 つの重要な措置を発表した。1 つ目は、米国食品医薬品局（FDA）は、食品や飼料に添加される物質が「一般的に安全と認められる（GRAS）」と製造業者が判断した場合、FDA への通知を義務付ける規則案を発表した。これにより、従来の自主的な通知プログラムを改め、GRAS 通知の義務化と公開リストの拡充を通じて透明性と監視能力を強化する。既存の GRAS 物質については期限付きの効率化された提出プロセスが確立され、製造業者は既存の用途に関する情報を FDA に提供できる。2 つ目は、DHHS と USDA は、連邦政府として初めてとなる超加工食品（UPF）の定義案をまとめ、行政管理予算局の情報・規制問題室に提出した。これまで標準化された定義が存在しなかったため、連邦政府全体での研究の一貫性が限られていたが、今回の定義案には業界、消費者団体、研究者、一般市民を含む多数の利害関係者の意見が反映されている。

【EPA】 EPA、安全飲料水法の下でのフッ化物の迅速レビューにおける重要なマイルストーンに到達

米国環境保護庁（EPA）は、飲料水中のフッ化物による公衆衛生上のリスク評価の次段階として、「Protocol for Developing the Fluoride Human Health Toxicity Assessment（フッ化物のヒトの健康に対する毒性評価の策定プロトコル）」を公表した。これは、安全飲料水法（SDWA）の下で進められているフッ化物の迅速レビューにおける重要なマイルストーンとなる。今回のプロトコルには、2026 年 1 月に公表された、迅速レビューの予備的評価計画及び文献調査に対する意見募集の結果が反映されている。フッ化物の評価では、小児の神経発達影響や歯のフッ素症など主要な健康影響を対象とし、用量反応解析によりヒトに有害影響を生じないフッ化物レベルを決定する。本プロトコルでは、この解析を実施するための科学的計画が説明されている。本プロトコルに基づき策定される毒性評価案は意見募集を経て最終化され、連邦飲料水規則の改訂根拠となるほか、州・地方自治体が飲料水へのフッ化物添加について決定を下す上でも役立つであろう。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【FAO】](#)

1. FAO 遺伝子組換え食品プラットフォームユーザーガイド

[【EC】](#)

1. 食品接触包装における PFAS の制限を含む EU の新たな包装規則の適用開始
2. 査察報告書
3. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. コーデックス食品分類と規則（EC）No 396/2005 に基づいて制定された EU 食品コードのマッピング
2. 遺伝子組換え関連
3. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 伝統食品 1 件の市場認可に関する協議
2. 規制製品安全性評価
3. 消費者調査（2026 年 4 月～2026 年 6 月）
4. 野菜及び果物中の PFAS 検出のための分析手法の開発と妥当性確認

[【FSS】](#)

1. バイオトキシン及び植物プランクトンのモニタリング

[【DEFRA】](#)

1. 食品中の残留農薬：2025 年第 4 四半期のモニタリング結果

[【FSAI】](#)

1. セーフケータリングパックの更新

[【BfR】](#)

1. ドイツにおける 35 年以上にわたる優良試験所規範（GLP）の実績

[【CAFIA】](#)

1. CAFIA、市場で偽装された輸入パスタを検出

[【FDA】](#)

1. FDA がジブチルヒドロキシトルエンに関する情報提供依頼のためのパブリックコメント募集を再開する
2. FDA の査察活動への投資
3. FDA、ヒツジ、ウシ、ヤギ、ブタなど複数の動物種における新世界スクリーワームの予防薬に対し緊急使用許可を発行
4. 一般的に安全と認められる物質(提案規則)
5. GRAS 申請通知
6. 警告文書

[【DHSS】](#)

1. Kennedy 長官、MAHA アジェンダを推進するための画期的な食品政策改革を発表

[【EPA】](#)

1. EPA の Region 4、アトランタ都市圏における違法農薬の販売を停止させるための措置を講じる
2. EPA、安全飲料水法の下でのフッ化物の迅速レビューにおける重要なマイルストーンに到達

[【CDC】](#)

1. 2～19 歳の若年層におけるカフェイン摂取状況：米国、2021 年 8 月～2023 年 8 月

[【US GAO】](#)

1. 科学技術スポットライト：体内及び環境中のマイクロプラスチック

[【CFIA】](#)

1. 特定の食品中のフタル酸エステル類（2021年4月1日～2022年3月31日）
2. 乳代替製品中の表示されていない乳成分（2022年4月1日～2023年3月31日）
3. 代替タンパク質/ベジタリアン代替肉、食肉・家禽代替製品に含まれる表示されていないアレルギー及びグルテン 2022年4月～2023年3月）
4. 非穀類由来の調味スナック製品における表示されていないアレルギー及びグルテン（2022年4月1日～2023年2月28日）

【FSANZ】

1. GM食品及び新規DNAの定義に関する新たな食品規制システムガイダンスが公表された
2. 食品基準通知

【NSW】

1. リコール情報

【香港政府ニュース】

1. プレスリリース
2. 違反情報
3. 海外報道
4. リコール情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 外食・給食における調理済み食品の衛生・安全管理基準の強化
3. 食薬処、希少疾患の子供のための食事安全管理指針を初めて策定し、現場との対話を実施
4. 食品の回収、販売中止情報、国民秘書「グッピー」ですぐ確認しましょう
5. 食薬処、「OleShot」、「飲むウゴービ」などのダイエット食品の不当広告26件を摘発
6. 海外直輸入の食品22品目から11種類の麻薬類が検出、国内への搬入を阻止する措置
7. 健康機能食品のGMPの国際調和及び消費者の安心につながる情報の提供強化
8. 回収措置

【SFA】

1. 食品に使用が認められていない物質が混入した食品3点が発見された

【HSA】

1. 12歳の小児を含む3人の消費者が、禁止又は強力な医薬品成分を含む製品を摂取した後、深刻な有害影響を経験した

【その他】

- ・ 食品安全関係情報（食品安全委員会）から

● 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 遺伝子組換え食品プラットフォームユーザーガイド

FAO GM Foods Platform user guide

2026

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ce0950en>

国連食糧農業機関（FAO）が運営している「FAO GM Foods Platform」のユーザーガイドが公表された。

このプラットフォームは、遺伝子組換え（GM）植物に関する公式の食品安全評価情報の共有を促進するための国際的な一般公開データベースであり、各国間の透明性、情報交換、

及び情報に基づいた意思決定を支援するものである。本ユーザーガイドは、プラットフォームの操作及び利用に関する実践的な指針であり、特に、各国の情報をアップロード及び管理する責任を負う各国の連絡窓口（Focal Points）に焦点を当てている。ユーザーの役割、主要な機能、及び情報へのアクセス・管理・提出に関する手順が段階的に説明されている。

＊ 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 15/ 2026（2026. 07. 22）

【FAO】刷新された FAO の遺伝子組換え食品プラットフォームが透明性と円滑な貿易を支援する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202615c.pdf>

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

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

1. 食品接触包装における PFAS の制限を含む EU の新たな包装規則の適用開始

New EU packaging rules start to apply, including restrictions on PFAS in food-contact packaging

11 August 2026

https://environment.ec.europa.eu/news/new-eu-rules-packaging-set-enter-application-2026-08-11_en

2025 年 2 月に発効した欧州市場における全ての包装・包装廃棄物規則（Packaging and Packaging Waste Regulation: PPWR）が、2026 年 8 月 12 日より EU 全域で適用される。

PPWR は、EU の単一市場における包装及び包装廃棄物に関する調和された枠組みを確立するものであり、主な目的は、包装廃棄物の増加の阻止、EU 市場の機能向上、廃棄物バリューチェーンの効率化、及び循環型経済の推進である。

PPWR の主要な措置の 1 つは、包装のうち食品接触包装におけるパー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）の制限である。基準値を超える PFAS を含む食品接触包装は、今後 EU 市場で流通させることができなくなる。PFAS は、テイクアウト用容器、ファストフードの包装紙、電子レンジ用ポップコーン袋、ベーカリー用の紙、ピザの箱などの食品包装において、撥水・撥油のために広く使用されてきた。食品接触包装における PFAS の使用を制限することで、PPWR はヒトの健康の保護や環境への PFAS 放出の削減につながる。

次のステップ

EU 市場の機能向上のため、次のような PPWR の段階的適用が予定されている。

- 2028 年から
廃棄物の分別を促進し、リサイクル及び堆肥化（composting）の効率を高めるため、EU 全域で包装に関する統一された表示制度が適用される。
- 2030 年から

包装廃棄物削減のための措置（特定の使い捨てプラスチック包装の制限、再利用（reuse）目標など）

循環型経済を推進する措置（リサイクルプラスチックの使用義務、すべての包装をリサイクル可能とする要件など）

*官報

Regulation (EU) 2025/40 of the European Parliament and of the Council of 19 December 2024 on packaging and packaging waste, amending Regulation (EU) 2019/1020 and Directive (EU) 2019/904, and repealing Directive 94/62/EC

https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=OJ:L_202500040&pk_campaign=todays_OJ&pk_source=EUR-Lex&pk_medium=X&pk_content=Environment&pk_keyword=Regulation

第5条 包装に含まれる物質に関する要件

（抜粋）

- 包装または包装材に含まれる鉛、カドミウム、水銀及び6価クロムの濃度の合計は 100 mg/kg を超えてはならない。
- 食品接触包装に含まれる PFAS 濃度は以下の基準値以上であってはならない。
 - (a) ポリマーPFAS を除く個別の PFAS : 25 ppb
 - (b) ポリマーPFAS を除く個別の PFAS の合計 : 250 ppb
 - (c) ポリマーPFAS を含む PFAS 類 : 50 ppm（総フッ素量が 50 mg/kg を超える場合は、PFAS あるいは非 PFAS の含有量として測定されたフッ素量の証明書を要請に応じて提供しなければならない。）
- PFAS の規制については、食品接触材料に関する規則（EC）1935/2004、REACH に関する規則（EC）1907/2006、または残留性有機汚染物質（POPs）に関する規則（EU）2019/1021 に従って定められた PFAS の使用の制限又は禁止措置との重複を避けるため、欧州委員会は 2030 年 8 月 12 日までに修正又は廃止の必要性を評価する。
- 欧州委員会は 2033 年 8 月 12 日までに、本条項（包装に含まれる物質に関する要件）が包装材に含まれる懸念物質の存在及び濃度の最小化に寄与したかどうかを評価しなければならない。

*関連情報

Packaging Waste Regulation

https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/packaging-waste/packaging-packaging-waste-regulation_en

PPWR に関するガイダンス文書

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=intcom:C%282026%293702>

PPWR に関する FAQ

<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/ad14cb8f-8d4f-11f1-9262-01aa75ed71a1/language-en>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2025（2025. 03. 05）

【EC】包装廃棄物：設計と廃棄物管理を含む包装と包装廃棄物に関する EU の規則

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202505c.pdf>

2. 査察報告書

- ポーランドー欧州連合に持ち込まれる動物及び物品の公的管理システムの評価及び国境検問所の EU 要件遵守の確認

Poland CT-2025-0063—evaluate the system of official controls on animals and goods entering the European Union and verification of compliance of border control posts with European Union requirements

30-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5035>

査察の結果、公的管理が概ね EU 法令や手順に沿って実施される適切な体制が確認された。一方で、特定動物由来貨物の実地検査頻度や非動物由来食品の追跡、及び国境検問所と検査センターの施設要件の遵守において不備が認められた。所管当局は一部の不備に対し是正措置を講じて EU への不適合品流入リスクを低減させたが、報告書では残る不備に対処するための勧告が 1 件なされている。

- カンボジアー水産物

Cambodia CT-2026-0117—Fishery products

23-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5033>

カンボジア水産局（Fisheries Administration）は、公的管理業務、EU リストへの登録、輸出証明書の発行を行う権限を付与された所管当局である。カンボジアの EU リストへの登録手続きは、EU の規則に従って実施されたものではなく、将来の EU リストにどの事業所も確実に掲載することができない上、EU 向け輸出に参加が許可される一次生産事業者をまだ特定していない。現在、カンボジア水産局は生産チェーンや製品に対する公的管理を実施しておらず、水産局が策定した認証手続きは一部不明確で、将来の認証担当官に対する研修も行われていない。そのため、査察チームは、水産物の生産及び将来的な EU への輸出に向けた認証を規定する現行の管理システムが、現時点では、その目的を果たすのに適していないと結論づける。

- ブルガリアー遺伝子組換え生物

Bulgaria CT-2026-0096—Genetically Modified Organisms

21-07-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5030>

管理体制における最大の弱点は、食品、飼料、種子の公的サンプルに対して行われる分析が限定的である点である。この分析では、トウモロコシ、大豆、ナタネにおける既知の遺伝子組換え（GM）イベントのわずか半分しか検出できず、飼料に含まれるイベントについてはその 3 分の 2 しか検出できない。さらに、サンプリング及び分析プログラムに既知の GM 食品や種子のすべてが含まれていないこと、飼料中の遺伝子組換え生物（GMO）を対象としたサンプリング及び分析プログラムの実施率が 66%にとどまっていることもまた問題である。公的サンプルに対する検査が限定的であるため、未承認の GM イベント及び GMO が偶発的に混入する場合の法的許容閾値の超過事例が見落される可能性がある。また、計画や実施における不備のため、公的管理の対象となるべき食品、種子、飼料が管理されていない。

