

食品安全情報（化学物質） No. 18/ 2026 (2026. 09. 02)

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>

【FAO】 Nature 誌の論文：食品安全のための人工知能（AI）

オランダ Wageningen 食品安全研究所、Wageningen 大学及び FAO の共同研究による総説「食品安全における人工知能（Artificial intelligence in food safety）」が Nature Portfolio の *npj Science of Food* 誌に掲載された。本総説は、食品安全における AI の活用に関する包括的な概要を示しており、AI は微生物学的及び化学的ハザードの検出、食品の不正や真正性、食品由来疾患の監視、実験室分析、リスク予測、規制上の意思決定など、幅広い食品安全関連の活動に活用されている。本総説では、食品安全分野における AI 活用の成功に影響を与える科学的・実践的な考慮事項についても検証しており、信頼できる意思決定を支援するためには、頑健な科学的根拠と適切なガバナンスに則って AI を開発し活用すべきであると強調している。AI は科学的専門知識に取って代わるのではなく、大規模かつ複雑なデータセットを解析し、意味のあるパターンを特定し、リスクに基づく意思決定を強化することで、研究者や食品安全当局を支援することができる。

【BfR】 乳児におけるビタミン D 中毒

2026 年 7 月、ドイツで乳児における重度のビタミン D 中毒症例が再報告された。医師が乳児に通常推奨するビタミン D 製剤の代わりに、オンラインで販売されていた成人向けの高用量フードサプリメントを誤って摂取したことが原因だった。2021 年末には、同様の症例が初めて報告されている。乳児はビタミン D 欠乏症のリスクが高いグループの一つである。ドイツではくる病予防のために、生後 2 年目の初夏が終わるまで、400～500IU/日のビタミン D サプリメントの摂取が推奨されている。ビタミン D サプリメントを摂取する際は、誤用を避けるため、製造元の推奨用量の厳守が重要である。乳児用のビタミン D 製品を購入する際は、乳児用であり、くる病予防を目的としていることを確認すること。高用量の製品、及び/又は投与指示が週 1 回又は月 1 回の製品は過剰摂取のリスクが高くなる。特に、高濃度の液体サプリメントは過剰摂取が起りやすいため使用すべきでない。不明な点があれば、医師に相談すること。

【MFDS】 食薬処、通関段階の中国産白菜検査結果 ホルムアルデヒドは不検出（他）

食品医薬品安全処は、「中国でホルムアルデヒドを使用した白菜」に関する懸念に関連して、輸入食品の安全性確保のため 8 月 24 日から 25 日に輸入申告された中国産白菜 8 件を検査した結果、ホルムアルデヒドは検出されなかったことを公表した。同処は、8 月 24 日に通関段階の検査強化措置を講じて以降、輸入通関段階において中国産白菜について輸入の都度ホルムアルデヒド検査を実施しており、白菜キムチ及び塩漬け白菜についても製造業者ごとに検査を進めている。また、国内で流通中の中国産白菜、白菜キムチ、塩漬け白菜について、全ての中国製造業者の製品、合計 82 件の収去検査を実施したところ、いずれの製品からもホルムアルデヒドは検出されなかったと発表した。さらに、韓国へ輸出する中国の白菜キムチ製造業者（HACCP 認証業者 55 か所）の原料白菜の仕入れ先を調査した結果、ホルムアルデヒドの違法使用が発覚した中国河北省張家口市康保県産の白菜を使用している業者は存在しないことを確認した。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. 4 国際機関協力はワンヘルス共同行動計画を 2029 年まで延長

[【FAO】](#)

1. Codex
2. Nature 誌の論文：食品安全のための人工知能（AI）

[【EC】](#)

1. 査察報告書
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. 食品接触材料関連
2. 農薬関連

[【FSA】](#)

1. 最新の検査により、ネイ湖の魚の安全性が再確認された
2. 遺伝的ドリフトは細胞培養製品の安全性にどのような影響を与えるのか？

[【DEFRA】](#)

1. PRiF 年次報告書 2025

[【BfR】](#)

1. 消費者がテイクアウト用コーヒーのために自分専用の再利用可能なカップを使用する場合：衛生基準と素材について
2. 乳児におけるビタミン D 中毒

[【CAFIA】](#)

1. 消費者警告：子供用ハーブティーに含まれるピロリジジナルカロイド

[【FDA】](#)

1. FDA が有毒なキバナキョウチクトウを含む特定の製品について警告する
2. 着色料規則の改訂提案
3. 公示

[【EPA】](#)

1. EPA、飲料水からの鉛ばく露を低減し米国の小児を守るための新たなガイダンスを発表

[【FSANZ】](#)

1. 全国科学週間：食品基準の背後にある科学
2. FSANZ 閣僚会議報告：2026 年 8 月 5 日

[【APVMA】](#)

1. APVM は 2026～2030 年の事業計画を公開

[【香港政府ニュース】](#)

1. ニュースレター
2. プレスリリース
3. 違反情報
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. 「ステビアトマト」、農産物ではなく加工食品です
3. 輸入が禁止されている海外直輸入食品から、麻薬類「タペンタドール」が新たに検出
4. 糖アルコールの使用基準を強化する「小児向け嗜好食品の品質認証基準」の改訂告示
5. 食薬処、通関段階の中国産白菜検査結果 ホルムアルデヒドは不検出
6. 国内流通中の中国産白菜キムチ等のホルムアルデヒド検査結果 82 件すべて不検出

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

1. 4 国際機関協力はワンヘルス共同行動計画を 2029 年まで延長

Quadripartite collaboration extends the One Health Joint Plan of Action to 2029

14 August 2026

<https://www.who.int/news/item/14-08-2026-quadripartite-collaboration-extends-the-one-health-joint-plan-of-action-to-2029>

ワンヘルスに関する、国連食糧農業機関（FAO）、国連環境計画（UNEP）、世界保健機関（WHO）、世界動物保健機関（WOAH）の 4 国際機関協力（Quadripartite collaboration）は、ワンヘルス共同行動計画（One Health Joint Plan of Action: OH JPA）の実施期間を、当初の 2022～2026 年から 2029 年まで延長することに合意した。OH JPA を共通の枠組みとして維持することで、4 者機関は、ヒト・動物・植物・生態系の境界領域における健康リスクの予防・検知・対応のための調整された多部門間の協力を引き続き支援していく。

延長された期間中、4 者機関は OH JPA の体系的な見直しを行い、進捗状況、得られた知見、新たな優先項目を明確化し、次の段階の計画策定に反映させる。見直しには以下の内容が含まれる。

- 世界、地域、国家レベルにおける進捗状況の現状把握
- 各国・地域における実施から得られた知見及び優良事例の文書化
- 新たな優先項目、変化するワンヘルスのニーズ、変化する世界情勢の評価（変化するワンヘルスの優先課題に OH JPA が効果的に対応し続けるための検討を含む）
- 将来に向けて OH JPA を強化・精緻化する機会の特定

* ワンヘルス共同行動計画（2022-2026）

One health joint plan of action (2022–2026): working together for the health of humans, animals, plants and the environment

<https://www.who.int/publications/i/item/9789240059139>

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

【WHO】実施、科学、政策、資金調達における協調的な取り組みを通じた「ワンヘルス」の強化

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

-
- 国連食糧農業機関（FAO : Food and Agriculture Organization of the United Nations）<https://www.fao.org/home/en>

1. Codex

● CCPFV を皮切りに、4 名の新たな部会議長を紹介

Introducing four new committee Chairpersons, starting with CCPFV

24/08/2026

<https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/news-and-events/news-details/en/c/1760386/>

雑穀のグループ規格及びラクダ乳の規格に関する新規作業のため、コーデックスの穀物・豆類部会（CCCPL）及び乳・乳製品部会（CCMMP）がそれぞれ再開された。さらに、加工果実・野菜部会（CCPFV）と魚類・水産製品部会（CCFFP）でホスト国の変更があった。これにより、コーデックスファミリーは 4 名の新しい議長を迎えることになった。

短いインタビューシリーズを通じて新しい議長たちを紹介していく。本記事ではまず、韓国食品医薬品安全処（MFDS）食品安全政策局長であり、CCPFV 議長である Kyu-seob Oh 氏を紹介する。

Q1 どのようにして CCPFV の議長になったのか？

MFDS においていくつかの指導的役職を歴任してきた。サプライチェーン全体にわたる食品安全の政策策定及び監督の経験が私の強みである。韓国は、コーデックスにおける科学に基づく規格策定を一貫して支持し、国際社会への貢献を図り、CCPFV ホスト国の役割を担う準備を進め、2025 年の第 48 回コーデックス総会（CAC48）において新たなホスト国に選出された。CCPFV を円滑かつ組織的に運営するため、韓国は、専任の事務局に加え、規格策定、リスク評価、食品安全政策にまたがる専門家支援体制を構築した。

Q2 韓国が CCPFV のホスト国を引き受けることを決意した背景には何があったのか？

加工果実・野菜部門は、韓国の食文化及び食品産業において特別な意義がある。韓国は、キムチ、コチュジャン、高麗人参製品、干し柿など、幅広い加工果実・野菜製品を開発し、厳格かつ先進的な安全管理規格を確立してきた。近年、K-フードを含む地域の特産食品に対する世界的な需要と貿易が急速に拡大している。こうした状況を踏まえ、我々の実践的な経験と科学的データが、国際規格の有効性と妥当性を向上させると確信している。また、抗菌剤耐性に関する特別部会（TFAMR）のホスト国や食品添加物部会第 55 回会合（CCFA55）の共催などにより築いた国際社会との信頼関係が、CCPFV のホスト国を引き受ける原動力となっている。

