

食品安全情報（化学物質） No. 20/ 2026 (2026. 09. 30)

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】 Codex 第 57 回残留農薬部会（CCPR57）

CCPR の第 57 会合が北京で開催された。2025 年の JMPR で評価された化合物について、次のコーデックス総会における新規又は改訂 CXL としての採択に向け、MRL 策定を進めた。4-year rule の下での CXL 維持や、事業者からのデータ提出が確実な場合における JMPR の定期再評価の結果が出るまでの CXL 延長についても検討された。また、「筋肉」の個別品目の注釈、並びに乳及び乳脂肪の両方において脂溶性農薬の CXL が設定される場合の注釈に関して合意された。オクラ等の食品分類の検討については、必要なデータが入手できなかったため継続審議となった。健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物については、カルバリル、臭化メチル、フルメトリンが当該化合物のグループから除外され、CXL は JMPR 再評価結果まで維持された。フルメトリン及びエトキシキンさらなる議論が必要とされ、定期的再評価の対象となるその他の化合物も、さらなる議論が必要として追加された。さらに、2027 年の JMPR で評価予定の農薬の優先順位リストが承認され、二重用途化合物の MRL 調和に向けた CCPR と CCRVDF の合同会合の準備状況について確認された。

【BfR】 脳腫瘍組織中のマイクロプラスチック：この研究はがんの発症に関する結論を導き出すことはできない

学術誌 Nature Health において発表された論文において、中国の研究チームは、ヒトの脳におけるマイクロ及びナノプラスチック（MNP）の検出を実施し、脳腫瘍及び脳腫瘍周囲組織における MNP 濃度は、健康な組織よりも高いことが確認されたと報告した。しかし、このことは MNP が脳腫瘍の増殖に影響を与えている、あるいは脳腫瘍の原因となっていることを証明するものではない。著者らはまた、このデータは因果関係を示すものではないと指摘している。MNP が脳腫瘍を引き起こすのか、あるいは脳腫瘍にマイクロプラスチックが蓄積するのかは、入手可能なデータに基づいて証明することはできない。

【FDA】 FDA が 2026 年版 Food Code を発表する

FDA は 2026 年版 Food Code を発表した。小売店における食品由来疾病リスクを低減し、小売店の食品安全に関する全国統一基準を提供するために、州及び地方自治体と小売店へ提供するガイダンスである。2 年毎に更新される。2026 年版 FDA Food Code には、公衆衛生の向上、規制の明確化、及び実施の改善を目的とした更新が盛り込まれている。

【EPA】 EPA、健康と環境を保護し法的責任を果たすため、市場から時代遅れの農薬を排除

EPA は、19 種類の農薬(*)の審査を終了し、時代遅れで不要なこれらの農薬を市場から排除すると発表した。これらの農薬の製造業者は、製品登録を自主的に取り消したか、あるいは登録を継続するためのデータを作成・提供しないことを選択した。EPA は、これらの成分を含む製品が今後米国での販売・使用のために製造されることはないことを公式に確認した。その結果、これらの農薬はすでに、あるいはまもなく市場から完全に排除される。
*日本で登録されている農薬としては、フェニトロチオン及び L-カルボンが含まれる。

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

[【WHO】](#)

1. ワンヘルスの実施と投資の推進：各国の取り組みから持続可能な解決策へ

[【FAO】](#)

1. Codex
2. FAO、農業食料システム全体でワンヘルスを実践するための国際会議を開催
3. 農業食料システムにおけるプラスチック汚染とワンヘルス—影響の経路と政策への示唆
4. FAO は、食品中のマイクロプラスチックの分析に関する調和された方法の開発を推進するため、国際的専門家会合を開催

[【EC】](#)

1. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）

[【EFSA】](#)

1. EU メニュー2 に関するアドバイス：SMART EU メニュープロジェクトの結果
2. 食品添加物関連
3. 新規食品関連
4. 食品酵素関連
5. 食品接触物質関連
6. 農薬関連
7. ポッドキャスト

[【FSA】](#)