3. 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/>

0731/2026～0813/2026 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）

イタリア産オリーブポマスオイルのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)、ベルギー産生鮮トマトのフロニカミド、アゼルバイジャン産有機ヘーゼルナッツ（9-11 mm）のアフラトキシン B1、オランダ産クミンのアゾキシストロビン・アセタミプリド・カルベンダジム・クロチアニジン・シペルメトリン・フェンプロピジン・フロニカミド・イミダクロプリド・クレソキシムメチル・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クロルピリホス・フィプロニル・ヘキサコナゾール及びピコキシストロビン、アイerland産ビーガンバーガーの鉛、スロバキア経由チェコ共和国産ポピーシードのアヘンアルカロイド高含有、ドイツ経由中国産サービングスプーンからのアルミニウム及びニッケルの溶出、オランダ産パプリカスパイスミックスのアフラトキシン B1 及びオクラトキシン A、モーリシャス産ベビーパイナップルのシペルメトリン、フランス産赤唐辛子のフロニカミド、チェコ共和国産プロポリスパウダーの禁止物質クロラムフェニコール、イタリア産ポップコーンのトロパンアルカロイド（アトロピン及びスコポラミンの合計）、トルコ産刻

み乾燥有機アプリコットのアフラトキシン類及びオクラトキシン A、チェコ共和国経由ポーランド産エナジーサシェ（エナジーサプリメントの小分けパック）のカフェイン高含有、ベルギー産ウマの肝臓のカドミウム、ウガンダ産ナスのチアメトキサム及び未承認物質のクロルピリホス及びヘキサコナゾール、オランダ経由原産国不明緑茶のアントラキノン、スペイン産ポピーシードのアヘンアルカロイド高含有、など

注意喚起情報（information for attention）

ペルー産アボカドのアセタミプリド、英国産サイリウムハスクのピロリジジナルカロイド、スペイン産冷蔵調理済みエビ（30/40）の亜硫酸塩高含有、パキスタン産コメのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)及びミネラルオイル飽和炭化水素（MOSH）、中国産せんべいの未承認遺伝子組換え、スペイン産メカジキ（*Xiphias gladius*）の水銀、ポーランド産ココナッツフレークの二酸化硫黄（E220）高含有、オンライン販売のスロバキア産フードサプリメントのハッシュウマメ、ペルー産アボカドのシペルメトリン、ポーランド及び米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分クレアチン誘導体及びビタミン D 高含有、ポーランド及び米国産フードサプリメントの未承認新規食品成分クレアチン誘導体及び医薬品のフードサプリメントとしての未承認販売、スペイン経由ポルトガル産メカジキの水銀、オランダ経由米国産サツマイモの鉛高含有、タイ産スイートバジルのアセタミプリド・ブプロフェジン及びピリプロキシフェン、ルワンダ産ピーナッツのアフラトキシン類、アルゼンチン産生ピーナッツ（ランナー種・縦割れ）のアフラトキシン類、トルコ産生鮮唐辛子のエテホン、ハンガリー産冷蔵生乳の抗菌剤残留、など

通関拒否通知（Border Rejections）

中国産フードサプリメントの未承認新規成分カワラタケ、アゼルバイジャン産ヘーゼルナッツのアフラトキシン類、トルコ産ダイスカット乾燥有機イチジクのオクラトキシン A、ケニア産豆のフルトリアホール、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A（複数あり）、ケニア産インゲンの未承認物質ヘキサコナゾール、タイ産ピーマンのフロニカミド、ケニア産インゲンの未承認物質カルベンダジム、日本産魚のカドミウム及び水銀、ケニア産ピーマンの未承認物質クロルピリホス、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド、インド産ごまの種子（種皮なし）の未承認物質ハロキシホップ、中国産フードサプリメントの未承認新規食品、パキスタン産バスマティ米のクロチアニジン、ベトナム産冷凍パンガシウスの切り身の未承認放射線照射、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、北マケドニア産カピアペッパーのホルメタネート、トルコ産乾燥イチジクペーストのオクラトキシン A、インド産クミンシードのクロチアニジン及びチアメトキサム、中国産殻なしピーナッツ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. コーデックス食品分類と規則 (EC) No 396/2005 に基づいて制定された EU 食品コードのマッピング

Mapping of Codex food classification with EU food codes established under Regulation (EC) No 396/2005

11 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10296>

(技術的報告書)

2. 遺伝子組換え関連

- 遺伝子組換え RF3 キャノーラ品質 (CQ) *Brassica juncea* の評価 (申請番号 EFSA-GMO-NL-2019-158)

Assessment of genetically modified RF3 Canola Quality (CQ) *Brassica juncea* (application EFSA-GMO-NL-2019-158)

04 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10178>

(科学的意見)

3. 農薬関連

- 有効成分 *Trichoderma asperellum* T34 の農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma asperellum* T34

31 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10235>

(農薬のピアレビューの結論)

- 有効成分 8-メチルデカン-2-イルプロパノエートの農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance 8-methyldecan-2-yl propanoate

31 July 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10234>

(農薬のピアレビューの結論)

- 第 12 条に基づく MRL 見直し後の確認データの評価及びライム中のフルオピラムのインポートトレランスの設定

Evaluation of confirmatory data following the Article 12 MRL review and setting of an

import tolerance for fluopyram in limes

07 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10279>

(理論的意見)

- **MCRA** における農薬の前向き及び後ろ向き累積食事リスク評価に関する 2025 年及び 2026 年の標準規制措置の更新

Update of the 2025 and 2026 standard regulatory actions for prospective and retrospective cumulative dietary risk assessment of pesticides in MCRA

11 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10299>

(外部科学報告書)

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

【EFSA】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

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

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

1. 伝統食品 1 件の市場認可に関する協議

Consultation on Market Authorisation of One Traditional Food

6 August 2026

<https://www.gov.uk/government/consultations/consultation-on-market-authorisation-of-one-traditional-food>

英国食品基準庁（FSA）は、以下 1 件の伝統食品の認可案に関して関係者の意見を募集する。協議の目的は、提案された認可条件やラベル付け要件についての意見募集である。この申請は、第三国からの伝統的食品の通知に関する同化規則 2015/2283（新規食品規則）第 14 条に基づいている。意見募集期間は 2026 年 9 月 2 日まで。

- ・ 乾燥クナリナツツ(*Canarium indicum* L.)（カンラン科カンラン属）の新規認可

* 協議詳細

Consultation Pack on Market Authorisation of One Traditional Food Notification

<https://www.gov.uk/government/consultations/consultation-on-market-authorisation-of-one-traditional-food/consultation-pack-on-market-authorisation-of-one-traditional-food-notification>

2. 規制製品安全性評価

- フードサプリメントを含む様々な食品カテゴリーでの使用を目的とした新規食品としてのカンナビジオール（CBD）単離物及び水溶性 CBD 単離物の安全性に関する安全性評価（RP88 及び RP91）

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate and Water-Soluble CBD Isolate as a Novel Food for Use in a Range of Food Categories Including Food Supplements (RP88 and RP91)

August 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/164555-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-and-water-soluble-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-a-range-of-food-categories-inclu>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール（CBD）単離物及び水溶性 CBD 単離物が申請された。

- ・ 申請企業：GenCanna Acquisition 社
- ・ 申請用途：RP91（水溶性 CBD 単離物）：Food Supplements (England) Regulations 2003 及び英国の他の国々における同等の法令において、18 歳以上を対象としたカプセル、液剤、又はドロップ剤と定義されるフードサプリメント（成人用）（妊娠中及び授乳中の女性、その他特定された脆弱なグループは除外）。水溶性粉末、指令 2001/112/EC で定義される果汁、砂糖入りフレーバードリンク、甘味料入りフレーバードリンク

RP88（CBD 単離物）：Food Supplements (England) Regulations 2003 及び英国の他の国々における同等の法令において、18 歳以上を対象としたカプセル、液剤、又はドロップ剤と定義されるフードサプリメント（成人用）（妊娠中及び授乳中の女性、その他特定された脆弱なグループは除外）。

この新規食品は、純度 98%以上の白色からオフホワイト色の結晶性粉末状の CBD 単離物である。FSA 及びスコットランド食品基準局（FSS）の評価をサポートするため、新規食品及び製造工程に関する諮問委員会（ACNFP）はレビューを依頼された。この新規食品は、提供されたデータに基づいて評価され、純度 98%以上の CBD の暫定許容一日摂取量（ADI、10 mg/日）が評価において考慮された。さらに、規制薬物であるデルタ-9-テトラヒドロカンナビノール（ $\Delta 9$ -THC）の混入の可能性について 5 つのバッチを検査したところ、全て不検出であった（定量限界は 0.05%w/w）。提案されている総用量 10 mg/日という CBD の使用を反映するように調整すると、この新規食品における $\Delta 9$ -THC のレベルは、欧州食品安全機関（EFSA）が特定した安全上限摂取量（safe upper intake level：SUL）である 1 $\mu\text{g/kg}$ 体重/日（体重 70 kg の成人では 70 $\mu\text{g/日}$ ）を下回り、提案された CBD の使用条件下で安全上の懸念はない。しかし、ACNFP は申請者が提出した科学的資料と、申請者がこの CBD 単離物かつ水溶性分の安全性を証明するために依拠したデータを審査した結果、この新規食品の安全性は証明されていないと勧告した。申請において、遺伝毒性試験及び経口

毒性試験が GLP 原則に基づいて実施され、その結果の信頼性を確保するための適切な品質保証の手順に関する情報が提供されなかったため、新規食品の安全性は証明されなかった。FSA と FSS は、申請書 RP88/RP91 の CBD 単離物及び水溶性 CBD 単離物である新規食品が提案された使用条件下で安全であることを保証するための情報が不十分であると結論付けた。

- **フードサプリメントにおける新規食品としてのカンナビジオール (CBD) 単離物の安全性に関する安全性評価 (RP352)**

Safety Assessment on the Safety of Cannabidiol (CBD) Isolate as a Novel Food for Use in Food Supplements (RP352)

August 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/164558-safety-assessment-on-the-safety-of-cannabidiol-cbd-isolate-as-a-novel-food-for-use-in-food-supplements-rp352>

新規食品としての認可のために、カンナビジオール (CBD) 単離物が申請された。

- ・ 申請企業：Verdant Health 社
- ・ 申請用途：Food Supplements (England) Regulations 2003 及び英国の他の国々における同等の法令において、18 歳以上を対象としたカプセル、チュアブル形態、液剤、又はドロップ剤と定義されるフードサプリメント (成人用) (妊娠中及び授乳中の女性、その他特定された脆弱なグループは除外)。

この新規食品は、純度 98%以上の白色からオフホワイト色の結晶性粉末状の CBD 単離物である。FSA 及び FSS の評価をサポートするため、ACNFP はレビューを依頼された。この新規食品は、提供されたデータに基づいて評価され、純度 98%以上の CBD の暫定許容一日摂取量 (ADI、10 mg/日) が評価において考慮された。デルタ-9-テトラヒドロカンナビノール (Δ^9 -THC) の混入の可能性について、5つのバッチを検査したところ、全て定量限界以下 0.025(w/w) (<0.0050%) であった。

ただし、FSA と FSS は、ACNFP の意見を反映し、申請書 RP352 の CBD 単離物である新規食品が提案された使用条件下で安全であることを保証するための情報が不十分であると結論付けた。

- ***Escherichia Coli* BL21 (DE3)の派生株を用いて生産された新規食品 3-フコシルラクトース (3-FL)の許可使用レベルを引き上げるための使用条件変更に関する安全性評価 (RP2363)**

August 06, 2026

Safety Assessment on the Change to Conditions of Use of the Novel Food 3-Fucosyllactose (3-FL) Produced Using a Derivative Strain of *Escherichia Coli* BL21 (DE3) to Increase the Permitted Use Levels (RP2363)

<https://science.food.gov.uk/article/164563-safety-assessment-on-the-change-to->

[conditions-of-use-of-the-novel-food-3-fucosyllactose-3-fl-produced-using-a-derivative-strain-of-escherichia-coli](#)

Escherichia Coli BL21 (DE3)の遺伝子組換え株を用いて生産される新規食品の 3-フコシルラクトース(3-FL)に関して使用条件変更の申請がされた。

- ・ 申請企業：デンマークの Chr. Hansen A/S 社
- ・ 用途：乳幼児向け食品（乳幼児用調製乳及びフォローアップミルク、ベビーフード及び穀類を主原料とする加工食品、乳を主成分とする飲料、特別な医療用途の食品、ならびにフードサプリメント）及びその他の小児・青少年・成人向け食品（特別な医療用途の食品、ならびにフードサプリメント）
- ・ 変更使用条件：認可済みのすべての食品において、3-FL の最大使用量を引き上げる
3-FL はヒトミルクオリゴ糖(HMO)であり、母乳中に自然に存在する 3-FL に相当する。
3-FL は、*E. Coli* BL21(DE3) の遺伝子組換え株を使用した微生物発酵によって生産されている。3-FL は以前に GB によって肯定的に評価されている。

FSA と FSS は、*E. Coli* BL21 (DE3) の遺伝子組換え株を使用して産生した 3-FL の使用条件変更について評価を実施し、許可使用レベルへの提案された増加は意図された使用条件下で安全であり、ヒトの健康にリスクを及ぼさないと結論付けた。予想される摂取量の増加は栄養的に不利とは考えられなかった。

＊関連情報：

Assessment of 3-Fucosyllactose (3-FL) as a Novel Food for Use in Food and Food Supplements (RP2106)

<https://science.food.gov.uk/article/124204-assessment-of-3-fucosyllactose-3-fl-as-a-novel-food-for-use-in-food-and-food-supplements-rp2106>

- ***Schizochytrium Limacinum* ATCC 20889 株由来の DHA に富む藻類油の乳幼児用調製乳及びフォローアップミルクの安全性評価（RP2358）**