Q3 韓国は長年にわたりコーデックスの活動に積極的に参加してきた。このような強みと経験は CCPFV の活動や将来の発展をどのように支えるのか？

第一に、部会運営経験とバランスの取れた合意形成のためのリーダーシップである。韓国は TFAMR 及びアジア地域調整部会（CCASIA）のホスト国を務めた実績があり、異なる見解を持つ加盟国間で科学的根拠に基づいた合意形成を図ってきた。この透明性が高く包括的なアプローチを活用し、CCPFV でも効率的に広範な合意を形成していく。

第二に、先進的な規制科学インフラと技術的専門知識である。加工果実・野菜部門では、新規の加工技術、先進的な試験・分析法、持続可能な生産慣行など、大きな技術的変革が起きている。MFDS のデータ分析と科学的リスク評価の能力を共有することで、最新の技術

動向を反映した、現代的かつ実用的な国際規格の策定に向けた取り組みを主導する。

Q4 CCPFV をどのように特徴づけるか、また今後数年間で CCPFV はどのような成果をあげると考えるか？

CCPFV のアイデンティティは、国際規格化の伝統を尊重しつつ革新的なアプローチを開拓し続ける部会であることである。1964 年の設立以来、CCPFV は、複雑な個別食品規格を統合するためのグループ規格の策定を推進し、同時に、加工食品全般についての安全規格の確保により国際的なフードサプライチェーンの持続可能性とレジリエンスを推進してきた。こうした成果を踏まえ、韓国は、ホスト国の任期中に 3 つの主要な成果を達成することを目指す。

第一に、市場や技術の変化を反映するため、規格の近代化と体系的な再編を完了させる。既存の規格を徹底的に見直し、その最新性と目的適合性を確保する。横断的アプローチとグループ規格の拡大により、現代的かつ実用的な枠組みを確立する。

第二に、「コーデックス戦略計画 2026–2031」に沿った、科学に基づく包括的な国際規格を主導する。コーデックス委員会の基本的な目的である消費者の健康保護と食品貿易における公正な慣行の推進に沿って、各一般問題部会との連携を強化する。確固たる科学的根拠に基づき、すべての加盟国の参加を積極的に推進する。

第三に、継続性と再活性化を通じて CCPFV を新たな段階へと前進させる。変化する環境に対応した柔軟なアプローチを取り入れ、持続可能な部会を育成する。

Q5 韓国は、CCPFV に関連して、コーデックス委員会の幅広い取り組みにどのように対応するのか？

加工果実・野菜の世界市場が拡大する中、コーデックス委員会及び CCPFV は、急速に進化する産業及び技術の動向に合わせるため、現代的な規格策定の枠組みをタイムリーに確立することが不可欠である。韓国は以下のような支援を行う。

第一に、部会間での統合と調整を通じて、規格の一貫性を確保する。CCPFV は、生鮮果実・野菜部会（CCFFV）及び一般問題部会との連携を強化し、コーデックス総会レベルでの重複した議論を最小限にし、調和された一貫性のある規格の採択を確保する。

第二に、ハイブリッド会合を含む、柔軟かつ革新的な作業メカニズムを導入する。限られたリソースの中で業務効率を最大化し、加盟国の関与を促進するため、ハイブリッド形式の会合を推進し、コーデックス委員会の円滑な作業の流れを支援する。

Q6 この新しい役割について最も楽しみにしていることは何か？

加盟国と共に部会の未来を形作っていくことである。信頼され、科学に基づきバランスの取れた部会を構築するため、我々は「C-C-P-F-V」という名称に象徴される 5 つの優先事項の追求に尽力し、CCPFV をダイナミックで魅力的なプラットフォームに変革する。

- C - Criteria Based on Science（科学に基づく基準）：あらゆる規格を科学的根拠に基づくものとする。
- C - Country Balance & Inclusiveness（国のバランスと包括性）：バランスのとれた地域代表性を促進し、包括的な協力を拡大する。

- **P - Practical and Predictable Process**（実用的かつ予測可能なプロセス）：効率的で予測可能かつ透明性の高い部会運営を確保する。
- **F - Future-oriented Scope**（未来志向の視点）：新たな食品環境や技術革新を先見的に予測する。
- **V - Value for Trade & Consumers**（貿易と消費者への価値）：消費者の健康を守り、食品貿易における公正な慣行を確保するための具体的な価値を提供する。

2. Nature 誌の論文：食品安全のための人工知能（AI）

Article in Nature: Artificial intelligence (AI) for food safety

17/08/2026

[https://www.fao.org/food-safety/news/detail/article-in-nature--artificial-intelligence-\(ai\)-for-food-safety/en](https://www.fao.org/food-safety/news/detail/article-in-nature--artificial-intelligence-(ai)-for-food-safety/en)

オランダ Wageningen 食品安全研究所（WFSR）、Wageningen 大学（WUR）、及び国連食糧農業機関（FAO）の共同研究による総説「食品安全における人工知能（Artificial intelligence in food safety）」が Nature Portfolio の *npj Science of Food* 誌に掲載された。本総説は、150 件以上の査読付き研究（2024 年 4 月 1 日までに発表されたもの）のシステマティックレビューに基づき、食品安全における AI の活用に関する包括的な概要を示している。

本総説によると、AI は、微生物学的及び化学的ハザードの検出、食品の不正や真正性、食品由来疾患の監視、実験室分析、リスク予測、規制上の意思決定など、幅広い食品安全関連の活動に活用されている。AI は科学的専門知識に取って代わるのではなく、大規模かつ複雑なデータセットを解析し、意味のあるパターンを特定し、リスクに基づく意思決定を強化することで、研究者や食品安全当局を支援することができる。

本総説では、食品安全分野における AI 活用の成功に影響を与える科学的・実践的な考慮事項（データの入手可能性及び品質、標準化されたメタデータ、責任あるデータガバナンス、説明可能な AI、透明性・説明責任・公衆の信頼を促進する倫理的枠組みなど）についても検証している。著者らは、信頼できる意思決定を支援するためには、頑健な科学的根拠と適切なガバナンスに則って AI を開発し活用すべきであると強調している。

本総説は、食品安全分野における AI の責任ある活用に関する FAO の取り組みに貢献するものである。研究者、所管当局、政策立案者に対して、AI がもたらし得る付加価値、課題、考慮事項を理解するための体系的な基盤を提供する。また WFSR は、進行中の研究や活用事例、将来的な活用に関する見解を共有するためのフォーラムとして、2027 年に第 1 回「AI for Food Safety (AIFS)」会議を開催する予定である。

* 発表論文（総説）

van Meer F, et al. Artificial intelligence in food safety.

npj Science of Food (2026)

<https://doi.org/10.1038/s41538-026-00925-1>

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2025（2025. 11. 12）

【FAO】食品安全のための AI：FAO 出版物は現実世界での適用と規制上の考慮点を強調する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202523c.pdf>

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

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

1. 査察報告書

● アルゼンチン－欧州への輸出用牛肉

Argentina CT-2025-0032－Bovine meat to be exported to the European Union

17-08-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5037>

査察の結果、アルゼンチンの EU 向け牛肉輸出に関する公的管理システムは、適切に構築され、効果的に実施されており、EU の要件に概ね準拠していると結論づけられた。法的枠組み、組織体制、研修プログラム、監視機構、及び認証手続きが総合的に機能することで、牛肉製品が EU の公衆衛生及びトレーサビリティ規格を満たしていることが保証されている。前回の勧告を受けて提出された措置は実施済みである。

● カンボジア－動物及び動物製品中の薬理活性物質、農薬、汚染物質の残留物に関する管理の評価

Cambodia CT-2026-0029－evaluate controls on residues of pharmacologically active substances, pesticides and contaminants in animals and animal products

17-08-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5038>

査察の結果、EU への輸出を目的とする水産養殖魚類の化学的安全性に関する保証には重大な不備があることが判明した。具体的には、所管当局が EU への輸出を目的とする国内生産量の割合を把握できていないこと、2025 年 12 月以降、サンプリングの実施が中断されていること、汚染物質管理計画にパーフルオロアルキル化合物（PFAS）の検査が含まれていないこと、及びフォローアップ調査が不完全なままで、不適合の再発を防止するための効果的な措置もないことなどが挙げられる。カンボジアは現時点で、実施規則（EU）2021/405 の附属書 I に記載されている「水産養殖魚類の残留物管理計画が承認された国」のリストに掲載される要件を満たしていない。

- カナダー欧州への輸出用二枚貝類の生産を管理する既存管理システムの評価

Canada CT-2025-0096 – Evaluation of the control system in place governing the production of bivalve molluscs intended for export to the European Union

25-08-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5040>

報告書は、カナダには、EU への輸出用を含む、二枚貝類に対する包括的な公的管理システムが整備されていると結論づけている。所管当局の役割と責任は明確に定義されており、公的検査機関は信頼性の高い分析結果を提供している。ただし、貝類衛生プログラムの設計及び実施における特定の側面（海域分類やバイオトキシンモニタリングにおける不備、事業者の輸出管理計画に対する評価が不十分、など）が、健康リスクの最小化という目標に影響を及ぼす可能性がある。認証手続きは、貝類衛生プログラムの対象外で公的モニタリングの対象範囲外の種については十分な保証を提供していない。

- 米国ー欧州への輸出用ピーナッツにおけるアフラトキシン汚染

United States CT-2026-0172 – Aflatoxin contamination in peanuts intended for export to the European Union