1. FSA 理事会は食品安全システムを強化する新たな計画を支持する
2. 2026 年の 16 の規制製品認可に関する協議
3. リコール情報

[【FSAI】](#)

1. リコール情報

[【BfR】](#)

1. 脳腫瘍組織中のマイクロプラスチック：この研究はがんの発症に関する結論を導き出すことはできない
2. 食品接触材料分野における非意図的に添加された物質（NIAS）のリスク評価に関する BfR ガイドライン

[【ANSES】](#)

1. 社会への情報公開に関する憲章：ANSES、BRGM、国立がん研究所、Ifremer、INERIS、INRAE、ギュスターヴ・エッフェル大学、フランス公衆衛生局がその取り組みを改めて表明する

[【CAFIA】](#)

1. CAFIA、幼児用ライスポリッジからアフラトキシンを検出

[【FDA】](#)

1. FDA 組織図
2. FDA が 2026 年版 Food Code を発表する
3. 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
4. GRAS 申請通知
5. 公示
6. 警告文書
7. リコール情報

[【EPA】](#)

1. EPA、健康と環境を保護し法的責任を果たすため、市場から時代遅れの農薬を排除

[【FSANZ】](#)

1. 食品基準通知

【TGA】

1. Nutra-life のマグネシウム及び睡眠製品、Musashi のプレワークアウトチュアブル錠剤

2. 規制決定通知

【NSW】

1. 2026 春の Foodwise ニュースレター

【香港政府ニュース】

1. ニュースレター

2. 違反情報

3. リコール情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果

2. 食薬処、グルテンフリー製品のオンライン不当広告 20 件を摘発

3. 食薬処、視覚・聴覚障害者のための「みんなで食品表示」サービス提供

4. 硫黄燻蒸処理された中国産のタケノコ、国内には農産物として輸入されていないが通関段階において徹底した管理を行っている

5. 回収措置

【HSA】

1. プレスリリース

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

1. ワンヘルスの実施と投資の推進：各国の取り組みから持続可能な解決策へ

Advancing One Health implementation and investment: from country action to sustainable solutions

22 September 2026

<https://www.who.int/news/item/22-09-2026-advancing-one-health-implementation-and-investment-from-country-action-to-sustainable-solutions>

2026 年 9 月 4 日～7 日にポルトガルのリスボンで第 9 回世界ワンヘルス会議が開催され、研究者、政策立案者、実務者、利害関係者など、1,300 名以上が参加した。ワンヘルスに関する 4 国際機関協力の各機関（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））は、合同セッションにおいて、各国でのより強力な実施、科学的根拠、投資が、どのようにワンヘルスの成果を実現できるかを議論した。

主要な焦点は、各国におけるワンヘルス共同行動計画（OHJPA）の実施であった。関連するセッションでは、この世界的な枠組みを各国がどのように国内の行動へ転換しているかが検討され、実施における実用的な促進要因や障害が特定された。

また各機関は、科学と根拠の重要性を強調した。4 者機関のワンヘルスハイレベル専門家パネル（OHHLEP）は、部門別の枠組みへのワンヘルスの反映を検証し、一貫性・連携・行動をさらに高める機会を特定する、ワンヘルスに関する国際的な枠組みのマッピングを発表した。これにより、効果的なワンヘルス政策や行動を形作る上での戦略的な科学的助言

の役割が再確認された。

投資と資金調達に関するセッションでは、ワンヘルスへの投資の正当性をどのように構築し、投資収益率をどのように実証するかなどが検討された。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2026（2026. 09. 02）

【WHO】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

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202618c.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

- 第 57 回残留農薬部会（CCPR57）

07 Sep 2026－12 Sep 2026

Beijing, China

<https://codex.fao.org/meetings/d/ccpr-57-1>

- 60 周年を迎え、先見性のある残留農薬部会は前進を続けている

At 60, a forward-looking pesticides committee continues making progress

Sep 8, 2026

<https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/08/at-60--a-forward-looking-pesticides-committee-continues-making-progress>