Assessment on the Safety of DHA-rich Algal Oil From *Schizochytrium Limacinum* Strain ATCC 20889 for Use in Infant Formula and Follow-On Formula (RP2358)

August 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/164565-assessment-on-the-safety-of-dha-rich-algal-oil-from-schizochytrium-limacinum-strain-atcc-20889-for-use-in-infant-formula-and-follow-on-formula-rp23>

新規食品の認可として、微細藻類の *Schizochytrium limacinum* ATCC 20889 株が生産するドコサヘキサエン酸（DHA）を豊富に含む藻類油を申請した。

- ・ 申請企業：BioPlus Life Sciences 社
- ・ 申請用途：EU 規則（609/2013）に定義されている乳幼児用調製乳及びフォローアップミルク

この新規食品の認可申請は欧州食品安全庁(EFSA)によって評価され、その意見は 2025 年 1 月に発表された。FSA と FSS は、EFSA の意見を含む入手可能な情報を精査し、*Schizochytrium limacinum* ATCC 20889 株が DHA を豊富に含む藻類油が提案された使用条件下で安全であることを確認した。乳幼児用調製乳及びフォローアップミルクでの予想摂取量及び使用は栄養的に不利とは考えられなかった。

● ***Schizochytrium* 属 FCC-3204 株由来の DHA に富む藻類油のタンパク質製品への使用拡大に関する安全性評価 (RP2316)**

Assessment on the Safety of an Extension of Use of DHA-rich Oil From *Schizochytrium* sp. Strain FCC-3204 for Use in All Protein Products (RP2316)

August 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/161406-assessment-on-the-safety-of-an-extension-of-use-of-dha-rich-oil-from-schizochytrium-sp-strain-fcc-3204-for-use-in-all-protein-products-rp2316>

微細藻類の *Schizochytrium* 属 FCC-3204 株が生産するドコサヘキサエン酸(DHA) を豊富に含む藻類油に関して使用条件変更の申請がされた。

- ・ 申請企業：フランスの Fermentalg 社
- ・ 申請用途：乳製品類を除くタンパク質製品
- ・ 変更使用条件：許可される用途をタンパク質製品にまで拡大し、DHA の最大含有量 1 g/100 g を提案

すでに英国で様々な食品やフードサプリメントへの使用が認可されている。

FSA 及び FSS は申請者の資料、補足書類、特に EFSA 意見書(EFSANDA パネル、2024 年)を検討し、さらなる情報取得やリスク評価を行わずに、*Schizochytrium* 属 FCC-3204 株由来の DHA を豊富に含む藻類油の使用拡大評価を結論付ける十分な証拠があると判断した。

FSA 及び FSS は、*Schizochytrium* 属 FCC-3204 株由来の DHA を豊富に含む藻類油は、提案された使用条件下で安全であると結論付けた。予想される摂取量や食品への使用は、栄養的に不利とは見なされていない。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2024（2024. 10. 30）

【EFSA】新規食品関連

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202422c.pdf>

3. 消費者調査（2026 年 4 月～2026 年 6 月）

Consumer Insights Tracker (April 2026–June 2026)

August 06, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/165444-consumer-insights-tracker-april-2026-june->

2026

FSA は、委託する毎月のオンライン追跡調査である消費者調査（Consumer Insights Tracker）の報告（2026 年 4 月～6 月）を発表した。この調査では、毎月、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、約 2000 人を対象として、食品に関する行動と態度が調査される。本報告書では、食品に関する消費者の懸念、食料の購入可能性、規制当局としての FSA への信頼など、定期的に追跡調査されているトピック、及び必要に応じてその他のトピックに関する調査結果が示されている。本調査の目的は、定期的なモニタリングや最新の数値を必要とするトピックについて、FSA 及び政府間の様々な関係者にタイムリーで詳細な洞察を提供することである。

<主な調査結果>

- ・ **Food affordability**（食料の購入可能性）：食料を購入できるかどうかについて回答者が懸念があると回答した割合は、2026 年 2 月が 19%、5 月が 26%、6 月 26 日が 24%であった。
- ・ **Money saving behaviours**（節約行動）：6 月 26 日には、節約行動として、消費期限切れの食品を食べる(60%)、保存した残り物を 2 日以上にわたり食べる(59%)が最も多かった。
- ・ **Food concerns**（食料に関する懸念）：6 月 26 日時点の懸念事項は、食品価格(91%)、次いで超加工食品（78%）、次が食品の品質(76%)であった。食料不足（food shortages）への懸念が 4 月 25 日は 54%、5 月 26 日は 62%（過去最高値）、6 月 26 日は 58%であり、これまでのほとんどの月より高いままである。
- ・ **FSA**：FSA についてある程度知っている人の中で、FSA がその職務を信頼している割合は 4 月(60%)から 5 月 26 日(64%)にかけてわずかに増加し、その後、6 月 26 日(63%)も同様の水準で推移した。これは前四半期と概ね一致していた。
- ・ **Cannabidiol (CBD**：カンナビジオール)：6 月 26 日には、回答者の 8%が過去 6 ヶ月間に CBD を摂取したと回答した。これは 12 月 25 日の 10%と一致しているが、このトピックの追跡開始時(12%)からはわずかに減少している。
- ・ **Cell-cultivated products**（細胞培養製品）：細胞培養肉の販売に対する見解、食事への取り入れ意欲、規制への信頼は賛否両論で、かなり多い少数派が「わからない」と回答している。例えば、6 月 26 日には回答者の 43%が将来的に英国で細胞培養肉を販売すべきではないと答え、35%が販売すべきだと回答した。22%の回答は迷っている、であった。この傾向は過去数か月と一致している。

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

【FSA】消費者調査（2026 年 1 月～2026 年 3 月）

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

4. 野菜及び果物中の PFAS 検出のための分析手法の開発と妥当性確認

Development and Validation of Analytical Methods for the Detection of PFAS in Vegetables and Fruit

August 11, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/165163-development-and-validation-of-analytical-methods-for-the-detection-of-pfas-in-vegetables-and-fruit>

パー及びポリフルオロアルキル化合物(PFAS)は、水、グリース、染色に強い特性を持つ製造化学物質で、様々な製品に使われている。PFAS の規制強化に取り組み、環境及びフードチェーンにおける PFAS の存在を減らす努力が進められている。これらの対策は、PFAS ばく露に伴う潜在的かつ長期的な健康及び環境への影響を低減することを目的としている。

英国食品基準庁(FSA)は、GB (グレートブリテン) で食品中の PFAS 検査のための公的管理検査機関の能力が不足していることを特定した。これに対処するため、Fera Science Ltd. は国立リファレンスラボラトリーとして果物や野菜中の PFAS の分析方法の開発と検証を委託された。このプロジェクトは、これまでに Fera が FSA 資金で開発・検証した動物由来製品中の PFAS 検出方法を基盤としている。これらの手法により、FSA は食品中の PFAS 汚染による消費者の健康上の懸念を評価し、食品安全上の事案に効果的に対応できるようになる。

開発された分析方法は欧州のガイダンスに準拠しており、これらの方法で検出される PFAS の最低濃度は EU の勧告 ((EU) 2022/1431) に準拠していた (果物、野菜、デンプン質の根菜類、乳幼児向け食品に関する定量限界 (LOQ) は、それぞれ PFOS: 0.002 µg/kg、PFOA 及び PFNA : 0.001 µg/kg、PFHxS : 0.004 µg/kg)。ただし、本分析方法が目標とする LOQ には 0.001 µg/kg を選択した。幅広い種類の果物や野菜を代表する 10 種類の異なる食品が選ばれた。これらのサンプルはスーパーマーケットから採取され、検出可能な PFAS レベルが含まれていた。妥当性確認を行う際、サンプルに添加した PFAS 濃度が高いほど、EU で規制されている 4 つの PFAS (PFNA、PFHxS、PFOS、PFOA) アナライトが検出されるサンプル数も増加した。ビートルートのみが、EU で規制されている PFAS 化合物 4 種類すべてに対して低濃度レベル (LOQ : 0.001 µg/kg) で妥当性確認基準を満たした。

試験を実施した最低濃度レベル (LOQ : 0.001 µg/kg) において完全な妥当性を確認するためには、検出限界値以下の PFAS 濃度を含むサンプルを特定するために、果物や野菜の種類のさらなるスクリーニングが必要である。23 種類の新興の PFAS 化合物について追加の妥当性確認が試みられた。しかし、サンプルの調製や汚染の問題により、これらの化合物のいくつかのデータは不完全であった。この確認については、今後の研究で取り上げていく予定である。

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

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

1. バイオトキシン及び植物プランクトンのモニタリング

Biotoxin and phytoplankton monitoring

31 July 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/biotoxin-and-phytoplankton-monitoring/biotoxin-and-phytoplankton-monitoring>

貝類に影響を及ぼすマリンバイオトキシンや植物プランクトンに伴うリスクと、それらに対する食品事業者の対策に関するガイダンス。イングランド及びウェールズにおけるバイオトキシン及び植物プランクトンのサンプリング計画が更新された。安全基準値を超えるマリンバイオトキシンが検出されたため、商業的な採捕の禁止海域として、ライム湾（Lyme Bay）及びバリー・インレット（Burry Inlet）が7月に追加された。

-
- 英国環境・食料・農村地域省（DEFRA : Department for Environment, Food and Rural Affairs）<https://www.gov.uk/government/organisations/department-for-environment-food-rural-affairs>

1. 食品中の残留農薬：2025年第4四半期のモニタリング結果

Pesticide residues in food: quarterly monitoring results for 2025

6 August 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/pesticide-residues-in-food-quarterly-monitoring-results-for-2025#full-publication-update-history>

2025年の第4四半期は、10月初めから12月末にかけて、グレートブリテン（GB）から22種類の食品630検体、北アイルランド（NI）から20種類の食品210検体を集め、最大420種類の農薬について調査した。GBの630検体のうち386検体で残留物が確認され、そのうち21検体に最大残留基準値（MRL）を超える残留物が含まれていた。NIの210検体のうち108検体で残留物が確認され、そのうち5検体にMRLを超える残留物が含まれていた。

スクリーニング評価の結果、検出された残留物のうち2件（GBのさや付き豆のオメトエート、GBのブドウのラムダシハロトリン又はガンマシハロトリン）については短期的な健康影響の可能性の詳細な検討が必要であったが、どちらも健康影響はありそうにない（unlikely）と結論された。

また、GBのさや付き豆のオメトエートについては、遺伝毒性による健康影響の可能性についても検討する必要がある。オメトエートは英国では認可されていないが、輸入食品から検出される場合がある。検討の結果、遺伝毒性による健康への有害影響のリスクは低いと結論された。

本報告で検出された農薬に関する長期ばく露のスクリーニング評価では、長期的な健康へ

の有害影響の可能性を示すものはなかった。これは、食事からの摂取量が許容一日摂取量（ADI）またはその他の確立された長期的な健康影響の指標値を下回っているという評価に基づいている。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2026（2026. 04. 28）

【DEFRA】食品中の残留農薬：2025 年第 3 四半期のモニタリング結果

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202609c.pdf>

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

1. セーフケータリングパックの更新

New updates to the Safe Catering Pack

31 July 2026

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/latest-news/new-updates-to-the-safe-catering-pack>

セーフケータリングパックは、ケータリング事業者向けの、実用的で使いやすい食品安全管理の手引きである。アイルランド食品安全局（FSAI）は、セーフケータリングパックに 3 つの新しいセクション（食品の寄付、水の供給、食品安全文化）を追加した。これらのセクションは、食品安全に関する新たな優先順位、変化する規制要件、現在のベストプラクティス、食品安全及び消費者保護における最新の科学的・教育的・専門的知見を反映し、食品事業者を支援するために追加された。

＊Safe Catering Pack : <https://www.fsai.ie/business-advice/safe-catering-pack>

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2022（2022. 05. 25）

【FSAI】セーフケータリングパック

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2022/foodinfo202211c.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. ドイツにおける 35 年以上にわたる優良試験所規範（GLP）の実績
品質保証における成功の歴史

Over 35 years of good laboratory practice (GLP) in Germany

A successful history of quality assurance

29/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/over-35-years-of-good-laboratory-practice-glp->

[in-germany/](#)

優良試験所規範（good laboratory practice : GLP）とは、非臨床の健康・環境安全性試験を計画、実施、監視するための組織的な手順及び枠組みを定めた品質保証システムである。また、GLP 試験の記録、保存、報告に関する要件も規定している。これは、試験データの品質、完全性、及びトレーサビリティを確保し、規制上の安全性試験の結果に対する信頼性を高めるために策定されたものである。

これまでにドイツの 40 以上の連邦州で OECD GLP 原則が採用され、同原則に従って生成されたデータの相互承認が行われていることから、GLP は健康及び環境保護における品質保証の重要な手段となっている。このように試験データが国際的に認められることで、不必要な重複試験が回避されるとともに、リソースの保全や動物実験の削減にも寄与している。ドイツは 1983 年に OECD GLP 原則を自主的に採用し、1990 年にこれを法律で規定して以来、国内におけるこれらの規則の遵守状況を監視する上で豊富な経験を蓄積してきた。

GLP がドイツ法に明文化されてから 35 周年を記念して、ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）は、GLP 原則の遵守状況を監視するドイツのシステムに関する報告書を公表した。この出版物では、ドイツの GLP モニタリングプログラムの発展をその始まりから現在までたどり、重要な節目を説明するとともに、ドイツ連邦州の規制当局と BfR の GLP 連邦事務局との緊密な協力関係を確認する。