21-08-2026

<https://ec.europa.eu/food/audits-analysis/audit-report/details/5039>

ピーナッツの生産及び加工の過程において、アフラトキシン汚染のリスクを低減するため、適正農業規範（GAP）及び適正製造規範（GMP）が適用されている。詳細なサンプリング手順が規定、実施されており、これは EU 規則と同等である。米国農務省により認定された検査機関が EU へ輸出されるすべてのピーナッツ貨物についてアフラトキシン検査を行っており、その業務水準は高く、欧州委員会実施規則（EU）2023/2782 の要件に沿ったものである。

2. 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/>

0814/2026～0827/2026 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）

オランダ産ゼリー菓子の未承認新規食品成分ヘキサヒドロカンナビノール、ベトナム産シナモンスパイスの水銀、オランダ経由中国産花椒の未承認物質クロルピリホス、ベルギー産生鮮トマトのフロニカミド、スリランカ産クローブのベンゾ[a]ピレン及び多環芳香族炭化水素、フランス産イチジクジンジャーブレッドのオクラトキシンA、ポーランド経由英国産フードサプリメントの未承認物質シルデナフィル、スペイン産冷凍皮なしヨシキリザメの切り身の水銀、イタリア産マンゴーのカルベンダジム、スペイン産冷凍用液体デザートグリセロール（E422）高含有、スロバキア産亜麻仁のシアン化合物高含有、など

注意喚起情報（information for attention）

イラン産レーズンのアセタミプリド・キャプタン・インドキサカルブ及び未承認物質フェンプロパトリン、米国産フードサプリメントの禁止成分ヨヒンビン塩酸塩、ポーランド産パタゴニアヤリイカのカドミウム、マレーシア産パーム脂肪酸蒸留物のダイオキシン類、スロバキア産フードサプリメントのハッシュウマメ（L-DOPA）、スペイン産ピーマンのヒメトロジン、ウルグアイ産ピーナッツのアフラトキシン類、日本産緑茶の未承認物質ジノテフラン、トルコ産生鮮ピーマンのエマメクチン・ホルメタネート及びテブフェンピラド、エジプト産冷凍イチゴの未承認物質オキサミル、パキスタン産クミンのピロリジジンアルカロイド、パキスタン産コメのクロチアニジン、ケニア産唐辛子のアセタミプリド、アルゼンチン産殻なしピーナッツのアフラトキシンB1、トルコ産長唐辛子（ホーンペッパー）のチアメトキサム、インド産コメのチアメトキサム及び未承認物質トリシクラゾール、トルコ産モモのエトキサゾール、エジプト産マンゴーのジメトエート、など

通関拒否通知（Border Rejections）

アルゼンチン産殻付きピーナッツのアフラトキシン類、バングラデシュ産ターメリックパウダーのカルバリル・ダイアジノン及び未承認物質クロリピリホス、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類及びオクラトキシンA、ウクライナ産赤レンズ豆（lens culinaris）の未承認物質クロリピリホス、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、インド産ピーナッツのアフラトキシン類、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシンA（複数あり）、中国産粉唐辛子のクロチアニジン及び未承認物質の塩素酸塩及びグルホシネート、ケニア産唐辛子のアセタミプリド、パキスタン産コメのクロチアニジン、アルゼンチン産ヒマワリの種のアテルナリオール及びテヌアゾン酸、ケニア産インゲンのフルトリアホール、中国産ピーナッツパウダーのアフラトキシンB1、トルコ産ネクタリンのニッケル、イタリア・エクアドル産解凍マグロのヒスタミン、チュニジア産ドライトマトのクロルフェナピル、インド産フードサプリメント「Senna-Lax」の禁止物質アロエエモジン、ペルー産有機カカオパウダーの未承認物質クロルピリホス、トーゴ産パイナップルのエテホン、ベトナム産ライチのクロチアニジン・ラムダシハロトリン及びチアメトキサム、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、イタリア産ブドウのアセタミプリド、エジプト産フェネルシードパウダーの未承認物質クロルピリホス、インド・英国産オンライン販売フードサプリメントの未承認新規食品成分ハッシュウマメ及び未承認物質エボジアミン、オランダ経由エジプト産種なし緑ブドウのアセタミプリド、スペイン経由モロッコ産インゲンのスピロ

キサミン、ペルー産アスパラガスのメソミル及び未承認物質クロルピリホス、など

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

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

1. 食品接触材料関連

- 食品接触材料に使用する 1,3-ベンゼンジカルボキサミド、5-[[[cis -4-(1,1-ジメチルエチル)シクロヘキシル]カルボニル]アミノ]-N1,N3-ビス[cis -4-(1-メチルエチル)シクロヘキシル]-の安全性評価

Safety assessment of the substance 1,3-benzenedicarboxamide, 5-[[[cis-4-(1,1-dimethylethyl)cyclohexyl]carbonyl]amino]-N1,N3-bis[cis-4-(1-methylethyl)cyclohexyl]- for use in food contact materials

14 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10292>

（科学的意見）

2. 農薬関連

- 規則（EC）No 396/2005 第 12 条に基づくクロピラリドの既存最大残留基準値の見直し

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

19 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10297>

（理論的意見）

- 有効成分コリン水素ホスホネート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 choline hydrogen phosphonate

20 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10288>

（農薬に関するピアレビューの結論）

- 各種作物におけるリン酸カリウムの既存最大残留基準値の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for potassium phosphonates in various crops

25 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10290>

(理論的意見)

- 各種作物におけるフルピラジフロロン及びジフルオロ酢酸 (DFA) の既存最大残留基準値の改訂

Modification of the existing maximum residue levels for flupyradifurone and difluoroacetic acid (DFA) in various crops

25 August 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10287>

(理論的意見)

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

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

1. 最新の検査により、ネイ湖の魚の安全性が再確認された

Latest testing provides reassurance on safety of Lough Neagh fish

20 August 2026

<https://www.gov.uk/government/news/latest-testing-provides-reassurance-on-safety-of-lough-neagh-fish>

英国食品基準庁 (FSA) は 2025/26 年度のサンプリング調査を完了した。その結果は、ネイ湖 (Lough Neagh) 産の魚に関する FSA の既存の食品安全上の助言を継続する裏付けとなった。

商業漁業者などの食品事業者は、シアノトキシンが蓄積する可能性のある内臓、肝臓、エラを適切に除去するなどの適切な加工手順を遵守するよう、改めて求められる。

娯楽目的の釣りに対する助言に変更はない。適切に内臓が除去された魚の可食部 (筋肉) のみを喫食すること、及び内臓除去の過程で付着した汚染物質を取り除くために切り身をきれいな水で洗浄することを徹底すること。

FSA は、2023 年夏にネイ湖で大規模なシアノバクテリアの発生が確認されて以来、ネイ湖産の魚の監視を続けてきた。存在し得るシアノバクテリア毒素の濃度や種類を把握するため、様々な魚種を対象に検査を実施している。

FSA のサンプリング調査では、2025 年 5 月から 2026 年 3 月にかけて、ネイ湖産の魚を対象に、ネイ湖でのシアノバクテリアの発生によって産生される可能性のある各種シアノトキシンについて検査を行った。

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

[FSA] 迅速なリスク評価の更新情報：Lough Neagh で採捕された魚の食用肉に含まれ

るシアノバクテリア毒素のリスク

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

2. 遺伝的ドリフトは細胞培養製品の安全性にどのような影響を与えるのか?

How Does Genetic Drift Impact the Safety of Cell-Cultivated Products?

August 20, 2026

<https://science.food.gov.uk/article/165033-how-does-genetic-drift-impact-the-safety-of-cell-cultivated-products>

培養肉や培養魚介類などの細胞培養製品(CCP)は、管理された環境で動物由来の細胞を培養して作られる。CCP は新規食品とされている。CCP 製品は従来の食品とは異なるため、関連する食品安全への影響を理解し、必要に応じて適切な対策をとることが重要である。本レビューは CCP 生産時の遺伝的ドリフト (genetic drift) 及びエピジェネティックドリフト (epigenetic drift) と、それがもたらす可能性のあるリスクに焦点を当てている。本文中の「ドリフト」とは、細胞株の特性の一部に変化をもたらす可能性のある、遺伝的及びエピジェネティックな変化の蓄積を指す。文献のレビューと専門家からの意見聴取を実施し、起こりうる変化の種類、その要因、食品の安全性への影響及び潜在的な低減策について理解を深めた。

既存の文献には、遺伝的ドリフトに関連する食品安全上の特定の問題があるという証拠は見つからず、CCP システムからの直接的な証拠も限られているが、腫瘍形成能、アレルゲン性、毒性など様々な理論的リスクが議論されている。細胞増殖速度の確認、細胞同一性の検証、バッチ間の一貫性の監視などの既存の業界品質管理は、予期せぬ変化の検出にすでに役立っている。本プロジェクトでは、遺伝的及びエピジェネティック変化を検出するための利用可能な方法論と in vitro 細胞培養が重要な役割を果たしており、遺伝的及びエピジェネティック安定性が不可欠な生物医学分野のベストプラクティス及び監視システムをレビューしている。この分野からの知見は、将来の CCP 規制要件に役立てることができる。本レビューでは、研究上の課題や規制の進展を支援するための推奨事項が強調されている。

-
- 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. PRiF 年次報告書 2025

PRiF: annual report for 2025

24 August 2026

<https://www.gov.uk/government/publications/expert-committee-on-pesticide-residues-in-food-prif-annual-report/prif-annual-report-for-2025>

食品中の残留農薬に関する専門家委員会(PriF)は、英国環境・食料・農村地域省(DEFRA)の科学諮問委員会であり、健康安全局(HSE)の残留農薬モニタリングプログラムを支援する活動を行っていた。本報告書は PriF 年次報告書の第 14 号である。政府の決定に基づき 2026 年 6 月 30 日に PriF の活動が終了したことから、これが PriF が関与する最後の報告書となる。