1966 年にオランダで第 1 回会合が開催されてから 60 年を経て、コーデックス残留農薬部会（CCPR）の第 57 回会合が中国・北京で開幕した。CCPR の DUAN Lifang 議長が初めて会合を取り仕切る。

CCPR57 では、2025 年の FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）の評価に基づいて提案された食品及び飼料中の農薬の最大残留基準値（MRL）や、食品及び飼料中の残留農薬データベースにおける MRL に関するその他の事項など、幅広い課題について議論される予定である。また、議題には、食品及び飼料のコーデックス分類（CXA 4-1989）の改訂に伴うコーデックスデータベースにおけるコーデックス MRL（CXL）の整合、健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物の管理、及び、JMPR による評価／再評価のためのコーデックススケジュールと優先度リストの策定も含まれている。最後に部会は、農薬としても動物用医薬品としても使用される二重用途化合物（dual-use compounds）に関する CCPR と食品残留動物用医薬品部会（CCRVDf）の合同作業部会の最新報告を聞く予定である。

- 第 57 回会合では残留農薬の安全性について精査し、データベースの近代化に関する最新情報を確認

57th committee meeting scrutinizes pesticides for residue safety and receives updates on database modernization

Sep 17, 2026

<https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/17/57th-committee-meeting-scrutinizes-pesticides-for-residue-safety-and-receives-updates-on-database-modernization>

CCPR の第 57 回会合が、中国・北京で閉幕した。

1 週間の会期中、CCPR は、2025 年の JMPR 会合で評価されたいくつかの化合物について検討し、次回のコーデックス総会における新規または改訂 CXL としての採択に向け、MRL の策定を進めた。一部の化合物に関してはデータの入手可能性や適時の提出について議論され、効果的な MRL 設定における主要な障壁として改めて指摘された。また、4-year rule の下での関連する CXL の維持、あるいは、事業者（sponsor）からのデータ提出が確実である場合における JMPR の定期的再評価の結果が出るまでの CXL の延長についても検討した。追加の 4 年サイクルを適用できないため、このような延長はリスク管理上の決定として認められた。例えばクレトジムの CXL については、4 年の期間は満了したが、事業者によるサポートが確認されたことから、JMPR の定期的再評価の結果が出るまで維持された。

CCPR はまた、2025 年以前に設定された「筋肉」の個別品目（“muscle” commodities）における CXL について、所管当局による一貫した解釈と実施を支援するための注釈を追加して修正を行うことに合意した。さらに、乳脂肪の分析が必要であることを明確にするため、乳製品における脂溶性農薬の CXL の接尾辞「F」を維持することに合意した。このアプローチは、JMPR が定期的再評価においてこれらの化合物を再評価し、乳における改訂 CXL 及び乳脂肪における新規 CXL を策定するまで、2025 年の CCPR56 の決定に沿って一貫した解釈と適用を確保するため、乳及び乳脂肪の両方における脂溶性農薬の CXL が設定された場合に乳脂肪における CXL に注釈を付けることで、維持される。

CCPR はさらに、JMPR がオクラを peppers のサブグループに残すか、分類上の別のグループに移すか、あるいは個別に扱うかを決定するために必要なデータをまだ入手できないため、peppers のサブグループにおける CXL のオクラ、オオツノゴマ（martynia）、ローゼル（roselle）への適用に関する作業を継続することに合意した。

さらに CCPR は、「食品及び飼料のコーデックス分類」（CXA 4-1989）、及び関連する「MRL を食品グループに外挿するための代表食品の選定に関する原則及びガイダンス」（CXG 84-2012）に関して、乾燥させたトマト搾りかすやゲンバイナズナ（field pennycress）種子などの食品を追加する形で修正することに合意した。これにより、次回のコーデックス総会での採択に向け、単一またはグループにおける CXL を策定することが可能となる。

別の議題では、健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物について検討された。カルバリル、臭化メチル、フルメトリ