＊ドイツにおける GLP の 35 年：その成功の歴史の概要

35 Years of GLP in Germany: A Brief Overview About Its Successful History

<https://link.springer.com/article/10.1007/s43441-026-01009-8>

● チェコ農業食品検査機関（CAFIA : The Czech Agriculture and Food Inspection Authority）<https://www.szpi.gov.cz/en/>

1. CAFIA、市場で偽装された輸入パスタを検出

Czech Agriculture and Food Inspection Authority Detects Adulterated Imported Pasta on the Market

08/05/2026

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/czech-agriculture-and-food-inspection-authority-detects-adulterated-imported-pasta-on-the-market.aspx>

チェコ農業食品検査機関（CAFIA）は、市場での定期査察において、卵含有量に関して不正な表示が行われているパスタ（イタリア産）を特定した。製品には「卵含有量 20%」と表示されていたが、認定試験所による分析により、卵含有量は 11.3%であることが確認された。

CAFIA は、事業者には罰金を科すための行政手続きを開始する。また、原産国の所管当局による調査が行われるよう、欧州行政支援・協力ネットワーク（AAC）システムに通知した。

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

1. FDA がジブチルヒドロキシトルエンに関する情報提供依頼のためのパブリックコメント募集を再開する

FDA Reopens Public Comment Period for Request for Information on Butylated Hydroxytoluene

July 29, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-reopens-public-comment-period-request-information-butylated-hydroxytoluene>

米国食品医薬品局(FDA)は、食品に含まれるジブチルヒドロキシトルエン(BHT)に関する情報提供依頼（RFI）のパブリックコメント募集を再開した。

FDA が食品中の化学物質の市販後評価を体系的に実施するプロセスの一環として、FDA は 2026 年 5 月 13 日に連邦官報に通知を掲載し、ヒト用食品及び食品接触材料(food contact substance) としての BHT の現在の使用状況及び安全性データに関する情報を求めた。今月初め、FDA は関係者が関連データ、科学情報、意見をまとめ提出するための追加時間を確保するため、意見募集期間を 30 日間再開する意向を発表した。意見募集は公開中で、新しい意見募集期限は 2026 年 8 月 31 日である。

アゾジカルボンアミド(ADA)に関する RFI の意見募集については再開していない。

*官報

Request for Information: Butylated Hydroxytoluene

<https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-15429/request-for-information-butylated-hydroxytoluene>

*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>

2. FDA の査察活動への投資

Investing in FDA's Inspectional Enterprise

08/03/2026

<https://www.fda.gov/news-events/fda-voices/investing-fdas-inspectional-enterprise>

米国食品医薬品局（FDA）の査察活動に関する新たなアプローチ、調整、近代化、労働力と業務の強化について紹介している。

FDA は最近、査察問題に焦点を当てた省庁横断的なガバナンス機関として査察問題評議会(IAC : Inspectional Affairs Council)を設立した。IAC の目的は、戦略的意思決定を調整し、OII（Office of Inspections and Investigations）とセンター間の査察活動における連携を強化することである。IAC は、業務の近代化、労働力戦略の強化、そして FDA の規制対象製品の監督能力に直接影響を与えるプロセスの効率化を目的としたフォーラムを提供する。さらに、2026 年 5 月に IAC - Staff Manual Guide (SMG)（職員マニュアルガイド）が発行された。SMG ではこれらのプロセスが正式化され、一貫して適用され、社内外のパートナーに可視化されることを保証する。SMG は義務を特定し、FDA 全体の査察リソースの一貫性、説明責任、効果的な管理を促進する枠組みを提供する。

3. FDA、ヒツジ、ウシ、ヤギ、ブタなど複数の動物種における新世界スクリーワームの予防薬に対し緊急使用許可を発行

FDA Issues Emergency Use Authorization for Drug to Prevent New World Screwworm in Multiple Species, Including Sheep, Cattle, Goats, and Swine

08/07/2026

https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-issues-emergency-use-authorization-drug-prevent-new-world-screwworm-multiple-species-including?utm_medium=email&utm_source=govdelivery

米国食品医薬品局は本日、ヒツジ、ウシ、ヤギ、ブタ、ラクダ科動物（ラクダ、ラマ、アルパカなど）、及び以下の飼育・捕獲された野生動物種（シカ科動物（シカ、ヘラジカなど）、アメリカバイソン、オオツノヒツジ、ソノラプロングホーン）における新世界ラセンウジバエの寄生（蠅蛆症）予防のため、傷口またはその周辺に塗布する CLiK Extra（ジシクラニル外用懸濁液）創傷スプレーの緊急使用許可（Emergency Use Authorization : EUA）を発行した。

FDA は、入手可能な科学的証拠全体に基づき、CLiK Extra 創傷スプレーが承認された方法で使用された場合、新世界ラセンウジバエの蠅蛆症の予防に効果的であると考えるのが妥当であり、この製品の既知および潜在的な利点は、既知および潜在的なリスクを上回ると結論付けた。

この緊急使用許可は、CLiK Extra 創傷スプレーを、創傷、出産、および外科手術や飼育管理処置（例：除角、耳標装着、去勢、断尾、毛刈り）後の新世界ラセンウジバエの蠅蛆症予防にのみ使用することを承認するものである。創傷が発生した時、又は創傷ができた時に塗布すること。創傷がすでに寄生されている場合、又は本剤投与後に寄生が発生した場合は、獣医師に相談して治療方法について話し合うこと。

CLiK Extra 創傷スプレーは、傷口またはその周辺に塗布するための市販薬である。新世界ラセンウジバエの幼虫を殺すのではなく、昆虫成長調節剤として作用し、幼虫の発育を阻

害して、宿主動物の組織に損傷を与える前にライフサイクルを停止させる。CLiK Extra 創傷スプレーは、いかなる適応症についても FDA の承認または条件付き承認を受けていない。

この緊急使用許可は、取り消されるか、又は米国保健福祉省長官が、「新世界ラセンウジバエによってもたらされる可能性のある公衆衛生上の緊急事態が、新世界ラセンウジバエに対する動物用医薬品の緊急使用許可を正当化する」という宣言を終了するまで有効である。

＊関連情報

Fact Sheet: Emergency Use Authorization of CLiK Extra (dicyclanil topical suspension) Wound Spray for New World Screwworm (NWS)

<https://www.fda.gov/media/194123/download?attachment>

Animal Drugs for New World Screwworm

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/safety-health/animal-drugs-new-world-screwworm>

Emergency Use Authorization of Animal Drugs for NWS

<https://www.fda.gov/animal-veterinary/safety-health/new-world-screwworm-information-veterinarians#Emergency>

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

【USDA】FSIS、動物用医薬品残留物の検査能力を拡充

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2026/foodinfo202616c.pdf>

4. 一般的に安全と認められる物質(提案規則)

Substances Generally Recognized as Safe (Proposed Rule)

08/11/2026

<https://www.fda.gov/about-fda/economic-impact-analyses-fda-regulations/substances-generally-recognized-safe-proposed-rule>

本提案規則は、ヒト又は動物の食品物質を州間取引する場合、その物質の使用が「一般的に安全と認められる(GRAS)」を米国食品医薬品局(FDA)に通知する手続きを改訂する

意図された使用条件で GRAS とされる物質は、その特定の用途に対する食品添加物として FDA の事前審査及び認可の対象外である(FD&C 法第 201 条(s)及び第 409 条参照)。現行規則の下では、物質の使用がその意図された使用条件下で GRAS と判断された場合、FDA にこの結論を通知することは可能であるが、必ずしも通知する必要はなく、現在、GRAS 通知の提出は任意である。本提案規則が最終決定されれば、ヒト及び動物用食品における特定の物質使用に関して GRAS 通知が義務付けられることになる。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 17/ 2026（2026. 08.19）（今号）

【DHHS】Kennedy 長官、MAHA アジェンダを推進するための画期的な食品政策改

革を発表

5. 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 rebaudioside A purified from the leaves of *Stevia rebaudiana* (Bertoni) Bertoni (GRN No. 1310)

Jul 6, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1310>

- ・ D-psicose (GRN No. 1309)

Jul 6, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1309>

- ・ Brazzein preparation produced by *Zea mays* expressing a gene encoding for brazzein from *Pentadiplandra brazzeana* (GRN No. 1286)

Jun 30, 2026

<https://hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1286>

6. 警告文書

- **Friend's Stable and Orchard, Inc.**

July 14, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/friends-stable-and-orchard-inc-728680-07142026>

食品の CGMP、製造、包装、保管の衛生管理、異物混入の問題。オレンジ栽培の農場。

- 米国保健福祉省 (DHHS : Department of Health & Human Services)

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

1. **Kennedy 長官、MAHA アジェンダを推進するための画期的な食品政策改革を発表**
Secretary Kennedy Announces Landmark Food Policy Reforms to Advance President Trump's MAHA Agenda

AUGUST 10, 2026

<https://www.hhs.gov/press-room/hhs-announces-ultra-processed-foods-gras-reforms.html>

米国保健福祉省（DHHS）は、食品成分に対する連邦政府の監視体制を近代化し、将来の栄養政策のためのより強固な科学的基盤を確立するための2つの画期的な措置を発表した。これらの措置は、「Make America Healthy Again (MAHA)」戦略報告書をさらに具体化するものであり、栄養科学の強化、透明性の向上、及び国内のフードサプライに対する監視体制の近代化のための最近の取り組みを基盤としている。

食品成分の監視強化の提案

米国食品医薬品局（FDA）は、ヒト用食品または動物飼料に添加される物質の使用が「一般的に安全と認められる（Generally Recognized as Safe: GRAS）」と製造業者が判断した場合に FDA への通知を義務付ける規則案を発表した。

1958年に議会が GRAS の免除規定を制定して以来、製造業者は、特定の物質が意図された使用条件下において「一般的に安全と認められる（GRAS）」という独自の結論を下すことが認められてきた。FDA はこれまで、製造業者による自主的な GRAS 通知プログラムを運用してきた。

提案された規則は以下の通り：

- 製造業者に対して、ヒトまたは動物の食品に添加される物質の使用が GRAS であると結論付けた場合に、FDA に通知することを義務付ける
- 提出された GRAS 通知の既存の公開リストを拡張する
- 消費者と業界双方にとって透明性を高める

これにより、フードサプライに流入する成分に対する FDA の監視能力が強化される。製造業者による自主的な GRAS 判断に基づきすでに市場に出回っている物質については、本提案により期限付きの効率化された提出プロセスが確立され、製造業者は既存の用途に関する情報を FDA に提供できる。

本規則案については、2026年12月9日まで意見募集が行われている。

超加工食品の定義

DHHS と米国農務省（USDA）は、連邦政府として初の超加工食品（Ultra-Processed Foods: UPF）の定義案に関するホワイトペーパーを最終審査のために行政管理予算局（OMB）の情報・規制問題室（OIRA）へ提出した。UPF に関しては、標準化された定義が存在しなかったため、連邦政府全体での研究の一貫性が限られていた。提案された定義には、業界、消費者団体、研究者、一般市民を含む数千人の利害関係者からの意見が反映されている。

*GRAS 通知に関する規則案

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/08/11/2026-16296/substances-generally-recognized-as-safe>

* Fact Sheet: HHS Announces Proposed GRAS Rule

<https://www.hhs.gov/press-room/fact-sheet-hhs-announces-proposed-gras-rule.html>

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2025（2025. 08. 06）

【FDA】HHS、FDA 及び、USDA が超加工食品の健康リスクに対処する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202516c.pdf>

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

【FDA】HHS、FDA、USDA、超加工食品に関するデータと情報のコメント期間を延長する

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

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

1. EPA の Region 4、アトランタ都市圏における違法農薬の販売を停止させるための措置を講じる

EPA Region 4 Takes Action to Halt Illegal Pesticide Sales in Metro Atlanta

July 23, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-region-4-takes-action-halt-illegal-pesticide-sales-metro-atlanta>

2026 年 7 月、米国環境保護庁（EPA）はアトランタ都市圏で 16 件の査察を実施し、8 施設で、違法な有効成分ジクロロボスを含む未登録の農薬「Sniper」を発見した。これらの施設は、未登録農薬を使用者に直接販売していた。この査察結果を受け、EPA は 8 施設に対して販売・使用・移動の停止命令（SSURO）を発出し、これらの危険な製品を市場から撤去し、さらなる販売や流通を直ちに停止するよう命じた。

ジクロロボス（2,2-ジクロロビニルジメチルホスフェート、DDVP）は有機リン系農薬である。EPA は、ヒトの健康に対する危険性のため、ジクロロボス及びその他の有機リン系農薬の米国内での使用を制限している。また、EPA の SSURO により、さらに 2 つの未登録農薬（Sniper Flying Insect Killer 及び Green Leaf Powder Cockroach and Ant Killing Bait）の販売及び流通も直ちに停止される。

* DDVP Fact Sheets : <https://www.epa.gov/pesticides/ddvp-fact-sheets>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 26/ 2023（2023. 12. 20）

【ANSES】ゴキブリ、トコジラミなどを根絶させるために禁止製品を使わないこと！

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326c.pdf>

2. EPA、安全飲料水法の下でのフッ化物の迅速レビューにおける重要なマイルストーンに到達

EPA Hits Key Milestone in Expedited Review of Fluoride under the Safe Drinking Water Act

August 3, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-hits-key-milestone-expedited-review-fluoride-under-safe-drinking-water-act>

米国環境保護庁（EPA）は、飲料水中のフッ化物による公衆衛生上のリスクに関するレビューにおける次の段階として、「Protocol for Developing the Fluoride Human Health Toxicity Assessment（フッ化物のヒトの健康に対する毒性評価の策定プロトコル）」を公表した。これは、安全飲料水法（SDWA）の下でのEPAのフッ化物の迅速レビューにおける重要なマイルストーンとなる。フッ化物の迅速レビューは、EPAのZeldin長官が設定した優先課題であり、ゴールドスタンダードの科学的手法に従って進められている。