HSE は 2025 年、食品及び飲料 3,550 検体を対象として、427 種類の農薬について残留物の検査を行った。その結果、全検体の 53.07%は不検出、44.59%が最大残留基準値(MRL)以下、2.34%では MRL を上回る濃度の残留物が検出された。

残留物が検出された全ての検体について、HSE のスクリーニングリスク評価の枠組みによるリスク評価が行われる。PriF 四半期報告書では、より詳細な検討が必要であった検体のリスク評価の結果を公表している。また、継続プログラム(rolling programme)の一環であるさや付き豆、ブドウ、ジャガイモの結果はより頻繁に報告されている。これらの検査の検体及び結果の詳細は、食品中の残留農薬データベースで公表されている。モニタリングプログラムの結果は、英国のフードサプライにおいて残留農薬が全般的によく管理されていることを示している。

<2025 年の PriF の作業：詳細な議論の例>

フルーツジュースの選定

調査において、スーパーマーケットのプライベートブランドの検体の割合が高く、ブランド品のフルーツジュース検体の割合が低いことに着目した。調査が市場の代表性を確保したものとなるよう、より多くのブランド品の検体を収集するべきであると HSE に助言した。

フードサプリメント

スパイス類の調査結果を検討する中で、ターメリック錠剤などのフードサプリメントについて農薬残留物の検査が行われているかどうかを確認したところ、HSE は、現時点では本モニタリングプログラムでフードサプリメントの検体は収集されていないと回答した。フードサプリメントに関する政策は保健省(DHSC)が主導しており、何らかの問題が発見された場合は食品基準庁(FSA)が対応する。PriF は FSA に対し、フードサプリメントが FSA の検査プログラムに含まれる場合は、農薬残留物の検査について検討するよう助言した(現在は、健康に対して有害であるか、または英国での販売が認可されていないサプリメント成分に重点が置かれている)。

塩素酸塩の残留物

特定の食品において、MRL を超える塩素酸塩の残留が継続して確認されている。これらの残留物が農薬の使用の結果である可能性は低く、食品や水の衛生管理のための塩素系殺生物剤の使用など、他の供給源に由来する可能性が高いと考えられる。法律上 HSE は、残留物が加工工程で生じたことを示す事業者からの根拠を考慮に入れることが認められているが、事業者は常にこの根拠を提出しているわけではない。HSE は、塩素酸塩の残留物が MRL を超えた場合に事業者へ通知し必要な措置を説明する書簡を改訂した。PriF はこの書簡をレビューし、事業者が行うべき措置や提出すべき根拠が明確になるよう助言を行

った。

＜新たな体制への移行＞

PRiF の活動終了後、本モニタリングプログラムのその他の体制はすべて維持され、HSE による四半期報告書、年次報告書、及び詳細な結果の公表は継続される。HSE は、農薬に関する専門家委員会（ECP）、FSA、動物用医薬品局（VMD）、業界団体、公的検査機関などから、引き続き専門家の助言を得る。これにより、食品安全の規格や本モニタリングプログラムの精度が低下することはない。

政府は以下の点を保証することに引き続き尽力する。

- 食品中の農薬残留物の規制・監視が、引き続き頑健かつ透明性のあるものであること
- 農薬が法的要件に従って使用されること
- 店頭の食品が安全に食べられるものであること
- 科学諮問委員会が、科学に対する一般市民の信頼を維持する上でその役割を果たし続けること

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 20/ 2025（2025. 10. 01）

【DEFRA】PRiF 年次報告書 2024

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202520c.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. 消費者がテイクアウト用コーヒーのために自分専用の再利用可能なカップを使用する場合：衛生基準と素材について

Use of customers' own reusable cups for 'coffee to go': considering hygiene standards and materials

17/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/use-of-customers-own-reusable-cups-for-coffee-to-go-considering-hygiene-standards-and-materials/>

数年前から、多くの場所で、自分専用の再利用可能なカップ（マイカップ）を使ってテイクアウトコーヒーを購入できるようになっている。外出先でホットコーヒー、ホットチョコレート、紅茶などを楽しみたい人、そしてゴミを減らしたい人は、魔法瓶を含む様々な種類の再利用可能なカップから選ぶことができる。これらのマイカップは、多くのガソリンスタンド、パン屋、カフェ、深夜営業の飲食店などで、提供されているホットドリンクに利用できる。この目的で使用される再利用可能なカップは、通常、ステンレス鋼、磁器、ガラス、プラスチックなどの素材で作られている。

(以下、化学物質に関する内容を抜粋)

いわゆる「天然素材」で作られた再利用可能なカップは適切か？

数年前に、「天然素材使用」などの謳い文句で宣伝された再利用可能なカップが流行した。しかし、これらのカップは、主にメラミンホルムアルデヒド樹脂 (melamine-formaldehyde resin : MFR) などのプラスチックで作られており、竹繊維などの「天然」素材が充填剤として添加されているだけだった。MFR はポリマーであり、基本成分はメラミンとホルムアルデヒドである。MFR 製の再利用可能なカップを室温で使用する場合、健康上の問題は無いが、MFR 製の容器を高温にさらしたり、熱い液体を入れたりすると、メラミンとホルムアルデヒドが素材から溶出し、食品に移行して健康リスクをもたらす可能性がある。そのため、MFR 製の製品は電子レンジでも使用すべきではない。メラミンは膀胱や腎臓に損傷を与える可能性があり、両物質は発がん性がある可能性がある。さらに、ドイツ連邦州の監視機関とドイツ連邦リスクアセスメント研究所 (BfR) による調査では、「竹製品」と表示された製品は「従来型」の MFR で作られた製品よりも、平均してメラミンとホルムアルデヒドを著しく多く放出することが示されている。米穀や竹繊維などの充填剤は、食品接触を目的としたプラスチック製品への使用が認められていない。そのため、いわゆる「竹製品」は現在、市場からほぼ姿を消している。

他にマイカップを使用する際に考慮すべき点は何か？

BfR は、再利用可能なカップに印刷されている製造元の指示に従うことを推奨する。例えば、食洗機での洗浄や電子レンジでの使用は適していないことなどが記載されている。BfR はまた、MFR 製の製品は、コーヒー、紅茶、ホットワインなどの高温で酸性の液体に接触する用途には使用すべきではないと勧告する。

* 関連記事 :

【BfR】消費者がテイクアウト用コーヒーのために自分専用のリフィルできるカップを使用することに関するよくある質問

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2018/foodinfo201816c.pdf>

- BfR FAQ「カラフルで軽量、丈夫——しかし、メラミンホルムアルデヒド樹脂 (MFR) で作られた食器や台所用品における健康上のリスクは？」

BfR FAQ 'Colourful, lightweight, robust – but what about health risks associated with tableware and kitchen utensils made from melamine-formaldehyde resin (MFR)?'

17/07/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/questions-and-answers-on-tableware-and-kitchen-utensils-made-of-melamine-formaldehyde-resin/>

メラミンホルムアルデヒド樹脂 (MFR) とは何か？

MFR とは、非常に硬く、耐水性、耐衝撃性に優れたプラスチックであり、そのため子供用品やキャンプ用品の製造によく使用される。また台所用品も MFR 製であることがある。

製造に使用される原料はメラミンとホルムアルデヒドである。望ましい物性を得るために、**MFR** には必ず特定の充填剤が添加される。数年前までは、竹繊維などの代替物質がこの目的で使用され、実際にはプラスチック製品であるにもかかわらず、完成品はしばしば「竹製品」として販売された（例：コーヒーのテイクアウト用カップ）。

メラミンやホルムアルデヒドは、**MFR** 製品から放出される可能性があるか？

2019 年の終わりに、**BfR** は **MFR** 製の食器、特にいわゆる「竹製食器」の使用に伴う健康リスクの可能性を強調する意見書を公表した。州当局と **BfR** が実施した調査の結果、**MFR** 製の食器類は、高温にさらされたり、非常に熱い食品を注いだりすると、大量のメラミンとホルムアルデヒドを放出する場合があります、時にその放出量は、設定された制限値及び **BfR** が算出した健康影響に基づく指標値を大幅に上回ることが示された。制限値の超過は、いわゆる「竹製食器」で特に頻繁に見られた。また「竹製食器」では、「従来型」の **MFR** 製品よりも平均して大幅にメラミンとホルムアルデヒドを放出することも明らかになった。さらに、長期試験の結果、**MFR** は高温や酸性の食品に接触すると、プラスチックが侵食、分解され、安定性を欠くことが判明した。

MFR は使用中に分解されるか？

高温や酸性の食品は **MFR** の分解を促し、結果としてメラミンとホルムアルデヒドの放出量を増加させる可能性がある。このプロセスは、素材の光沢が失われることによっても認識できる。表面構造の損傷は、劣化プロセスを加速させる。

「竹製品」は食品接触材料として適切か？

従来のいわゆるメラミン食器は、**MFR** にセルロースなどの充填剤を添加して作られている。一方、いわゆる「竹製食器」は、充填剤として竹繊維や竹粉末を使用しており、またその含有量は、製品に「自然な」外観を与えるために非常に高いことが多い。その結果、製品の形状を保つ **MFR** の構造が不安定になり、製品はもろくなるだけでなく、化学的にも不安定になる。ドイツの規制当局と食品接触材料に関する国立リファレンスラボラトリーが実施した測定によると、高温用途における「竹製食器」からのメラミンとホルムアルデヒドの放出は、検査された製品の約 3 分の 1 で制限値を超過し、放出されたホルムアルデヒドの最大値は制限値の 60 倍であった。従来型の **MFR** 製品でも約 15% で制限値を超過したが、これらは最大で制限値の 3 倍であった。