ンは、定期的再評価をサポートするデータ提出が確実であることが確認されたため、サポートがされていない化合物とはみなされなくなり、サポートがされていない化合物のグループから除外された。これらの化合物の CXL 及び提案された MRL は、カルバリルに関して CCPR に提出された懸念事項フォームの検討を含む、JMPR による定期的再評価の結果が出るまで維持された。また、フルメトリン及びエトキシキン、さらなる議論が必要なグループに残された。一方、改訂された「健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物の管理」（情報文書としてコーデックスウェブサイトにて公開予定）に従って、定期的再評価の対象となるその他の化合物が、フォローアップのためにさらなる議論が必要なグループに追加された。

さらに CCPR は、2027 年の JMPR 会合で評価される農薬の優先順位リストを承認した。また、二重用途化合物の MRL の調和に関する進捗報告を高く評価し、2027 年初頭に予定されている CCPR と CCRVDF のオンライン合同会合の準備状況について確認した。この会合では、二重用途化合物に対する単一の調和された MRL について検討される予定である。

コーデックス事務局は、コーデックス残留農薬データベース内のすべての CXL をマッピングし、改訂された分類グループと整合させるプロジェクトについて、CCPR に最新情報を報告した。また、食品及び飼料中の残留農薬に関する新しいオンラインデータベースについてのサイドイベントが開催され、データベース近代化の進捗状況について加盟国やオブザーバーに最新情報を提供する機会となった。

● 国際規格はワンヘルスの原則の実践に役立つ

International standards can help turn the One Health principle into actions

Sep 23, 2026

<https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/23/international-standards-can-help-turn-the-one-health-principle-into-actions>

国連食糧農業機関（FAO）の「農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動」国際会議において、9 月 22 日にワンヘルスガバナンスにおける国際規格の役割に関するセッションが行われた。国際規格は、ワンヘルスを広範な原則から食品・動物衛生・植物衛生における行動へと転換するための実践的な基盤として提示され、「国際的に合意された規格を、各国のシステム、農場、及びフードチェーン全体におけるワンヘルスの行動へと転換するにはどうすればよいか」という重要な問いについての議論が行われた。

カメルーンとスイスの政府代表は、自国の経験から、規格の実施には政治的コミットメント及び能力が必要であることを示した。

世界貿易機関（WTO）の Christiane Wolff 参事官は、WTO の衛生・植物検疫協定（SPS 協定）は 1995 年以来、食品安全、動物衛生、植物衛生を統合してきたと説明した。SPS 協定における規格設定機関として「3 姉妹（Three Sisters）」と呼ばれる 3 つの機関が、コーデックス委員会、国際植物防疫条約（IPPC）、国際獣疫事務局（WOAH）である。コーデッ

クスの Allan Azegele 議長は、食品安全、特に薬剤耐性、食品衛生、動物飼料、及び残留物に焦点を当て、コーデックスは、異なる部門を科学的根拠に基づく共通の目標の下に結集させることで、食品の接点においてワンヘルスを運用可能にしていると主張した。IPPC の Enrico Perotti 事務局長は、植物衛生は食料安全保障、生物多様性、及び安全な貿易の基盤であり、規格は各国がリスクを評価・管理するための共通言語を提供すると強調した。WOAH の Baba Soumaré 副事務局長は、規格はワンヘルス実施の「触媒」であり「実現要因 (enabler)」であると述べた。Soumaré 氏は、発生源での予防、動物医療サービスの強化、疾病の届け出、ワクチン接種、監視について強調し、早期の対応により、動物衛生のリスクが人々・生計・貿易に対する脅威となるのを防ぐことができると主張した。これらを受けて、新たなガバナンスの層を構築するのではなく、既存のシステムを連携させるべきであるという呼びかけがなされた。パネリストたちは、合同リスク評価、ツールの共有、能力開発、そして 3 機関のより緊密な協力について議論した。

本セッションの中心的な結論は、基盤はすでに整っているということであった。現在の課題は、規格やツールなどの要素を結びつけ、国際規格が各国のワンヘルス戦略や行動に確実に組み込まれるようにすることである。