2026年1月、EPAはフッ化物の迅速レビューに関する「予備的評価計画及び文献調査」を公表し、意見募集を行った。今回公表されたプロトコルには、この計画に対して寄せられた意見が反映されている。本プロトコルは、ヒトの健康影響評価を策定する上で不可欠な要素であり、EPAがどのように評価を実施するのかを示すロードマップである。

SDWAの下でのフッ化物の評価では、小児の神経発達への影響（例：IQの低下を含む脳機能への有害影響）や、小児における歯のフッ素症（例：歯のエナメル質の変色や凹み）について検討される。EPAは用量反応解析を行い、ヒトがばく露されても有害健康影響を生じないフッ化物レベルを決定する。本プロトコルでは、この解析を実施するための科学的計画が説明されている。

本プロトコルを用いて策定される「フッ化物のヒトの健康に対する毒性評価案」については、意見募集が行われる予定である。最終決定された評価は、連邦飲料水規則の改訂の根拠となり、また、州や地方自治体が飲料水へのフッ化物添加について決定を下す上でも役立つであろう。

背景

EPAは1986年に、飲料水中のフッ化物の最大汚染レベル（maximum contaminant level: MCL）を4.0 mg/Lに設定し、直近では2024年にレビューが行われた。通常のSDWAのスケジュールでは、次のレビューは2030年の予定であったが、EPAは、最新の健康情報をより早く一般に提供するため、作業を前倒しした。

飲料水へのフッ化物の添加については、HHS及び米国疾病予防管理センター（CDC）による公衆衛生上の推奨事項にそって、州や地方自治体が決定する。虫歯を最も効果的に予防するための飲料水中のフッ化物濃度としては0.7 mg/Lが推奨されている。

EPAが定める連邦規格は、原水にフッ化物が天然に含まれているか、あるいは水道システムによって意図的にフッ化物が添加されているかに関わらず適用される。EPAの責任は、フッ化物の総濃度が健康保護のための基準を満たすようにすることである。

* Protocol for Developing the Fluoride Human Health Toxicity Assessment

https://www.epa.gov/system/files/documents/2026-08/ow-epa-fluoride-protocol_august2026final_508c.pdf

* 関連情報ウェブサイト：Fluoride in Drinking Water

<https://www.epa.gov/sdwa/fluoride-drinking-water>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2026（2026. 02. 18）

【EPA】EPAは予防的勧告策定に向けた情報提供を目的として、フッ化物のゴールドスタンダードレビューの次のステップを発表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202604c.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. 2～19 歳の若年層におけるカフェイン摂取状況：米国、2021 年 8 月～2023 年 8 月

Caffeine Consumption Among Youth Ages 2–19: United States, August 2021–August 2023

National Center for Health Statistics Data Brief No. 566, July 30, 2026

<https://www.cdc.gov/nchs/products/databriefs/db566.htm>

若年層が入手できるカフェイン含有製品は増加している。カフェイン摂取の安全量に関するガイドラインは成人を基準にしており、若年層を対象とした研究を通じて確立されたものではない。カフェインの摂取は睡眠を妨げる可能性がある。また、若年層が摂取する多くのカフェイン含有製品には多量の添加糖類が含まれており、肥満、2 型糖尿病、虫歯のリスクを高める恐れがある。本報告書では、2021 年 8 月～2023 年 8 月のある特定の日にカフェインを摂取した 2～19 歳の若年層の割合について、年齢、性別、人種及びヒスパニック系かどうかによって分類した推定値を示す。また、カフェインの主な摂取源、摂取場所、及び入手先についても示す。

本調査では、国民健康・栄養調査（National Health and Nutrition Examination Survey: NHANES）における 24 時間思い出し法のデータが使用された。2～5 歳の小児については代理人が回答し、6～11 歳の小児は成人の補助のもとで自己報告を行った。12～19 歳の青少年は自己報告を行い、必要な場合にのみ代理人が補助した。「カフェインの摂取」は、食品や飲料品から 1 日に 1 mg 以上のカフェインを摂取することと定義された。

主な調査結果

- 2021 年 8 月～2023 年 8 月の期間中、若年層の 62.6%が調査日にカフェインを摂取していた。

- 2～5歳の小児がカフェインを摂取した割合(50.0%)は、他の年齢層(6～11歳:66.2%、12～19歳:65.5%)と比較して低かった。
- 若年層において、カフェインを摂取する割合について、男女間で差は見られなかった。
- 若年層において、非ヒスパニック系白人がカフェインを摂取した割合(68.6%)は、ヒスパニック系(60.7%)や非ヒスパニック系黒人(44.7%)と比較して高かった。
- 若年層は1日あたり平均19.4 mgのカフェインを摂取していた。平均摂取量は年齢とともに増加しており、2～5歳では5.0 mg、6～11歳では12.0 mg、12～19歳では30.7 mgであった。
- 若年層におけるカフェインの摂取源トップ5には、甘い焼き菓子製品、炭酸飲料、キャンディ、茶など、食品と飲料の両方が含まれていた。
- 若年層がカフェイン含有製品を摂取する場所としては自宅が最も多く(67.8%)、購入先としては食料品店が最も多かった(65.6%)。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2025（2025. 10. 29）別添

【BfR】コーヒー、エナジードリンク、カフェインパウダー：健康上のリスクのあるエネルギー供給剤？

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202522ca.pdf>

- 米国会計検査院（US GAO: United States Government Accountability Office）

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

1. 科学技術スポットライト：体内及び環境中のマイクロプラスチック

Science & Tech Spotlight: Microplastics in the Body and Environment

Jul 15, 2026

<https://www.gao.gov/products/gao-26-109098>

（抜粋）

<なぜ問題なのか>

世界中で、毎年2,400万トン以上のプラスチックが環境へ放出されている。大きなプラスチックは徐々に破壊されてより小さなマイクロプラスチック（5000 μm（5 mm）未満のプラスチック粒子）となり、ヒトやその他の動物の器官、血液、細胞に入り込む可能性がある。

<主なポイント>

- マイクロプラスチックの主要な発生源は、自動車のタイヤ、合成繊維、プラスチックボトル、塗料などである。
- マイクロプラスチックへのばく露はヒトやその他の生物の健康問題と関連しているが、マイクロプラスチックがこのような問題を引き起こす程度については特定されていない。

- 連邦政府機関は、ヒトの体内のマイクロプラスチックを測定し除去する措置、飲料水中のマイクロプラスチックに対する規制の可能性を検討する措置、及び合成繊維からのマイクロプラスチックばく露を低減する措置を発表している。

<科学>

何が分かっているのか？

マイクロプラスチックは空気中、陸上及び水中に存在しており、有害物質（フタル酸エステル類、パー及びポリフルオロアルキル化合物（PFAS）、重金属など）を保持している可能性がある。動物が摂取した場合、栄養不良や、食物連鎖の上位の動物における蓄積につながる可能性がある。

大きめのマイクロプラスチックは、組織と相互作用することなく人体を通過する。一方、ナノプラスチック（1 μm 未満）を含むより小さなマイクロプラスチックは、身体のバリアを通り抜けることができる。吸入、経口摂取、あるいは皮膚から吸収された場合、器官、血液、細胞に入り込む可能性がある。

一部の推定では、ヒトの1週間あたりのマイクロプラスチック摂取量は μg の範囲とされている。ただし、摂取量はライフスタイルによって異なる。また一部の研究では、マイクロプラスチックと特定の健康問題のリスクの増大との関連性が指摘されている。例えば、動脈プラークがある患者を対象とした研究では、動脈プラークにマイクロプラスチックが含まれていた患者は、心臓発作、脳卒中、または死亡のリスクが高かった。しかし、マイクロプラスチックが健康問題を引き起こす程度については不明である。

どのような知見のギャップがあるのか？

環境中のマイクロプラスチックを測定する技術の多くは、複雑な前処理を必要とするため、現場での検査には使用できない。また、逆浸透のような非常に効果的な除去技術についても、公共の水道水へ適用するために規模を拡大するのは難しい可能性がある。

このようなギャップを解消するため、2026年、米国環境保護庁（EPA）は、マイクロプラスチックを汚染物質候補リスト（CCL）に追加した。また、米国保健福祉省（HHS）は、ヒトの体内のマイクロプラスチックを測定・除去するプログラム「STOMP（Systematic Targeting of Microplastics）」を発表した。さらに米国農務省（USDA）は、合成繊維からのマイクロプラスチックへのばく露を低減するため、国内の綿花生産を強化するイニシアチブを発表した。

<課題>

- コストと利便性：プラスチック製品は安価で便利である。マイクロプラスチックの主要な発生源の一部（自動車のタイヤなど）は不可欠なものである。
- 地理的拡散：マイクロプラスチックは、風や海流によって南極などの遠隔地まで拡散しているため、さらなる拡散を阻止することは不可能かもしれない。
- データの解釈：特定の調査結果が一般市民の懸念を招いているが、標準化された方法論がなければ、健康影響の可能性に関する研究データを解釈するのは困難である。

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

【EPA】EPA は飲料水からマイクロプラスチック、医薬品及び潜在的な隠れた汚染物質を排除するために大胆な措置を講じる

【EPA】EPA と HHS は、米国民をマイクロプラスチックから守り、飲料水の安全性を確保するための歴史的な措置を発表した

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

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

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

1. 特定の食品中のフタル酸エステル類（2021 年 4 月 1 日～2022 年 3 月 31 日）

Phthalates in Selected Foods – April 1, 2021 to March 31, 2022

2026-08-05

<https://open-science.canada.ca/items/82aaa008-1d46-4a05-a880-d839dff91ba2>

（ターゲット調査）

フタル酸エステル類は、プラスチックをより柔軟で壊れにくくするために使用される化学物質である。フタル酸エステルへのばく露の主な原因は、プラスチック容器やフタル酸エステルを含む食品に接触した食品の飲食である。動物実験において、フタル酸エステルが生殖に関する健康と発達の低下に関連していることが報告されているため、フタル酸エステルへのばく露が懸念されている。ヒトでは、フタル酸エステル濃度の上昇は、肥満や新生児の男児への影響など、健康への有害影響と関連する。特定のフタル酸エステルについては、食品が主なばく露源と考えられている。体内のフタル酸エステル濃度の上昇は、脂肪分の多い食品の摂取と関連していることが判明している。

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特定の食品に含まれるフタル酸エステル類の濃度に関するベースライン情報を拡大することであった。本調査で観察されたフタル酸エステル類の濃度は、カナダ保健省によって評価され、カナダ国民が摂取しても安全であると判断された。リコールも行われなかった。

（調査結果）

2021 年 4 月 1 日から 2022 年 3 月 31 日までの間に、カナダ全土の主要 6 都市にある地域小売店からサンプルが採取された。カナダ国産及び輸入の乳製品（バター、チーズ、乳）、油脂類、食肉及びビーガン製品（代替乳、ビーガン用食肉・チーズ）を対象として、計 250 サンプルが収集され、6 種類のフタル酸エステルの存在について検査された。このうち 231 サンプル（92%）では、検出限界（LOD）である 0.2 ppm を超える濃度のフタル酸エステルは含まれていなかった。フタル酸エステル総濃度は 0.3 ppm（ビーガン製品）～最大 3.8 ppm（油脂類）の範囲であった。最大濃度が検出されたのは、バージンココナッツオイルのサンプルであった。製品別では、油脂類が 13%と最も高い検出率を示した。

本調査で最も多く検出されたのはフタル酸ジイソノニル (DINP) (9 サンプル/平均濃度 0.8 ppm) とフタル酸ビス (2-エチルヘキシル) (DEHP) (8 サンプル/平均濃度 1.6 ppm) でした。複数のフタル酸エステル類が検出されたサンプルは 1 点のみであった。

本調査で検出されたフタル酸エステル類濃度は、同様の製品について過去のデータと比較された。ほとんどの製品において、過去 2 回の調査期間中にフタル酸エステル類の平均濃度及び最大濃度の双方が低下した。全体的な検出率は、2012～2017 年の調査の 22% から、2020 年の調査では 7%、今回の調査では 8%へそれぞれ低下した。

油脂類は 2013 年、2014 年、2015 年の調査年の濃度及び検出率がいずれも有意に高い値を示したが、今回最も大きな低下がみられた。これは、サンプルの種類やサイズの違いによる影響も考えられるが、同一ブランドの製品においてフタル酸エステル濃度が有意に低下している事例も確認された。このことは、製造工程においてフタル酸エステル濃度を低減させるための対策が講じられている可能性を示唆している。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2026 (2026. 03. 04)

[CFIA]特定の食品中のフタル酸エステル類 (2012 年 4 月 1 日から 2018 年 3 月 31 日)

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

2. 乳代替製品中の表示されていない乳成分 (2022 年 4 月 1 日～2023 年 3 月 31 日)

Undeclared milk in dairy alternative products – April 1, 2022, to March 31, 2023

2026-08-05

<https://open-science.canada.ca/items/13616e9a-d1e0-4955-98a4-2aac5f85614e>

(ターゲット調査)

食物アレルギーは、アレルギー患者にとって深刻又は生命を脅かす健康リスクとなる。このため、食品業界は、カナダの規則に従い、アレルギーのレベルを合理的に可能な限り低く抑え、製造した食品はヒトが摂取しても安全であることを保証する必要がある。

本調査の主な目的は、乳代替製品における表示されていない乳の存在及びレベルに関する追加情報を得ることであった。

(調査結果)