プラスチック製食品接触材料に関する欧州委員会規則 (EU) No 10/2011 に、竹やその他の植物由来の材料は記載されていない。したがって、これらの添加物を含む **MFR** 製品は、法的要件を満たしておらず、現在では市場からほぼ姿を消している。

食品へのメラミン及びホルムアルデヒドの移行に関して適用される制限値はいくつか？

欧州委員会規則 (EU) No 10/2011 は、食品接触材料から食品へ移行するメラミンとホルムアルデヒドの最大量（すなわち、特定移行限度）を、メラミンについては 2.5 mg/kg 食品、ホルムアルデヒドについては 15 mg/kg 食品と定めている。一般的に、これらの値は製品の日常的かつ長期的な使用に基づいて算出されている。ほとんどの場合、メラミンやホルムアルデヒドが特定の移行限度量を超えて放出された製品を一度使用しただけでは、健康

上のリスクはない。

メラミンとホルムアルデヒドの摂取量増加に伴う健康リスクは何か？

メラミンに関しては、長期動物実験において、膀胱結石の形成、それに伴う膀胱がんや腎臓障害の発生率増加との関連性が観察された。2008年に、メラミンで汚染された粉ミルクが、中国人乳幼児に腎不全による死亡を含む重篤な症状を引き起こした。原因は、メラミン結晶の形成によって尿の流れが阻害されたことである。しかし、当時乳幼児らが摂取したメラミンの量は、MFR製の調理器具や食器から溶出する量よりも数桁も多かったため、いわゆる「竹製食器」を含むMFR製食器の使用による同様の健康被害は、極めて考えにくい。

ホルムアルデヒドは皮膚や粘膜を刺激し、長期間摂取すると発がん性があり、最初に接触した部位（食道、胃）の粘膜に炎症性変化を引き起こす可能性がある。呼吸器系からの摂取（吸入）は、鼻咽頭領域に癌を引き起こす可能性がある。しかし、長期動物実験でこのような影響を生じさせた濃度は、食品接触材料からの許容放出量をはるかに上回っているため、「竹製食器」を含むMFR製食器の使用による同様の影響は予想されない。しかし、BfRの2019年の意見で評価された製品の中には、ホルムアルデヒドの放出量が非常に高く、その結果として摂取量または食品中の濃度が動物実験で有害影響が観察された用量に非常に近い「竹製食器」製品群も存在した。

MFR製の食器や台所用品はどのように識別できるか？

消費者は、食器や調理器具がMFR製かどうかを、製造元が製品本体または包装に表示している場合にのみ知ることができる。表示義務はないが、多くの場合その旨の表示がある。

「竹製食器」と表示された製品の場合、一般的にはMFR製と考えられる。しかし、欧州委員会は2020年に、竹やその他の植物由来の素材はMFRの充填剤として認可されていないことを明確にしたため、このような製品はほとんど販売されていない。場合によっては、製造元から、製品の食品との接触時間と温度を制限されていることもある。

MFR製の食器や台所用品の使用に関するBfRの助言とは？

高温でメラミンとホルムアルデヒドが放出されることを考慮し、BfRは、MFR製の調理器具や食器は、熱い食品に触れないようにすることを推奨している。これは、調理時だけでなく、熱い食品を盛り付ける際にも当てはまる（例：調理用スプーン、テイクアウト用コーヒーカップ、乳児用調製乳を調乳するためのボウルなど）。また、MFR製の製品は、電子レンジでの食品加熱にも使用するべきでない。ただし、MFR製品を低温で使用する場合、健康への影響は予想されない。素材は特に高温下では損傷や劣化を起こしやすいため、消費者はMFR製食器に摩耗や損傷がないか確認し、損傷が見られる場合は交換すること。

2. 乳児におけるビタミンD中毒

ビタミンDの過剰摂取は生命を脅かす可能性がある

Vitamin D poisoning in infants

Vitamin D overdose can be potentially life-threatening

07/08/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/vitamin-d-poisoning-in-infants/>

2026 年 7 月、ドイツで乳児における重度のビタミン D 中毒症例が再度報告された。これは、オンラインで販売されていた成人向けの高用量フードサプリメントを誤って投与したことが原因だった。この製品は、医師が乳児に通常推奨するビタミン D 製剤の代わりに使用された。2021 年末には、同様の症例が BfR に初めて報告されていた。

乳児はビタミン D 欠乏症のリスクが高いグループの一つである。ドイツではくる病（成長期の骨の石灰化障害）を予防するために、生後 2 年目の初夏が終わるまでビタミン D サプリメントを毎日摂取することが推奨されている。推奨される 1 日の摂取量は 400～500IU（国際単位）で、これは 1 日あたり 10～12.5 µg のビタミン D に相当する。

ヒトにおいて、ビタミン D は主に日光の影響を受けて皮膚で生成される。このビタミンは体内の数多くの代謝プロセスに関与しており、カルシウムとリン酸の代謝調節、骨密度の促進、正常な免疫機能への寄与などが含まれる。しかし、ビタミン D の過剰摂取は健康リスクをもたらし、ビタミン D 中毒（ビタミン D 過剰症）を引き起こす可能性がある。

ビタミン D 過剰症は、血中カルシウム濃度の著しい上昇（高カルシウム血症）を特徴とする。乳児の場合、症状は倦怠感、筋力低下、嘔吐、体重減少、発育不全などを含む。高カルシウム血症が長期間続くと、腎結石や腎石灰化などの重大な健康影響につながる可能性がある。ドイツでは近年、小児及び成人におけるビタミン D 中毒の症例が複数報告されている。

ビタミン D サプリメントを摂取する際は、誤った利用を避けるため、製造元の推奨用量を厳守することが大切である。保護者及び介護者は、乳児用のビタミン D 製品を購入する際、特にオンラインで購入する場合は、これらの製品が乳児に適しており、くる病予防を目的としていることを確認する必要がある。高用量の製品、及び/又は週 1 回又は月 1 回の投与指示が付いている製品は、誤って過剰摂取するリスクが高くなる。特に、高濃度の液体サプリメントは、誤用による過剰摂取が起こりやすいため、使用すべきでない。不明な点があれば、医師に相談すること。年長の小児及び成人は、適切な日光浴とバランスの取れた食事によって十分な量のビタミン D を摂取できる。サプリメントによる補給をしたい場合は、ビタミン D 摂取量が 1 日あたり約 20 µg（800 IU）以下となる製品を選ぶべきである。

*関連情報：FAQ ビタミン D – 日光浴と運動はビタミン D の供給を促進する

Vitamin D – sun and exercise promote a good supply

30/12/2025

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/vitamin-d-sun-and-exercise-promote-a-good-supply/>

*関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2025（2025. 10. 15）

【BfR】数日又は数週間の間隔を置いてフードサプリメントから 1 回で大量のビタミン D を摂取すると、健康リスクに関連する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202521c.pdf>

(BfR の記事)

<https://www.bfr.bund.de/en/opinions/high-single-doses-of-vitamin-d-via-food-supplements-at-intervals-of-days-or-weeks-associated-with-health-risks/>

-
- 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. 消費者警告：子供用ハーブティーに含まれるピロリジジナルカロイド

Consumer Warning: Pyrrolizidine Alkaloids in Children's Herbal Teas

08/25/2026

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/consumer-warning-pyrrolizidine-alkaloids-in-children-s-herbal-teas.aspx>

チェコ農業食品検査機関 (CAFIA) は、定期的な食品安全査察において、最大基準値の約 5〜6 倍のピロリジジナルカロイドを含むハーブティー (2 バッチ) を特定した。最大基準値が 75 µg/kg であるのに対し、2 バッチから検出されたピロリジジナルカロイドは 441 µg/kg 及び 405 µg/kg であった。

ピロリジジナルカロイドは、ヒトの健康に有害影響を及ぼすことが知られており、遺伝毒性発がん物質として作用する可能性がある。CAFIA は消費者に対し、これらのバッチの製品を摂取しないよう強く勧告している。また、これらのバッチについて市場からの即時撤去を命じ、査察対象事業者に対して罰金を科すための行政手続きを開始する。

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

1. FDA が有毒なキバナキョウチクトウを含む特定の製品について警告する

FDA Issues Warning About Certain Products Containing Toxic Yellow Oleander

August 12, 2026

<https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-issues-warning-about-certain-products-containing-toxic-yellow-oleander>

FDA は、安全性警告に、有毒なキバナキョウチクトウを含む 3 製品 (Slim Elixir、D Magic Plus、B. Magi) を追加した。

* 関連記事：食品安全情報 (化学物質) No. 23/ 2025 (2025. 11. 12)

【FDA】FDA が有毒なキバナキョウチクトウで代用された特定のサプリメントについて警告する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202523c.pdf>

2. 着色料規則の改訂提案

FDA は、着色料規則を改訂し、天然由来の食用色素であるクチナシ（ゲニピン）青色色素、ベニバナ抽出物、ニンジンオイルにおけるアセトンに関する使用拡大や新規用途を求める3件の請願を受け取った。FDA は「Make America Healthy Again」という広範な取り組みの一環として、米国のフードサプライにおける石油由来着色料の段階的廃止を最優先事項としている。

● Gardenia Blue Interest Group; Filing of Color Additive Petition

08/19/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/08/19/2026-16944/gardenia-blue-interest-group-filing-of-color-additive-petition>