- コーデックスは加盟国にワンヘルスのツールを提供しているが、重要なのは実施である

Codex provides Members with One Health tools but implementation is key

Sep 24, 2026

<https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/24/codex-provides-members-with-one-health-tools-but-implementation-is-key>

FAO の「農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動」国際会議において、コーデックスの Allan Azegele 議長は 4 つのセッションに登壇し、ワンヘルス及び栄養に対する食品安全の関連性と重要性、及びワンヘルスガバナンスにおけるコーデックス規格の役割について述べた。

「安全で栄養価の高い食品のためのワンヘルスソリューションの推進」と題した全体会議において、Azegele 議長は、コーデックスが加盟国に対して食料システムへのワンヘルスアプローチの実現性を提供するためには、コーデックス戦略計画 2026–2031 を基盤として、中核となる価値観を継続的に遵守することが不可欠であると述べた。食品安全は、ワンヘルスアプローチの要因であり結果でもある健康、栄養、ウェルビーイングに不可欠である。農業食料システムにおいてワンヘルスを適用するためにコーデックスの観点から講じるべき行動は、コーデックス規格の実施である。「コーデックスの将来の成功は、策定する規格の数や技術的な質だけでなく、現場での活用や影響 — より安全な食品、より健康な集団、レジリエントな食料システム、そして貿易における公正な慣行 — によって測られるべきである」と Azegele 議長は述べた。

また、別のセッションで薬剤耐性管理について問われた際、Azegele 議長は、農家に実践

的な疾病予防の選択肢を提供し、獣医師に適切な処方のための診断ツールや適切な管理（stewardship）のツールを提供し、政府に進捗を測定・維持するための監視、規制、資金調達メカニズムを提供することの必要性を強調した。これらすべてが一体とならなければならない。政府のリーダーシップとワンヘルスの連携枠組みが、原則を持続的な行動へと変えていくのである。

2. FAO、農業食料システム全体でワンヘルスを実践するための国際会議を開催

FAO opens global conference to put One Health into action across agrifood systems

21/09/2026

<https://www.fao.org/newsroom/detail/fao-opens-global-conference-to-put-one-health-into-action-across-agrifood-systems/en>

FAO の「農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動」国際会議（2026 年 9 月 21 ～23 日）がローマの FAO 本部で開催された。本会議は、FAO の「農業食料システムにおけるワンヘルス枠組み」策定作業に基づいており、政府代表、科学者、農家、その他のパートナーが参加する。

ワンヘルスアプローチでは、ヒト、動物、植物、生態系の健康が密接に相互に関連していること、そして、新興感染症、薬剤耐性、気候変動、食品安全などのリスクに対処するには異なる部門が連携する必要があることが認識されている。本会議の目的は、これらの部門を結びつけ、各国が対話から実践的行動へ移行できるよう支援することである。本会議の議論は、農業食料システムをより健全でレジリエントにするための、協力の強化、知識の共有、優先順位の高い行動や投資機会の特定に焦点を当てる。

知識を行動に変える新たなオンラインハブ

ワンヘルスを実践するには、情報へのアクセスの改善も必要である。そのため FAO は「持続可能な畜産変革及びワンヘルスインテリジェンス&ナレッジハブ」を立ち上げた。これは、畜産データ、分析ツール、知識（ナレッジ）、及び FAO の活動に関する情報を 1 か所に集約した世界的なオンラインプラットフォームである。このハブでは、テーマや地域別に整理されたダッシュボードを通じてデータにアクセスする。ユーザーは、家畜生産、動物衛生のリスク、薬剤耐性、気候と環境の相互作用、及び関連する経済・社会問題に関する情報を閲覧できる。また、このプラットフォームには畜産 AI アシスタントが搭載されており、FAO の畜産分野における様々な活動領域の情報やツールについてユーザーをナビゲートする。