2022 年 4 月～2023 年 3 月までの間に、カナダ全土の主要 6 都市にある地域密着型及び広域展開型の食料品店からサンプルが採取された。本調査では乳代替製品 400 サンプルのうち、98.5%からは検出可能なレベルの乳成分は検出されなかったが、6 サンプルからは少なくとも 1 種類の表示されていない乳タンパク質 (β-ラクトグロブリン (BLG) 又はカゼイン) が検出された。乳不使用チーズ 2 製品、乳不使用デザート 2 製品及び乳不使用クリーム 1 製品から、表示されていない BLG とカゼインの両方が検出された。また、乳不使用バター/スプレッド 1 製品からカゼインのみ検出された。

陽性サンプルは CFIA の食品安全リコール室(OFSR)に送られ、検出されたレベルがアレルギー患者に健康上の懸念をもたらすかどうか判断された。本調査で検出された低濃度の

BLG やカゼインは、製造ラインでの交差汚染によって製品に混入した可能性もある。乳不使用デザート 2 製品（ビーガン仕様のチョコレート・バニー製品及びチョコレート・ココナッツクリーム）については、消費者に健康上の懸念をもたらすと判断され、リコールされた。

今回の調査結果（陽性率 1.5%）は、2018 年に CFIA が実施した同様の調査結果（陽性率 2.38%）よりも低い数値であったが、2011 年の調査結果（陽性率 0.72%）よりも高い数値であった。

3. 代替タンパク質/ベジタリアン代替肉、食肉・家禽代替製品に含まれる表示されていないアレルギー及びグルテン 2022 年 4 月～2023 年 3 月)

Undeclared allergens and gluten in protein substitutes/vegetarian meats, simulated meat/poultry products – April 2022 - March 2023

2026-08-05

<https://open-science.canada.ca/items/ce14320f-98e4-48d7-a495-1ad38906ab7b>

（ターゲット調査）

食物アレルギーは、アレルギー患者にとって深刻な又は生命を脅かす健康リスクとなる。このため、食品業界は、カナダの規則に従い、アレルギーのレベルを合理的に可能な限り低く抑え、製造した食品はヒトが摂取しても安全であることを保証する必要がある。

本調査の主な目的は、代替タンパク質/ベジタリアン向け代替肉及び食肉・家禽代替製品における表示されていないアレルギーやグルテンの存在及びレベルに関する追加情報を得ることであった。2022 年 4 月～2023 年 3 月までの間に、カナダ全土の主要 6 都市にある地域密着型及び広域展開型の食料品店からサンプルが採取された。検査した 297 サンプルのうち、約 95%からはアレルギーやグルテンが検出されなかったが、16 サンプルに表示されていないアレルギー（BLG、カゼイン、アーモンド、ゴマ、卵、グルテン、大豆）が少なくとも 1 種類検出された。現在入手可能な最新の科学的根拠から、グルテンフリー食品中のグルテン濃度が 20 ppm 未満であれば、大多数のセリアック病患者の健康を守ることが示されている。見つかったレベルがアレルギーのある人に健康上の懸念を引き起こすかどうか判断するため、陽性サンプルのうち 15 サンプルが CFIA の食品安全リコール室 (OFSR) に送られた。CFIA によるフォローアップ措置の範囲は、健康リスク評価に定められる汚染物質の濃度や、その結果生じる健康上の懸念に基づいている。7 サンプルについては健康上のリスクを示すと判断され、リコールされた。

乳

そのまま喫食可能な食品 2 サンプル（朝食用植物性肉なしソーセージサンドイッチ、植物性ココナッツカリフラワーカレー）と食肉・家禽代替製品 1 サンプル（植物性シュニッツェル）から、表示されていない BLG とカゼインの両方が検出された。また、別のそのまま喫食可能な製品の 1 サンプル（朝食用植物性肉なしソーセージサンドイッチ）からはカゼインのみが検出された。本調査で検出された低濃度の BLG やカゼインは、製造ライ

ンにおける交差汚染によって製品に混入した可能性もある。これらの製品はすべて、消費者にとってリスクがあると評価され、リコールされた。

アーモンド

食肉・家禽代替製品 1 サンプルから、表示されていないアーモンドが検出された。製品に含まれる微量のアーモンドは、表示の誤り、あるいは汚染された原材料に由来する交差接触の結果である可能性がある。製造工程や包装工程で共用される設備について、各製造ロット間の洗浄が不十分な場合、製品に微量のアレルゲンが混入する恐れがある。当該製品は消費者へのリスクがあると判断され、リコールされた。

グルテン

食肉・家禽代替製品 4 サンプルにおいて、表示されていないグルテンが検出された。表示されていないグルテンが低濃度で検出される事例は、製造工程における交差汚染に起因する。これらのうち 1 サンプルは消費者へのリスクがあると判断され、リコールされた。

ダイズ

魚介類代替製品 2 サンプル及び食肉・家禽代替製品 1 サンプルにおいて、表示されていないダイズが検出された。検出量は、製造工程における交差汚染又は交差接触に起因するものと考えられる。これにより、最終製品に微量のアレルゲンが含まれる可能性がある。検出濃度は低く、消費者へのリスクはないと判断されたため、製品のリコールは行われなかった。

卵

本調査において、食肉・家禽代替製品 2 サンプル及び魚介類代替製品 1 サンプルから、表示されていない卵が検出された。製品に含まれる微量の卵は、表示の誤り、あるいは汚染された原材料に由来する交差接触による可能性がある。製造工程や包装工程で共用される設備について、各製造ロット間の洗浄が不十分な場合、製品に微量のアレルゲンが混入する恐れがある。食肉・家禽代替品 1 サンプル(野菜ミックスハム風味製品)は、消費者への健康リスクがあると判断され、リコールが行われた。

ゴマ

食肉・家禽代替製品 1 サンプルから、表示されていないゴマが検出された。サンプル中の微量のゴマは、共用生産ラインでの加工や取り扱いに伴う交差汚染が原因である可能性がある。検出濃度は消費者へのリスクはないと判断されたため、製品の回収は行われなかった。

まとめ

食肉・家禽代替製品 4 サンプル及びそのまま喫食可能な食品 3 サンプルがリコール対象となったが、本調査で確認されたその他の陽性事例については、いずれも消費者へのリスクはないと判断された。今回の調査結果（陽性率 5.4%）は、CFIA が 2021 年（陽性率 4.0%）及び 2020 年（陽性率 4.1%）に実施した同様の調査結果と類似している。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2024（2024. 01. 24）

【CFIA】代替タンパク質/ベジタリアン代替肉中の非表示のアレルゲン及びグルテン-
2020年6月1日から2021年3月31日まで

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2024/foodinfo202402c.pdf>

4. 非穀類由来の調味スナック製品における表示されていないアレルゲン及びグルテン (2022年4月1日～2023年2月28日)

Undeclared allergens and gluten in non-grain based seasoned snack food products –
April 1, 2022, to February 28, 2023

2026-08-05

<https://open-science.canada.ca/items/b4b7c623-f39f-4790-b753-d08aacffc454>

(ターゲット調査)

食物アレルゲンは、アレルギー患者にとって深刻な又は生命を脅かす健康リスクとなる。また、表示されていないグルテンは、セリアック病やグルテン過敏症の人々において、慢性的健康問題の一因となる可能性がある。このため、食品業界は、カナダの規則に従い、アレルゲンのレベルを合理的に可能な限り低く抑え、製造した食品はヒトが摂取しても安全であることを保証する必要がある。

本調査の主な目的は、穀類を主原料としない調味スナック製品における、表示されていないアレルゲンやグルテンの存在及びレベルに関する追加情報を得ることであった。

(調査結果)

2022年4月～2023年3月までの間に、カナダ全土の主要6都市にある地域密着型及び広域展開型の食料品店からサンプルが採取された。299サンプルのうち、9サンプルに表示されていないアレルゲン(β-ラクトグロブリン(BLG)、カゼイン、アーモンド、グルテン、ダイズ)が少なくとも1種類検出された。現在入手可能な最新の科学的根拠から、グルテンフリー食品中のグルテン濃度が20 ppm未満であれば、大多数のセリアック病患者の健康を守ることが示されている。見つかったレベルがアレルギーのある人に健康上の懸念を引き起こすかどうか判断するため、陽性サンプルのうち8サンプルがCFIAの食品安全リコール室(OFSR)に送られた。CFIAによるフォローアップ措置の範囲は、健康リスク評価に定められる汚染物質の濃度や、その結果生じる健康上の懸念に基づいている。本調査でサンプリングされた製品の中に健康上の懸念をもたらすと判断されたものはなかったため、製品のリコールは行われなかった。

乳

ケーキ製品1サンプルとチップス製品1サンプルから、表示されていないBLGとカゼインの両方が検出された。本調査で検出された低濃度のBLGやカゼインは、製造ラインにおける交差汚染によって製品に混入した可能性もある。これら2つの製品はいずれも消費者への懸念はないと評価されたため、製品リコールは行われなかった。

アーモンド

本調査において、クッキー/クラッカー類 1 サンプルから、表示されていないアーモンドが検出された。製品に含まれていた微量のアーモンドは、原材料の表示不備や汚染された原材料に由来する交差接触の結果である可能性がある。製造や包装の共用設備において、各生産サイクルの間に十分な洗浄が行われなかった場合、製品に微量のアレルゲンが混入する恐れがある。製品は消費者への懸念はないと評価されたため、製品のリコールは行われなかった。

グルテン

ケーキ 1 サンプル及びその他の製品 2 サンプルから、表示されていないグルテンが検出された。製造工程における交差汚染の結果として、表示されていないグルテンが微量に検出される事例はこれまでに確認されている。これらの製品はいずれも消費者への懸念はないと評価されたため、製品のリコールは行われなかった。

ダイズ

チップス製品 2 サンプル及びその他の製品 1 サンプルから、表示されていないダイズが検出された。検出された量は、製造工程における交差汚染に起因するものと考えられる。これにより、最終製品に微量のアレルゲンが含まれる可能性がある。検出量は微量であり、消費者への懸念はないと判断されたため、製品のリコールは行われなかった。

-
- 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. GM 食品及び新規 DNA の定義に関する新たな食品規制システムガイダンスが公表された

New food regulation system guidance published on GM food and novel DNA definitions
5 August 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/new-food-regulation-system-guidance-published-gm-food-and-novel-dna-definitions>

食品関連企業及び規制当局は、食品基準法（Food Standards Code）における遺伝子組換え（GM）食品及び新規 DNA の改訂された定義の解釈を支援する新たなガイダンスを利用できるようになった。これらの定義は、提案 P1055「遺伝子技術及び新規育種技術の定義」の完成を受けて、2025 年 9 月に採択された。このガイダンスは、食品事業者及び規制当局が新しい定義を一貫して適用できるよう、実践的な情報と事例を提供する。

*A guide to definitions for genetically modified food and novel DNA in the Australia New Zealand Food Standards Code

<https://www.foodregulation.gov.au/resources/publications/guide-definitions-genetically-modified-food-and-novel-dna-australia-new-zealand-food-standards-code>

* Proposal P1055 - Definitions for gene technology and new breeding techniques
<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/proposals/p1055-definitions-for-gene-technology-and-new-breeding-techniques>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）
【FSANZ】詳細情報：Proposal P1055 - 遺伝子技術と新しい育種技術の定義
<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf>

2. 食品基準通知

● Notification Circular 408-26

6 August 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-408-26>

意見募集（2026 年 9 月 17 日まで）

- ・ A1347－*Bacillus licheniformis*（遺伝子供与体：*Chryseobacterium viscerum*）由来のタンパク質-グルタミングルタミナーゼの加工助剤として使用

-
- オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局（The NSW Food Authority）
<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/>

1. リコール情報

● Yumbah オーストラリアグリーンリップアワビ 1kg

Yumbah Australian Greenlip Abalone 1kg

24 July 2026

<https://www.foodauthority.nsw.gov.au/news/recalls/yumbah-australian-greenlip-abalone-1kg>

Yumbah Aquaculture 社は、バイオトキシン(ブレベトキシン(brevetoxin))汚染のため、Yumbah Australian Greenlip Abalone 1kg（アワビ製品）をリコール。ニューサウスウェールズ州の独立系小売店で販売されている。

-
- 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 は基準値を超える鉛を含む可能性のある乳児用調製粉乳を摂取しないよう市民に呼びかける

CFS urges public not to consume batch of powdered infant formula found with lead possibly exceeding limit

July 25, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260726_12517.html

食品安全センター(CFS)は、マカオ当局により鉛含有量が許容基準を超えている可能性があるとしてオランダ産乳児用調製粉乳の摂取を控えるよう市民に呼びかけた。

担当者は、問題の乳児用調製粉乳の鉛含有量が許容レベルを超えている（基準値 0.01 mg/kg に対して 0.2 mg/kg 検出）ことが確認された一方、関連する乳児用調製粉乳の他のロットでは今のところ異常は見つかっていないことを指摘した。CFS による予備調査で、問題のロットの製品が香港に輸入されたことが確認された。関係輸入業者は、同じロットのサンプル 2 つについて検査を実施し、その結果、香港とマカオの基準を満たしていることが示された。念のため、関係する輸入業者はすでに販売を停止し、対象製品を棚から撤去しており、CFS は輸入業者に対し、対象ロットのリコールを開始するよう指示している。

CFS は市場における乳児用調製乳の監視を強化しており、食品安全を完全を守るために関連製品のリコールを引き続き厳重に監視する。

* 関連情報：

CFS steps up surveillance of lead content in powdered infant and follow-up formula (with photos)

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260729_12534.html

Powdered Infant Formula with Lead Possibly Exceeding Limit

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/powdered_formula_lead/index.html