クチナシ（ゲニピン）青色色素 “Gardenia (Genipin) Blue”：クチナシ（*Gardenia jasminoides* Ellis）の果実から得られるゲニピンとダイズタンパク質加水分解物を重合して得られる濃い紫色又は濃い青色の液体又は粉末のこと。申請では、適正製造規範のレベルでクチナシ（ゲニピン）青色色素の安全な使用範囲を以下に拡大することを提案している：スポンジケーキ、アルコール入りの混合飲料、炭酸飲料、粉末飲料、加工された朝食用シリアル、チューインガム、インスタントアイスティー、わさびペーストと粉末、シュガーコーティング、かき氷用のシロップ、アイシング、クリーマーとホワイトナー、アイスクリームと冷凍乳製品のデザート、冷凍デザート(食用氷)、ゼラチン、プディング、カスタード、パイフィリング、ジャム、ゼリー、マーマレード、フレーバー付きミルクとフレーバー付きプレーンヨーグルト、スナック食品、果物の加工、シロップ、トッピング及び、チュアブル錠剤。申請はまた、クチナシ（ゲニピン）青色色素におけるヒ素の基準値を 2 mg/kg(ppm)以下から 1 mg/kg(ppm)以下に引き下げることにも提案している。この申請書は、Gardenia Blue Interest Group 社が提出した。

● GNT USA, LLC.; Filing of Color Additive Petition

08/19/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/08/19/2026-16939/gnt-usa-llc-filing-of-color-additive-petition>

ベニバナ(*Carthamus tinctorius* L.)抽出物：申請では、適正製造規範のレベルでベニバナ抽出物を以下の着色料として使用できるよう提案する：トルティーヤラップ、アルコール飲料、ノンアルコール飲料及び飲料ベース、着色成型した朝食用シリアル、チューインガム、フレーバー付きのそのまま喫飲可能な茶及び茶濃縮液、ピクルス、レリッシュ、ピクルスハラペーニョ、バナナペッパーリング、ペペロンチーニ、シュガーデコレーション、チョコレートを除くフロスティング、マシュマロ、そのまま使用可能なサラダドレッシング、冷凍乳製品のデザートとミックス、常温保存可能なアイスクャンディー、チョコレートを除くフィリング及びそのまま喫食可能なゼラチンやプリン、ハードキャンディ、フレーバー付きミルク

ク及びミルクシェイク、フレーバー付きヨーグルト、ヨーグルトドリンク、非乳製品ヨーグルト、ソフトキャンディ及びキャンディコーティングナッツ、そのまま使用可能な鶏肉と野菜のブロス、飲料及びデザート用のフレーバーシロップ(チョコレートシロップを除く)。この申請は GNT USA 社が提出した。

● **International Association of Color Manufacturers; Filing of Color Additive Petition**
08/19/2026

<https://www.federalregister.gov/documents/2026/08/19/2026-16943/international-association-of-color-manufacturers-filing-of-color-additive-petition>

ニンジンオイルの製造における溶剤としてのアセトン：申請では、ニンジンオイルの製造における溶剤としてのアセトンの安全な使用規定を提案している。申請はまた、ニンジンオイルに重金属の基準値や二次的な名称を追加することも提案している。この申請は International Association of Color Manufacturers(IAA)が提出した。環境影響評価について意見募集する。意見募集期間は 2026 年 9 月 18 日まで。

＊関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2025（2025. 05. 28）

【FDA】FDA は天然由来の着色料 3 種類を承認する

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

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

【FDA】FDA はクチナシ（ゲニピン）青色色素を承認、同時に FD&C 赤色 3 号の段階的廃止を促進する

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

3. 公示

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

● **減量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**

● **B. MAGI**

B. MAGI may be harmful due to hidden ingredient

08/12/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/b-magi-may-be-harmful-due-hidden-ingredients>

FDA の検査で、B. MAGI から製品ラベルに記載されていないフェノールフタレイン、ネリイホリン、テベチン B が検出された。ネリイホリンとテベチン B はキバナキョウチクトウ(*Thevetia peruviana*)植物に含まれており、神経系、消化器系、心血管系の有害影響を引き起こし、重篤な場合や致命的な場合もある。

- **DMagic Plus**

DMagic Plus may be harmful due to hidden ingredient

08/12/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/dmagic-plus-may-be-harmful-due-hidden-ingredients>

FDA の検査で、DMagic Plus から製品ラベルに記載されていないジクロフェナク、ネリイホリン、テベチン B が検出された。

- 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

- **Premium OrgaZEN 10000**

Premium OrgaZEN 10000 may be harmful due to hidden ingredient

08/12/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/premium-orgazen-10000-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

FDA の検査で、Premium OrgaZEN 10000 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。

- **Anaconda Premium 500K**

Anaconda Premium 500K may be harmful due to hidden ingredient

08/12/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/anaconda-premium-500k-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

FDA の検査で、Anaconda Premium 500K から製品ラベルに記載されていないタダラフィルが検出された。

- 鎮痛に効果があると謳ってオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品

- **Qu Feng Huo Lou Dan**

08/25/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/qu-feng-huo-lou-dan-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

デキサメタゾンが含まれている。

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

1. EPA、飲料水からの鉛ばく露を低減し米国の小児を守るための新たなガイダンスを発

表

EPA Releases New Guidance to Reduce Lead Exposure in Drinking Water, Protect American Children

August 21, 2026

<https://www.epa.gov/newsreleases/epa-releases-new-guidance-reduce-lead-exposure-drinking-water-protect-american>

米国環境保護庁（EPA）は、飲料水供給システムを支援するためのガイダンスとして、「Service Line Replacement Access – Tips（給水管交換アクセスのヒント）」及び「Service Line Inventories – Tips（給水管インベントリのヒント）」を発表した。これらのガイダンスは、明確かつ平易な言葉によるコミュニケーションという EPA の取り組みを推進し、鉛及び銅に関する強化規則（Lead and Copper Rule Improvements: LCRI）の鉛給水管交換要件を水道事業者が遵守できるよう、情報、定義、及び有用な事例を提供するものである。これらのガイダンスについて、EPA は 2026 年 4 月に文書案に対する意見募集を行い、寄せられたコメントを反映して最終文書を作成した。

これらのガイダンスは EPA の技術支援の取り組みである Real Water Technical Assistance（Real Water TA）を補完するものである。今年 EPA は、鉛管の特定と撤去のために約 30 億ドルの資金提供を発表している。

* Lead and Copper Rule Implementation Tools

<https://www.epa.gov/dwreginfo/lead-and-copper-rule-implementation-tools#Tips>

（2 件のガイダンス文書へのリンクあり）

* Lead（EPA の鉛関連情報ウェブサイト）：<https://www.epa.gov/lead>

* Real Water TA：<https://www.epa.gov/water-infrastructure/real-water-technical-assistance-realwaterta>

* 関連記事

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2026（2026. 05. 27）

【EPA】EPA はトランプ政権下で新たな鉛関連ウェブサイトを立ち上げ、鉛ばく露削減に注力する

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

食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2026（2026. 06. 10）

【EPA】EPA は、飲料水中の鉛を削減し米国人の健康を守るために 29 億ドルを州に投入すると発表する

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

● 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. 全国科学週間：食品基準の背後にある科学

National Science Week: The science behind your food standards

15 August 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/national-science-week-science-behind-your-food-standards>

食品基準は、我々が口にする食品の安全性を確保する上で、日常生活において極めて重要な役割を果たしている。その基準の背後には、科学、エビデンス、そして専門家によるリスク評価に基づいた、確固たるプロセスが存在する。オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）では、食品規制システム全体において科学が重要な役割を果たしている。食品の安全性や栄養から、新技術や新成分に至るまで、科学とエビデンスは、オーストラリアとニュージーランドの共同食品規制システムの基盤となる食品基準の策定に役立っている。今年の「全国科学週間」では、オーストラリアとニュージーランドの人々が毎日購入、調理、消費する食品の安全性を信頼する根拠となっている食品基準の背後にある科学を探る。

エビデンスを基準に変える

あらゆる食品基準は、エビデンスに基づいて策定される。FSANZ は、入手可能な最新の科学的知見の評価、厳密なリスク分析、及び関係者との協議を通じて食品基準を策定または改訂する。FSANZ の活動は毒性学、栄養学、食品技術、微生物学、バイオテクノロジー、公衆衛生、免疫学、化学、数理モデル、疫学、行動科学、社会科学、規制分析など、幅広い科学的専門知識に基づいており、多様な分野が連携することで、食品関連の様々な問題に関するエビデンスを評価し、科学的な助言を提供することができる。

科学はより広範なシステムの一部である

オーストラリアとニュージーランドにおける食品規制には、それぞれ異なる責任を担う様々な組織が関わっている。FSANZ の役割は、根拠を評価し、食品基準を策定することであり、他の組織は政策、実施、執行活動を担当している。これらの異なる役割を理解することで、食品規制システムの運用方法に対する信頼を高めることができる。

なぜ協議が重要なのか

食品基準策定において科学は不可欠な要素であるが、協議も同様に重要である。消費者、公衆衛生機関、業界、政府機関、研究者、その他の利害関係者は、協議プロセスにおいて意見を述べる機会がある。これにより、意思決定が多様な視点と関連するエビデンスに基づいて行われること、そして基準策定が透明性を保ち、一般市民や利害関係者の意見を受け入れることが保証される。

理解を深める

食品基準は日常生活の一部だが、その背後にある多くの作業は人目につかないところで行われている。食品に関する科学は、食品基準の策定にとどまらず、フードサプライにおけ

る新たな問題を理解するために必要なエビデンスを構築し、食品規制システムを支えることにも役立っている。全国科学週間は、食品基準を支える科学、エビデンス、専門知識、そしてそれらが安全で適切なフードサプライを支える上で果たす役割について、より深く理解する機会を提供するものである。