このハブは、ユーザーが様々な情報源からの情報を探索・統合できるようにすることで、早期警戒と備えを強化し、根拠に基づいた決定を支援することを目的としている。全体としてこれらのリソースは、政策、投資、戦略的計画のためのより強固な根拠基盤を提供し、より効率的、包括的、レジリエントかつ持続可能な農業食料システムへの移行を支援することを意図している。

*持続可能な畜産変革及びワンヘルスインテリジェンス&ナレッジハブ

<https://livestock.fao.org/>

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

【FAO】FAO の「農業食料システムにおけるワンヘルスに関する行動」世界会議

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202616c.pdf>

3. 農業食料システムにおけるプラスチック汚染とワンヘルスー影響の経路と政策への示唆

Plastic pollution in agrifood systems and One Health — impact pathways and policy implications

2026-09-21

<https://openknowledge.fao.org/handle/20.500.14283/ce1526en>

この Technical brief は、2025 年 11 月 18～19 日にイタリア・ローマの FAO 本部で開催されたワークショップ「プラスチック汚染とワンヘルス：農業食料システムにおけるリスクの理解と管理」を受けて作成された。

プラスチック汚染は農業食料システム全体に広がっており、環境、植物、動物、及びヒトの各システムにわたって相互に関連するばく露と危害の経路を形作っている。この Technical brief では、4 つの相互に関連する影響の経路を通じてこれらの関連性を明らかにし、プラスチック汚染が生態系の健全性、動物の健康と福祉、食品安全、食料安全保障、及びヒトのウェルビーイングに対する横断的な脅威であることを示す。ワンヘルスアプローチは、これらの影響を結びつけ、農業食料システム全体にわたる統合的、予防的、かつ適応性のある対応を支援するための実践的な枠組みを提供する。

4. FAO は、食品中のマイクロプラスチックの分析に関する調和された方法の開発を推進するため、国際的専門家会合を開催

FAO convenes an International Expert Meeting to Advance in the Development of Harmonized Methods for Microplastics Analysis in Food

24/09/2026

<https://www.fao.org/food-safety/news/detail/fao-convenes-an-international-expert-meeting-to-advance-in-the-development-of-harmonized-methods-for-microplastics-analysis-in-food/en>

FAO はウィーンにおいて「食品中のマイクロプラスチックの測定のためのサンプリング及び試験方法に関する専門家会合」を開催している。本会合は、食品中のマイクロプラスチックを検出・同定・定量するための科学的基盤を強化することを目的とした 4 日間の会合である。分析化学、食品安全、漁業、実験科学の国際的専門家が集まり、現在の方法論を評価し、様々な食品マトリックス中のマイクロプラスチックに関するサンプリング、試料の前処理、分析アプローチについて実践的なガイダンスを策定する。主な成果として、食品安全

研究や将来の規格策定に向けた議論のための信頼性が高い比較可能なデータの作成を支援するガイダンス文書が期待されている。漁業、水産養殖、食品（food commodities）におけるマイクロプラスチックに対処したこれまでの取り組みを基盤として、このイニシアチブは FAO の技術部門における学際的協力を示しており、農業食料システム・食品安全局、水産養殖局、及び FAO/IAEA 合同食品・農業核技術センターの専門知識を結集している。

本会合の中心的な焦点は、食品中のマイクロプラスチックを検出・測定するための分析方法の強化にある。食品マトリックス、粒子径、及び濃度の違いが、分析上の大きな課題となっているためである。参加者は光学顕微鏡、フーリエ変換赤外分光法（FTIR）、ラマン分光法、走査型電子顕微鏡-エネルギー分散型 X 線分光法（SEM-EDX）、熱分解-ガスクロマトグラフィー質量分析法（GC/MS）など、現在の分析技術の長所と限界をレビューするとともに、優先順位の高い研究上のギャップや品質保証要件を特定する。その結果として策定されるガイダンスは、世界中で食品中のマイクロプラスチックを分析するための、より調和された信頼性の高いアプローチに寄与することが期待される。