- CFS はアイゴのサンプルからニトロフラン代謝物の痕跡を検出した

CFS finds trace of nitrofurantoin metabolite in rabbitfish sample

July 28, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260728_12528.html

CFS は、アイゴ (rabbitfish) のサンプルから許可されていない動物用医薬品であるニトロフラン(AOZ)の微量代謝物が検出されたと発表した。現在、追跡調査が進行中である。定期監視プログラムで生鮮食料品店からアイゴのサンプルを採取した。検査結果では AOZ が 7 ppm 検出された。

- 生鮮牛肉のサンプルから二酸化硫黄が検出された

Fresh beef samples found to contain sulphur dioxide

August 5, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260805_12545.html

生鮮牛肉のサンプルに、生鮮肉への使用が許可されていない防腐剤の二酸化硫黄が、785 ppm 含まれていた。

- 輸入包装済みギンダラのステーキサンプルで、法定基準値を超えるメチル水銀が検出された

Imported prepackaged black cod steak sample detected with methylmercury exceeding legal limit

August 6, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260806_12548.html

CFS は、米国産包装済みギンダラのステーキサンプルから法定基準値を超えるメチル水銀が検出されたと発表した。食品監視プログラムの定期検査で、サンプルから 0.8 mg/kg のメチル水銀が検出され、法定基準値の 0.5 mg/kg を超えていた。CFS は関係者に対し違反を通知し、販売を停止と対象製品の撤去を指示した。輸入業者は CFS の指示に従いリコールを開始した。

- CFS はミネラルオイルを含む可能性のある 2 種類のボトル入りオリーブオイル製品の摂取を控えるよう一般市民に呼びかける

CFS urges public not to consume two kinds of bottled olive oil products that may contain mineral oil

August 11, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260811_12557.html

CFS は、ミネラルオイル芳香族炭化水素(MOAH)を含む可能性のある 2 種類のイタリア産ボトル入りオリーブオイル製品の摂取を控えるよう一般市民に呼びかけた。予備調査の結果、流通業者が対象製品を販売していたことが判明した。食品中のミネラルオイル規則 (Cap 132AR)では、いかなる食品にもミネラルオイルを含む食品をヒトの消費のために販売してはならないとしている。予防措置として、流通業者は自主的に販売を停止し、対象製品を撤去し、リコールを開始した。

2. 違反情報

- 以下の包装済み果実・野菜サンプルは栄養表示規則に違反していた
- Prepackaged red date sample not in compliance with nutrition label rules

July 23, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260723_12511.html

中国産ナツメのサンプルにおいて、ナトリウムが 31 mg/100 g という表示のところ、49 mg/100 g 検出された。

- Prepackaged red date sample not in compliance with nutrition label rules

July 29, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260729_12531.html

中国産ナツメのサンプルにおいて、糖類が 13.5 g/100 g という表示のところ、51.5 g/100 g 検出された。

- Prepackaged dried fruits and vegetables sample not in compliance with nutrition label rules

July 24, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260724_12515.html

ベトナム産乾燥果実・野菜のサンプルにおいて、ナトリウムが 49 mg/100 g という表示のところ、81 mg/100 g 検出された。

- Prepackaged dried peach sample not in compliance with nutrition label rules

July 28, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260728_12522.html

タイ産乾燥ピーチのサンプルにおいて、ナトリウムが 0 mg/15 g という表示のところ、23 mg/100 g 検出された。

- Prepackaged dried apricot sample not in compliance with nutrition label rules

July 28, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260728_12523.html

トルコ産乾燥アプリコットのサンプルにおいて、タンパク質が 2 g/50 g (4 g/100 g) という表示のところ、2.0 g/100 g、利用可能炭水化物が 31 g/50 g (62 g/100 g) という表示のところ 40.8 g/100 g 検出された。

- Prepackaged dried mango sample not in compliance with nutrition label rules

July 29, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260729_12530.html

タイ産乾燥マンゴーのサンプルにおいて、タンパク質が 2.1 g/100 g という表示のところ、1.3 g/100 g 検出された。

- 以下の果実・野菜サンプル中の残留農薬が基準値を超える

- Pesticide residue exceeds legal limit in Papaya sample

July 28, 2025

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260728_12524.html

パパイヤのサンプルから基準値 0.01 ppm を超過する 0.12 ppm のチアメトキサムが検出された。

- Pesticide residue exceeds legal limit in Tomato sample

July 31, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260731_12541.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 に対し、0.088 mg/kg 検出された。

- Pesticide residue exceeds legal limit in Orange sample

August 6, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260806_12547.html

オレンジのサンプルにおいて、ビフェントリンが最大残留基準値 0.05 mg/kg に対し、0.083 mg/kg 検出された。

- Pesticide residue exceeds legal limit in Flowering Chinese Cabbage (i.e. Choisum) sample

August 10, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260810_12554.html

菜心のサンプルから基準値 0.2 ppm を超える 0.37 ppm のシハロトリンが検出された。

3. 海外報道

- 米国で販売されている **Driscoll's Conventional Strawberries** ら農薬が検出されたことに関するオンライン報道

Online report on detection of pesticides in Driscoll's Conventional Strawberries in the United States.

24 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260724_1.pdf

消費者団体によるオンライン報道によると、2026 年 5 月に米国の食料品店から Driscoll 社のイチゴ 2 箱が回収され、残留農薬検査のために研究所に送られ、Driscoll's Conventional Strawberries から 12 種類の残留農薬が検出された。

4. リコール情報

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 – アフラトキシン B1 の基準値超過のため、ベルギー国内の **Lian Feng** ブランド **Broken Sweet Corn** 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 Lian Feng brand Broken Sweet Corn product in Belgium due to the excessive

level of aflatoxin B1.

22 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260722_5.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 –ベルギー関連基準を超えるクロルピリホス及びシペルメトリンのため、ベルギー国内の **Buenas** ブランド乾燥ジュート葉 (**Saluyot**) 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 Buenas brand Dried Jute Leaves (Saluyot) in Belgium due to the detection of chlorpyrifos and cypermethrin at levels exceeding the relevant standards in Belgium.

27 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260727_2.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 –オクラトキシン A の含有量が高すぎるため、ベルギーにおける **SIMPL** ブランドの **Raisins sultana** (サルタナレーズン) 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 SIMPL brand Raisins sultana in Belgium due to excessively high ochratoxin A content.

29 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260729_5.pdf

- ベルギー連邦フードチェーン安全庁 –ミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)が高濃度で含まれているため、ベルギーにおける **Olitalia**、**Giurlani**、**Kalliston** ブランドのオリーブボマスオイル製品 (5L 及び 1L 入り) 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 Olitalia, Giurlani and Kalliston brands Huile Olive Sansa 5L et Huile Olive Sansa 1L olive oil products in Belgium due to the presence of mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) at levels exceeding the relevant standard in Belgium.

10 August 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260810_3.pdf

- **Rappel Conso of France** -欧州規則の許容基準を超えるレベルのカドミウムが検出されたため、フランスの **Reflets de France** ブランドの **MELON DU HAUT POITOU IGP RDF** (メロン製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Reflets de France brand MELON DU HAUT POITOU IGP RDF melon product in France due to the content of cadmium

exceeding the limit permitted by European regulations.

24 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260724_2.pdf

- **Rappel Conso of France** -オクラトキシン A のため、フランスの **CARREFOUR SENSATION** ブランドの **Café ETHIOPIA grains 1kg** (コーヒー豆製品) のリコールに関する通知

Rappel Conso of France issued a notice regarding the recall of CARREFOUR SENSATION brand Café ETHIOPIA grains 1kg coffee bean product in France due to the presence of ochratoxin A at a level exceeding the regulatory limit of France.

29 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260729_2.pdf

- 台湾当局 – 食用油から規制値を超えるベンゾ[a]ピレン (BaP) が検出されたことを受けたリコールに関する通知
- 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、台湾の各企業も、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. Various companies of Taiwan also issued notices regarding batches of food products that used the incriminated oil as an ingredient.

23 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260723_4.pdf

- 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。泰山社、福懋社、及び福寿社の該当製品リストも更新する旨の通知を発出した。

The authority of Taiwan issued a notice to update the affected product list of 泰山公司, 福懋公司 and 福壽公司 regarding the incident on the detection of benzo[a]pyrene (BaP) in the 「大豆沙拉油」 produced by 中聯油脂股份有限公司 in Taiwan.

24 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260724_3.pdf

*対象製品リスト (中国語 (繁体字))

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

- 台湾の連淨綠色科技股份社が製造した「連淨苦茶油」(カメラアオイル)

The authority of Taiwan issued a notice regarding a recall of 「連淨苦茶油」 Camellia Oil product in Taiwan by 連淨綠色科技股份有限公司 due to the detection of benzo[a]pyrene above the regulatory value.

23 July 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260723_2.pdf

- 台湾の永豐餘生技股份社、威加國際股份社、國際機能食品股份社、及び源春製油廠が製造した油製品（苦茶油）

The authority of Taiwan issued notices regarding the recall of oil products (苦茶油) produced by 永豐餘生技股份有限公司, 威加國際股份有限公司, 國際機能食品股份有限公司 and 源春製油廠 due to the detection of benzo[a]pyrene above the regulatory value in Taiwan.

3 August 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260803_1.pdf

- 台湾の聚興製油工廠、臺南福利站、德昌商號、及び農七十生物科技社が製造した油製品（苦茶油）

The authority of Taiwan issued notices regarding the recall of oil products (苦茶油) sold or produced by 聚興製油工廠, 臺南福利站, 德昌商號 and 農七十生物科技有限公司 due to the detection of benzo[a]pyrene above the regulatory value in Taiwan.

5 August 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260805_2.pdf

- 台湾当局 – 聯廣國際企業社、鑫隆發實業股份社、金品芳食品及び協昌油行が販売及び製造した油製品（苦茶油）

The authority of Taiwan issued notices regarding the precautionary removal from shelves of oil products (苦茶油) sold or produced by 聯廣國際企業有限公司, 鑫隆發實業股份有限公司, 金品芳食品 and 協昌油行 related to the incident of detection of benzo[a]pyrene above the regulatory value in Taiwan.

6 August 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260806_1.pdf

- 台湾当局 – 鑫隆發實業股份社が製造した油製品（苦茶油）

The authority of Taiwan issued a notice regarding the precautionary recall of oil product (苦茶油) produced by 鑫隆發實業股份有限公司 due to the detection of benzo[a]pyrene above the regulatory value in Taiwan.

7 August 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260807_2.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

- 2026.7.24～2026.7.30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43515

- 2026.7.16～2026.7.23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43514

2. 外食・給食における調理済み食品の衛生・安全管理基準の強化

食品基準課 2026-07-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50243

食品医薬品安全処は、テイクアウトやデリバリー中心の外食・給食環境の変化に対応し、飲食店や集団給食施設で調理される食品の衛生・安全管理基準を強化するため、「食品の基準及び規格」を改正し10月1日に施行する。

主な改正内容は、以下の通りである。

- ①吸湿の恐れがある原材料は、品質が低下しないよう適切に管理しなければならない、小分けにしたものや使用後に残った原材料は衛生的に密閉して保管し、内容物を容易に識別できるように管理基準を設けた。また、冷凍食品の解凍方法を具体的に明記し、調理に使用する氷は非食用氷と分けて保管するようにした。
- ②客が自ら取分けるソース類などは、衛生的に小分けにして提供するように定め、デリバリー用容器は交差汚染が発生しないよう保管・管理し、再利用可能な容器はきれいに洗浄してから使用するよう基準を設けた。また、移動販売車で使用するために下処理した魚介類や肉類などは屋外で長時間放置しないよう、冷蔵又は冷凍保存して使用するよう定めた。
- ③集団給食施設においては、温度管理を行わない場合、調理後できるだけ2時間以内に配膳するよう定め、乳幼児や咀嚼・嚥下機能が低下した高齢者に提供する調理済み食品については、大きさや粘度などを考慮し、摂取しやすい形で提供するようにする規定を設けた。

3. 食薬処、希少疾患の子供のための食事安全管理指針を初めて策定し、現場との対話を実施

食生活栄養安全政策課 2026-07-30

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50240

食品医薬品安全処は、希少疾患の子供に対する安全な給食環境の提供及び給食従事者の負担軽減を図るため、29種類の「希少疾患の子供向け食事安全管理指針」を初めて策定し、給食管理支援センターにおいて、意見交換会を開催した。

希少疾患を持つ子供は、疾患の特性上、厳格な食事管理が必要であり、給食現場で管理が求められる。しかし、給食関係者が食事の安全に関する情報を主に保護者に依存しているなど、体系的な情報が不足しており、現場で困難に直面するケースが多かった。これを受け、食薬処は、全国の給食管理支援センターの支援を受けている約3万3千カ所の児童給食施設を全数調査し、施設を利用するすべての希少疾患の児童を対象に含められるよう、29種の希少疾患を選定し、「希少疾患の児童の食事安全管理指針」を策定した。

この指針には、希少疾患の主な特徴と症状、疾患別の制限食品及び代替食品、製品の表示事項や成分表の確認など、食材選択時の留意事項、食習慣の管理及び給食環境の整備、給食関係者ごとの役割と注意事項などが盛り込まれている。

4. 食品の回収、販売中止情報、国民秘書「グッピー」ですぐ確認しましょう

食品安全政策課 2026-07-28

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50227

食品医薬品安全処は、生活に必要な健康・交通・税金などの行政情報を、民間のモバイルアプリと連携して提供するサービスである国民秘書「グッピー」を通じて、「食品等の回収・販売中止通知サービス」を提供する。今回のサービスは、7月28日以降の食品の回収・販売中止といった有害事例から適用され、国民が関連情報をより迅速かつ便利に確認できるよう設けた。