2. FSANZ 閣僚会議報告：2026 年 8 月 5 日

FSANZ Board Communique: 5 August 2026 Meeting

17 August 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/news/fsanz-board-communique-5-august-2026-meeting>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準委員会 (FSANZ) は、2026 年 8 月 5 日に会合を開き、食品基準に関する事項について審議・決定を行った。

食品大臣会議に通知された決定事項

以下の決定事項が 2026 年 8 月 17 日に通知された。食品大臣会議 (FMM) は、基準に関する FSANZ 委員会の決定について、60 日以内に検討を行うことになっている：

- **A1306－ホワイトボタンマッシュルーム (*Agaricus bisporus*) 由来のキトサンの加工助剤としての使用**

委員会は、ホワイトボタンマッシュルーム (*Agaricus bisporus*) から抽出したキトサンを加工助剤、すなわちワイン、ビール、サイダー、その他のアルコール飲料の清澄剤および微生物安定化剤として使用することを許可するよう規約を改正する申請 A1306 を承認した。*A. bisporus* 由来のキトサンは、ニュージーランドで製造・販売されるワイン、スパークリングワイン、酒精強化ワイン、およびオーストラリアに輸入されるワインの製造において、既に加工助剤として使用されている。今回の承認により、オーストラリアで規格 4.5.1 に基づいて製造されるワインへの使用が可能になる。

- **A1338－*Komagataella phaffii* (遺伝子供与菌： *Yarrowia lipolytica*) 由来のトリアシルグリセロールリパーゼの加工助剤としての使用**

委員会は、乳製品および植物由来の乳製品代替品の製造中に脂質を加水分解するための加工助剤として、酵素トリグリセリドリパーゼ (EC 3.1.1.3) の使用を許可するよう規則を改正する申請 A1338 を承認した。

- **A1345－*Bacillus subtilis* (遺伝子供与菌： *Streptococcus salivarius*) 由来のデキストランスクラーゼの加工助剤としての使用**

委員会は、オリゴ糖および多糖の製造において、ショ糖含有量を減らし、ショ糖を含む食品の食感を改善するために、酵素デキストランスクラーゼ (EC 2.4.1.5) を加工助剤として使用することを許可するよう規則を改正する申請 A1345 を承認した。

* 関連情報

Notification Circular 409-26

17 August 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-409-26>

FSANZ 閣僚会議の結論

- ・ 2026 年 8 月 5 日に開催された閣僚会議の報告

承認－食品閣僚会議通知

- ・ A1306－ホワイトボタンマッシュルーム (*Agaricus bisporus*) 由来のキトサンの加工助剤としての使用
- ・ A1338－*Komagataella phaffii* (遺伝子供与菌： *Yarrowia lipolytica*) 由来のトリアシルグリセロールリパーゼの加工助剤としての使用
- ・ A1345－*Bacillus subtilis* (遺伝子供与菌： *Streptococcus salivarius*) 由来のデキストランスクラゼの加工助剤としての使用

-
- オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA : Australian Pesticides and Veterinary Medicines Authority) <https://apvma.gov.au/>

1. APVM は 2026～2030 年の事業計画を公開

APVMA releases Corporate Plan 2026–30

13 Aug 2026

<https://www.apvma.gov.au/news-and-publications/news/apvma-releases-corporate-plan-2026-30>

オーストラリア農薬・動物用医薬品局 (APVMA) は、2026～2030 年の事業計画を発表し、今後 4 年間で APVMA 戦略計画 2025～2030 の優先事項をどのように実現していくかを概説した。事業計画では、APVMA が戦略計画で定められた以下の 5 つの戦略目標をどのように達成していくかを概説している：

- ・ 信頼できる、透明性のある、公正な規制機関であること
- ・ 現代的な規制システムを支援する
- ・ 規制予測能力の構築
- ・ 業務の卓越性を目指す
- ・ 優秀な人材の獲得、育成、維持

今後 12 か月間の APVMA の最重要課題は、規制業務の効率化と、申請が法定期間内に確実に完了するようにすることである。事業計画には、すべての申請の少なくとも 90%を法定期間内に完了させ、新規有効成分及び関連する新製品に関する申請について、迅速な意思決定を維持するという目標が含まれている。これらの成果は、オーストラリアの農家、獣医師、その他の利用者が、安全で効果的な新技術をできるだけ早く利用できるようにするために重要であり、同時に、確固たる科学的評価、根拠に基づく意思決定、及びリスク管理基準

を維持することにもつながる。

この取り組みを支援するため、APVMA は、申請処理能力の向上、回避可能な遅延の削減、迅速な意思決定の支援を目的とした規制プロセスの改善を引き続き実施していく。これには、申請経路の強化、申請の優先順位付けの改善、信頼できる国際評価の活用拡大、外部の科学的専門知識へのアクセス拡大、そして規制決定の質、一貫性、科学的整合性を維持しながら、申請が規制システムをより効率的に通過できるよう支援するための的を絞った改革が含まれる。

● 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. ニュースレター

● 野生キノコ – 多種多様な種類と多くの毒素

Wild Mushrooms – Numerous Species and Numerous Toxins

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_241_01.html

キノコ中毒は、有害な毒素を含む生又は加熱調理した菌類を摂取することで起こる。これらの毒素は菌類によって自然に産生され、加熱調理や缶詰、冷凍では除去できない。キノコ中毒の症例は主に、食用キノコと誤って有毒な野生キノコを摂取したこと、又は有毒種が混入した食用キノコを摂取したことが原因である。キノコ中毒は通常急性である。しかし、アマトキシンのような特定のキノコ毒素の症状は、摂取後、時間が経って発症する。症状が現れる頃には、すでに重度の肝臓や腎臓の損傷が起きている可能性があり、致命的になることもある。

キノコ毒素の種類

- ジスルフィラム様毒素: ジスルフィラム様毒素は、キノコを食べた後にアルコールを摂取しない限り、通常は症状を引き起こさない。キノコから産生される毒素の代謝物は肝臓の分解能力を妨げる。(キノコを食べた後に) アルコールを摂取すると激しい頭痛、顔の赤み、吐き気、嘔吐を引き起こす。ヒトヨタケ及びその仲間のキノコ (Inky Cap mushrooms) はジスルフィラム様の毒素を含む。
- 消化器系毒素: 消化器系毒素は、一時的な消化器の不調により、嘔吐や腹痛などを引き起こす。キノコに含まれる糖、アミノ酸、ペプチドが関与している可能性がある。典型的な例がオオシロカラカサタケ (Green-gilled mushroom) で、摂取時に胃腸に不調を起こす。

- 神経毒: 神経毒は神経系に影響を与え、大量の発汗、けいれん、幻覚、腹痛を引き起こす。神経毒の例としては、ムスカリンがあり、アセタケ属 (*Inocybe*) やハイイロシメジ属 (*Clitocybe*) のキノコに高濃度で含まれる。
- 原形質毒素: 原形質毒素は体細胞を損傷し、不可逆的な臓器損傷を引き起こす可能性がある。原形質毒素の例としては、アマトキシシンやヒドラジンがあり、タマゴテングタケ (*Death Cap*) やドクツルタケ (*Destroying Angel*) に含まれる。

キノコ中毒の症状や重症度は、摂取した毒素の種類や量によって異なる。キノコ全体に毒素が含まれていることもあり、特定の部分を食べないだけでは中毒を防ぐことはできない。

食用キノコと有毒キノコは見た目が非常に似ているため、区別が非常に困難である。乾燥食用キノコ自体は毒素を含んでいないが、適切に扱わなければ細菌の増殖が起こる。室温での浸漬時間は、通常は2時間以内、そうでなければ冷蔵庫内で浸漬すべきである。

食品安全センターは、香港で入手可能なキノコを含めた食品に対してリスクベースのサーベイランスシステムを導入している。2023年1月から2026年6月の間に、キノコ毒素の検査のためにキノコを150サンプル以上採取した。すべてのサンプルから、毒素は検出されなかった。

● 香港の「1+7」栄養表示制度: コーデックス原則に従う

Hong Kong's "1+7" Nutrition Labelling Scheme: Decoding Codex Principles

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_241_02.html

食品医薬品(組成及び表示)規則(Cap. 132W)に基づき義務付けられた栄養表示制度(NLS)は、高血圧などの非伝染性疾患を予防するための重要な公衆衛生ツールである。NLSには主に3つの目的がある: 消費者が情報に基づいた食品選択を行えるよう支援する、食品製造業者が食品の組成において健全な栄養原則を適用することを奨励する、誤解を招く又は欺瞞的なラベルや強調表示を規制する。NLSはCodexの原則に従い、正確な栄養定義、明確な栄養成分リスト、そしてCap. 132Wに基づく厳格な強調表示基準を規定している。

エネルギーと栄養成分の規制上の定義

NLSの下で、栄養成分とは、タンパク質、炭水化物、脂質、食物繊維、ビタミン、ミネラルなど特定の分類に属する、又はその構成要素である食品中のあらゆる物質と定義されている。さらに、物質は以下のいずれかの条件を満たす: エネルギーを供給する、成長・発育・体の正常な機能に必要とされる、その物質の欠損が特徴的な生化学的又は生理学的変化を引き起こす。この定義はCodexの定義に厳密に従っている。ただし、「抗酸化物質」、「酵素」、「プロバイオティクス」などの非栄養成分を除外しており、これらの栄養成分を栄養表示に記載したり、栄養に関する表示をしたりすることは誤解を招くことになる。

「1+7」栄養フレームワーク

NLSでは、事業者が直接的な化学分析又は計算に基づく間接的な栄養成分分析を通じて栄養表示の成分値を決定する。これはCodexの原則に非常に近い。NLSでは、栄養表示に