5. 食薬処、「OleShot」、「飲むウゴービ」などのダイエット食品の不当広告26件を摘発 不当行為緊急対応チーム 2026-07-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50220

食品医薬品安全処は、夏場のダイエット食品の需要増加に伴い、ダイエット効果を謳う一般食品のオンライン投稿を集中的に点検した結果、「食品等の表示・広告に関する法律」に違反した26業者を摘発し、地方政府に行政処分を要請するとともに告発措置を講じた。

今回の点検は、最近ダイエット法として流行している「OleShot」や「天然ウゴービ・マンジャロレシピ」を謳うオリーブオイル食品をはじめ、「飲むウゴービ」、「GLP-1」など、肥満治療薬を連想させる表現を使用したり、有名芸能人・薬剤師及び人工知能（AI）生成画像を活用したSNSのショート動画で消費者を惑わす不当広告を中心に実施した。

調査の結果、26業者は、疾病の予防・治療、医薬品又は健康機能食品との誤認・混同、虚偽・誇大、消費者を欺く広告を通じて、約60万個の製品を販売しており、販売額は約115億ウォンに達することが確認された。食薬処は、消費者がオンラインで食品を購入する際、「食べるウゴービ」、「食欲抑制剤」、「脂肪排出剤」、「短期間の減量」など、医薬品

レベルの効能・効果を謳う広告に惑わされないよう注意を呼びかけた。

<別紙>

1. 主な不当広告の写真
2. ダイエット関連製品の違反状況
3. 製品別の主な不当広告

6. 海外直輸入の食品 22 品目から 11 種類の麻薬類が検出、国内への搬入を阻止する措置 輸入流通安全課 2026-07-22

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50217

食品医薬品安全処は、大麻の使用が合法化された国のオンラインショッピングモールなどで直接購入した海外食品（以下、海外直輸入食品）のうち、麻薬類の含有が疑われる 32 製品に対して企画検査を実施した結果、ゼリーや飲料など 22 製品から大麻成分（テトラヒドロカンナビノール（THC）など）、メセμβリン、ミトラギニンなどの麻薬類又は国内搬入阻止対象原料・成分（以下、有害成分）が検出され、国内搬入を阻止する措置を講じた。

今回の検査は、「輸入食品安全管理特別法」の改正後、初めて実施され、製品の表示事項や広告で使用された、大麻（Cannabis）、ヘンプ（Hemp）、カンナ（Kanna）などのキーワードや図・デザインを確認し、麻薬類成分含有が疑われる製品を選定した。検査項目は、大麻成分、アンフェタミン、メセμβリン、ミトラギニンなど 55 種の麻薬成分を分析するとともに、有害成分（312 種）が製品に表示されているかどうか合わせて確認した。検査の結果、22 製品から大麻成分（THC など）、麻薬（ミトラギニン）、暫定麻薬（メセμβリン）など 11 種と、一部の製品では、メセμβリンや、医薬品成分（テオブロミン、L-ドーパ、ムイラブアマ）、使用できない原料（カツアバ）が確認された。特に、カンナを原料として使用した 12 製品のうち、9 製品から暫定麻薬（メセμβリン）が検出された。

昨年、海外の有害情報を通じて、メセμβリンが栄養補助食品から検出された事実を確認した後、有害成分に指定し、分析法を開発して今回の検査に適用した事例である。麻薬類が確認された製品は、主に栄養補助食品、ゼリー、飲料の形態であった。特にゼリーや飲料は、一般食品と誤認して摂取される可能性が高いことから、消費者は細心の注意を払う必要がある。食薬処は、麻薬類成分が確認された製品について税関に通関保留を要請し、放送通信審議委員会にオンライン販売サイトへのアクセス停止を要請するなど、関係機関と協業して国内への搬入を阻止し、販売されないよう措置した。また、消費者が当該製品を確認できるように、食品安全ホームページ「海外直輸入食品正しく」に不適合食品情報（製品写真を含む）を掲載した。

<添付>

1. 国内搬入阻止対象原料・成分確認製品（22 製品）
2. 確認された麻薬類成分の有害性

3. 海外直輸入食品に関する「Allbaro」ウェブサイト及びQRコードのご案内

7. 健康機能食品のGMPの国際調和及び消費者の安心につながる情報の提供強化

健康機能食品政策課 2026-07-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50213

食品医薬品安全処は、健康機能食品のGMP基準の国際調和及びオーダーメイド型健康機能食品の表示情報の拡充、品質検査記録管理システムの使用を義務化するなどを主な内容とする、「健康機能食品法施行規則」の一部改正令案を7月21日に立法予告し、8月31日まで意見を募集する。

改正案の主な内容は、以下の通りである。

①健康機能食品のGMP基準の国際調和

国内の優良健康機能食品の製造及び品質管理基準（GMP）に、再加工・圧縮空気・潤滑剤の管理基準を設け、健康機能食品の品質水準を高め国際調和を図る。製造工程において再加工を行う場合は、再加工後の記録を保管するようにし、製造工程において交差汚染の発生が懸念される圧縮空気や潤滑剤については、定期的に管理を行うことにより、製造工程の体系的な管理と品質確保を強化する。

②オーダーメイド型健康機能食品の表示情報の拡充

消費者がオーダーメイド型健康機能食品を容易に認識できるよう、専用のデザインを新設し、製品の容器・包装（外装）及び内包装に「医薬品ではありません」という文言と、内包装にも消費期限を表示するようにした。また、オーダーメイド健康機能食品の販売業者は、医薬品との併用時の注意事項を営業所内に掲示するか、電子的な方法などを通じて提供しなければならない。これは、消費者がオーダーメイド健康機能食品と医薬品を明確に区別し、医薬品との併用時の注意事項を容易に確認できるようにすることで、消費者の安全な摂取を支援するためのものである。

③品質検査記録管理システムの使用を義務化

事業者は、品質検査結果の信頼性と透明性を確保するため、品質検査記録の偽造・改ざんを防止できる記録管理システムを使用しなければならない。自主品質検査を含むすべての品質検査結果を記録管理システムで管理するようにし、独自のシステムの導入・運用が困難な場合は、食薬処が運営する試験情報管理システム（LIMS）を活用することで、より安全な製品を製造するための基盤を整備することを目指す。

8. 回収措置

● 残留農薬基準を超過した輸入「冷凍アオサ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-07-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50214

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「冷凍アオサ」から、残留農薬（ブプロフェジン、ジフェノコナゾール）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を

超過して検出（0.05 mg/kg、0.14 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 鉛が基準値を超過して検出された「果物・野菜ジュース」の回収措置

食品管理総括課 2026-07-29

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50235

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「トマトジュース（食品タイプ：果物・野菜飲料）」から、鉛が基準値（0.05 mg/kg 以下）を超過して検出（0.09 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

- 3-MCPD が超過検出された輸入「醤油」の回収措置

輸入流通安全課 2026-07-31

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50247

食品医薬品安全処は、食品製造・加工業者が製造・販売した「長寿国醤油（食品タイプ：酸分解醤油）」から、3-モノクロロプロパン-1,2-ジオール（3-MCPD）が基準値（0.02 mg/kg）を超過して（0.08 mg/kg）検出されたため、該当製品の販売を中止し回収措置する。

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

1. 食品に使用が認められていない物質が混入した食品 3 点が発見された

Three food products found adulterated with substances not permitted for use in food

04 Aug 2026

<https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/three-food-products-found-adulterated-with-substances-not-permitted-for-use-in-food>

シンガポール食品庁(SFA)は、食品に使用が認められていない医薬品成分が混入した 3 つの製品を発見した。消費者はこれらの製品を購入又は摂取しないよう勧告されている。SFA は販売者と協力し、製品の出品を削除し、各販売者に対して即時に販売停止を促す勧告を発した。マレーシア産 B Solution Honey (液体)からはタダラフィルが、台湾産 Shaio-Ge Xian Li 365 S1 Botanical Beverage Mix Barley Seedling Powder からはセンノシドが、マレーシア産 Jus Tuan Haji 1921 からはデキサメタゾンが検出された。製品写真あり。

- シンガポール保健科学庁（HSA : Health Science Authority）<https://www.hsa.gov.sg/>

1. 12 歳の小児を含む 3 人の消費者が、禁止又は強力な医薬品成分を含む製品を摂取した

後、深刻な有害影響を経験した

3 Consumers, Including a 12-Year-Old, Experienced Serious Adverse Effects After Taking Products with Banned or Potent Medicinal Ingredients

23 July 2026

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/3-consumers-including-a-12-year-old-adverse-effects/>

シンガポール保健科学庁(HSA)は、オンラインプラットフォームを含む様々な場所で販売された以下 3 製品の購入や消費を一般市民に警告している：「C-Nine Dietary Supplement Product」、「血圧高中風青草薬草(Xue Ya Gao Zhong Feng Qing Cao Yao Cao)」、「B-LIAN-S HERBAL CREAM 百蓮霜草本修復乳膏(Bai Lian Shuang Cao Ben Xiu Fu Ru Gao)」。

これらの製品は、医薬品成分を含まないサプリメントやハーブ製品として販売されていた。しかし、HSA の検査により、ステロイド、抗真菌薬、禁止薬物であるシブトラミンなどの強力な医薬品成分が検出された。これらの成分は、医師の監督なしに摂取すると有害になる可能性がある。3 人の消費者が製品使用後に動悸、クッシング症候群、皮膚の線状瘢痕（ストレッチマーク）などの深刻な有害影響を発症した。これらは違法製品であるため、認可された流通業者はおらず、主にオンラインプラットフォームを通じてシンガポールで販売されていた。HSA はオンラインプラットフォームと協力して製品のリストを削除した。調査は継続中であり、違反業者には措置が取られる。

減量を謳って販売された製品は、消費者に動悸、吐き気などの不快感を引き起こした

女性が「C-Nine Dietary Supplement Product」を摂取した後、動悸、吐き気、持続的な渇き、食欲不振を経験した。本製品はダイエタリーサプリメントとして販売され、チアパウダーと唐辛子粉末を含むラベルが付けられていた。HSA の分析では本製品に、禁止物質のシブトラミンや表示されていない下剤であるセンノシドが検出された。

HSA は Shopee、Lazada、Carousell、Facebook、TikTok で本製品のリストを見つけ、プラットフォーム管理者に対象製品の削除を要請した。

小児を含む 2 人の消費者が、ステロイド入りの異なる「ハーブ」製品を服用した後、深刻な有害影響を発症した

60 代の女性が膝の痛み、腰痛、血行改善のために 10 日間にわたり「血圧高中風青草药草」を定期的に服用していた。女性はマレーシアのベントンの市場で製品を入手した。女性はクッシング症候群の兆候を経験し、丸みを帯びたムーンフェイスのような外観と、上背部に異常な脂肪が蓄積する症状を発症した。また、製品をやめた後、倦怠感も現れた。薬剤師の友人が、製品に混入物を疑い、HSA に報告した。その後、女性は救急外来で治療を受け、製品の使用をやめた後、回復した。血圧高中風青草药草という製品はハーブ療法として販売され、血管閉塞の除去、腰痛や四肢のこわばりの緩和、高血圧、脳卒中、糖尿病などの複数の慢性疾患の改善に効果があると謳われていた。HSA の分析では、製品から医師監督下でのみ使用すべきである処方薬のデキサメタゾンという強力なステロイドが検出された。また、この製品の包装は、HSA が 2016 年に一般に警告したデキサメタゾンが混入した別の

製品と類似していた。HSA の調査では、この製品のシンガポールの販売業者は確認されていない。

「B-LIAN-S HERBAL CREAM 百蓮霜草本修复乳膏」は、12 歳の少年が湿疹のために 2 か月間定期的に塗っていた。この期間中に急激に体重が 6 kg 増え、脚にストレッチマークが現れた。小児の母親は Facebook で本製品を見つけ、マレーシアに拠点を置く業者に Facebook Messenger を通じて注文をした。「B-LIAN-S HERBAL CREAM 百蓮霜草本修复乳膏」は、乾癬、湿疹、赤みやかゆみの効能を謳って、ゼロ・ステロイドのナチュラルエキスフォーミュラとして販売されていた。しかし、HSA がこの製品を検査したところ、強力なステロイド(クロベタゾール)と抗真菌剤(ミコナゾール)が検出された。

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

[HSA]高齢女性が強力なステロイド入りのハーブ製品を摂取した後、クッシング症候群を発症した

<https://www.nihs.gov.sg/dsi/food-info/foodinfo2026/foodinfo202612c.pdf>

● その他

食品安全関係情報（食品安全委員会）から

（食品安全情報では取り上げていない、食品安全関係情報に掲載されている情報をお知らせします。）

- ・ スイス連邦食品安全獣医局(BLV)、PFAS に関連して、消費者の保護と汚染された農場への支援について情報を提供
- ・ メキシコ食品衛生安全品質管理局(SENASICA)、食用の動物由来製品、水産養殖資源及び漁業資源における有毒残留物及び汚染物質の最大残留基準値リストを更新
- ・ イタリア保健省、食品中の残留農薬に関する公式管理の結果報告書(2021、2022、2023、2024 年次)を公表
- ・ オーストリア保健・食品安全局(AGES)、「飲料水中の農薬及び代謝物のモニタリング」に関する重点施策 A-750-25 の最終報告書を発表
- ・ オーストリア保健・食品安全局(AGES)、マイコトキシンのモニタリング状況を公表
- ・ 中国国家市場監督管理総局、食品サーベイランスとして製品 2,111 検体について実施した結果を公表

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室