はエネルギーと 7 つのコア栄養素（タンパク質、利用可能炭水化物、総脂質、飽和脂肪酸（SFA）、トランス脂肪酸（TFA）、ナトリウム、糖類）（すなわち、1+7 フレームワーク）及び強調表示の対象となる栄養成分を明記しなければならない。

栄養強調表示と遵守基準

NLS は栄養成分の含有量、比較表示、機能表示の規制に関して Codex 規格を厳格に遵守している。NLS のエネルギー、脂質、SFA、コレステロール、ナトリウムに関する「低 (low)」又は「無 (free)」の表示と、タンパク質、食物繊維、ビタミン、ミネラルに関する「源 (source)」と「高 (high)」の表示の規格は、Codex 規格に一致している。また、免除規定に関する原則も共通している。例えば、原材料表示中の「低脂肪乳」や「低ナトリウム塩」といった用語は栄養強調表示とはみなされない。この免除規定は、包装全体が特別な栄養特性を示唆しておらず、かつ、提示される情報が事実に基づき誤解を招かない場合に限り適用される。

2. プレスリリース

- ボトル入りピスタチオペーストサンプルで、アフラトキシンが過剰に検出された

CFS finds excessive aflatoxin in bottled pistachio paste sample

August 12, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20260812_12559.html

食品安全センター(CFS)は、中国産ボトル入りピスタチオペーストサンプルに過剰な量のアフラトキシンが含まれていることが判明したと発表した。食品監視プログラムの定期検査で、サンプルから 120 µg/kg のアフラトキシンが検出され、基準値の 10 µg/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。販売業者は CFS の指示に従いリコールを開始した。

3. 違反情報

- パクチョイのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

- Pesticide residue exceeds legal limit in Pak-choi sample

August 13, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260813_12560.html

パクチョイ(チンゲンサイの仲間)のサンプルに基準値 0.2 ppm を超える 0.38 ppm のシハロトリンが検出された。

- 菜心のサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

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

August 25, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260825_12578.html

菜心のサンプルに基準値 1.2 mg/kg を超える 4.4 mg/kg のアセタミプリドが検出された。

- スイカのサンプル中の残留農薬が基準値を超過する

Pesticide residue exceeds legal limit in Watermelon sample

August 13, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260813_12561.html

スイカのサンプルに基準値 0.02 ppm を超える 0.12 ppm のシハロトリンが検出された。

- 包装済みナツメのサンプルが栄養表示規則に違反する

Prepackaged red date sample not in compliance with nutrition label rules

August 17, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260817_12564.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、51 mg/100 g 検出された。

4. リコール情報

- **Rappel Conso of France** -フランス国内において、揚げ油の酸化に起因する酸敗が確認されたため、**Carrefour Sensation** ブランドの **Dipster** (オニオンクリーム風味) スナック製品のリコールに関する通知

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of Carrefour Sensation brand Dipster saveur crème oignon snack product in France due to the rancidity caused by the oxidation of the frying oil.

12 August 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260812_1.pdf

- 台湾当局 – イタリアから台湾に輸入された新鮮黒松露(**FRESH SUMMER TRUFFLE(TUBER AESTIVUM VITT)**) (トリュフ製品)の一部に、台湾の基準を満たさないレベルのカドミウムが含まれていた件に関する通知

The authority of Taiwan reported that a batch of 「新鮮黒松露(**FRESH SUMMER TRUFFLES (TUBER AESTIVUM VITT)**)」 imported from Italy to Taiwan was found to contain cadmium at a level which is not complying with the Taiwan standard.

25 August 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260825_1.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

- 2026.8.7～2026.8.13

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43518

- 2026.7.31～2026.8.6

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43517

2. 「ステビアトマト」、農産物ではなく加工食品です

食品不当行為緊急対応チーム 2026-08-06

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50255

食品医薬品安全処は、加工食品である「ステビアトマト（果実・野菜加工品）」を一般農産物であるかのようにオンライン上で不当に広告した 15 業者と、衛生管理基準などに違反した製造業者 3 社を摘発し、管轄機関に行政処分を要請するとともに、捜査機関に告発措置を講じた。

ステビアトマトは、洗浄したミニトマトに、酵素処理ステビアやスクラロースなどの食品添加物が含まれた浸漬液を加圧又は真空方式で注入した後、再度洗浄・乾燥して包装する方式で製造される加工食品である。摘発された業者らは、加工食品であるステビアトマトを農産物であるかのように、「ステビア農法」、「新品種」、「天然糖分」、「天然甘味料」などの表現を用いてオンラインショッピングモールで広告し、これを通じて約 6 万 2 千個、8 億 6 千万ウォン相当を販売していたことが確認された。オンライン上の不当広告の点検と併せて、ステビアトマトの製造業者 9 カ所の衛生管理実態も点検した。点検の結果、3 カ所で、品目製造報告で届け出た消費期限よりも長い期限を表示していた、自主品質検査の全項目を実施していなかった、食品などの衛生的取扱基準違反などの違反事項が確認された。

食薬処は消費者に対し、ステビアトマトを購入する際、当該製品が農産物ではなく、甘味料などの食品添加物を含む果実・野菜加工品であるという表示事項を確認するよう呼びかけた。

<別紙> 違反業者の詳細

3. 輸入が禁止されている海外直輸入食品から、麻薬類「タペンタドール」が新たに検出 輸入流通安全課 2026-08-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50275

食品医薬品安全処と関税庁は、国際郵便で持ち込まれた海外直輸入食品「TAWON LIAR」から麻薬成分であるタペンタドールが検出されたことを受け、タペンタドールを国内搬入阻止対象原料・成分（以下、有害成分）として指定・公告した。

仁川空港税関の分析室は、フランスから国際郵便で持ち込まれた「TAWON LIAR」製品を精密分析した結果、タペンタドールが検出された事実を食薬処に通報した。これを受

け、食薬処は、当該成分の国内搬入を阻止するため有害成分として指定した。これに伴い、タペンタドールを含む製品は国内への搬入が禁止され、海外からの直輸入などを通じた国内での流通も制限される。

<別紙> 「タペンタドール」含有製品

4. 糖アルコールの使用基準を強化する「小児向け嗜好食品の品質認証基準」の改訂告示 食生活栄養安全政策課 2026-08-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50274

食品医薬品安全処は、「小児向け嗜好食品」に糖アルコールを 10%未満に制限するよう品質認証基準を強化することを主な内容として、「小児向け嗜好食品品質認証基準」を 8 月 14 日に一部改訂する。

糖アルコールは、過剰摂取すると下痢を引き起こす恐れがあるため、品質認証を受けるには、従来はキャンディ類に限り 20%以下（内容量基準）に制限していたが、今後は児童向け嗜好食品全体において 10%未満でのみ使用するよう基準を強化した。

<別紙> 「小児向け嗜好食品の品質認証基準」改正の概要

5. 食薬処、通関段階の中国産白菜検査結果 ホルムアルデヒドは不検出

輸入検査管理課 2026-08-26

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50292

食品医薬品安全処は、最近報道された「中国でホルムアルデヒドを使用した白菜」に関する懸念に関連して、輸入食品の安全性確保のため 8 月 24 日から 25 日に輸入申告された中国産白菜 8 件を検査した結果、ホルムアルデヒドは検出されなかったと明らかにした。

同処は、8 月 24 日に通関段階の検査強化措置を講じて以降、輸入通関段階において中国産白菜について輸入の都度ホルムアルデヒド検査を実施しており、白菜キムチ及び塩漬け白菜についても製造業者ごとに検査を進めている。また、国内で流通中の中国産白菜、白菜キムチ、塩漬け白菜についても全ての中国製造業者の製品を収去し検査を実施しており、その結果を公開する予定である。なお、中国でホルムアルデヒドを使用した白菜が韓国へ輸入された事実の有無については、現在中国政府と協議し確認中である。

食品医薬品安全処は、中国のホルムアルデヒド使用白菜に関する情報を継続的にモニタリングし、検査を強化することで、国民が安心して食品を食べられるよう最善を尽くすと述べた。

6. 国内流通中の中国産白菜キムチ等のホルムアルデヒド検査結果 82 件すべて不検出 白菜キムチ 50 件、白菜 29 件、塩漬け白菜 3 件の合計 82 件を検査

輸入流通安全課 2026-08-27

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50302

食品医薬品安全処は、現在国内で流通している中国産の白菜キムチ 50 件、白菜 29 件、

塩漬け白菜 3 件の合計 82 件を収去して検査した結果、いずれの製品からもホルムアルデヒドは検出されなかったと発表した。今回の収去検査は、国内で流通しているすべての中国製造・包装業者の製品を対象に実施したものである。

また、食薬処は、中国駐在の韓国食品安全管理認証院を通じて、韓国へ輸出する中国の白菜キムチ製造業者（HACCP 認証業者 55 か所）の原料白菜の仕入れ先を調査した結果、中国河北省張家口市康保県産の白菜を使用している業者は存在しないことを確認した。海外から輸入される白菜キムチについては、2024 年 10 月以降、HACCP 認証を受けた海外製造業者が生産した製品のみ輸入が可能である。

食薬処は、8 月 24 日の検査強化措置以降、通関段階において中国産白菜について輸入の都度ホルムアルデヒド検査を実施しており、白菜キムチおよび塩漬け白菜についても製造業者ごとの検査を進めるなど、輸入食品の安全管理を徹底している。今後も危害が懸念される輸入食品については、迅速に危害情報を確認し、必要な検査を実施することで、国民が安心して輸入食品を摂取できるよう積極的に対応していく方針である。

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室