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

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

1. 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/>

0911/2026～0924/2026 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）

インド産有機ココナッツオイルのベンゾ[a]ピレン及び多環芳香族炭化水素、中国産乾燥黒ナツメのアントラキノン、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、イタリア産ポップコーン用トウモロコシのトロパンアルカロイド、イタリア経由米国産ピスタチオオクランブルのアフラトキシン類、フランス産ターメリックパウダーの未承認物質クロルピリホス、ベルギー産ターメリックパウダーの未承認物質クロルピリホスメチル、トルコ産乾燥有機アブリコット（ダイスカット）のオクラトキシン A、など

注意喚起情報（information for attention）

ポーランド産殻付きヒマワリの種のビフェニル・フルジオキソニル及び未承認物質のクロルピリホス及びスルホテプ、オーストラリア産クルミのアフラトキシン類、インド産ゴールデンレーズンのカルベンダジム・シペルメトリン・イミダクロプリド及び未承認物質のクロルピリホス及びプロフェノホス、ペルー産唐辛子のカルボフラン及び未承認物質フェントエート、ニカラグア産ピーナッツ（殻なし）のアフラトキシン類、中国産オンライン販売フードサプリメントの禁止成分パンクレアチン、米国産フルーツグミのテトラヒドロカンナビノール（THC）、トルコ産チェリートマトのアセタミプリド及びインドキサカルブ、モロッコ産缶詰イワシのヒスタミン、ポーランド産カリフラワーのフロニカミド、セルビア産冷凍ラズベリー（甘味料なし）のカドミウム、ニカラグア産ピーナッツのアフラトキシン類、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン B1、モロッコ産クロマグロの水銀、トルコ産再利用可能な平皿からの溶出、スペイン産メカジキの切り身の水銀、コスタリカ産パイナップルのイマザリル、チリ産キウイのイマザリル及びチアベンダゾール、アルバニア産カタクチイワシの切り身の油漬のヒスタミン、中国産オンライン販売フードサプリメントの禁止成分カバ（*Piper methysticum*）、トーゴ産アマランサスのアセタミプリド、オランダ産サバのヒスタミン、スウェーデン産ハウレンソウの硝酸塩高含有、ベトナム産リュウガンのイミダクロプリド・アセタミプリド・ラムダシハロトリン及び未承認物質スピロジクロフェン、ミャンマー産乾燥燻製エビの多環芳香族炭化水素、ナイジェリア産パームオイルの未承認着色料スダン 4、ベネズエラ産緑豆のカドミウム、など

通関拒否通知（Border Rejections）

トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A、ベトナム産冷凍マグロの亜硝酸ナトリウム高含有、米国産クリーミーピーナッツバターのアフラトキシン B1、トルコ産生鮮ピーマンのアセタミプリド、英国経由中国産茶のセトリモニウムクロリド（複数あり）、インド産クミンシードのエチレンオキシド、トルコ産生鮮ピーマンのホルメタネート（複数あり）、タイ産唐辛子のアセタミプリド、エジプト産イチゴのビフェナゼート及びプロパルギット、エジプト産マンゴーのクロチアニジン、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（複数あり）、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン A（複数あり）、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類（複数あり）、トルコ産フライドイチジクのオクラトキシン A、ベトナム産冷凍パンガシウスの切り身の未承認放射線処理（複数あり）、ベトナム産冷凍マグロの亜硝酸ナトリウム（E250）高含有、北マケドニア産唐辛子のドダイン・エトプロホス及びホルメタネート、イラン産ピスタチオのアフラトキシン類、ウズベキスタン産レーズンのオクラトキシン A、コロンビア産グラナディアのフロニカミド、アゼルバイジャン産殻付きヘーゼルナッツのアフラトキシン類、イラン産ピスタチオのアフラトキシン類、トルコ産プラスチック皿からの溶出、インド産スパイスミックスの未承認物質クロルピリホス、エジプト産マンゴーのクロチアニジン・シフルトリン・イミダクロプリド・オメトエート・ピリプロキシフェン及び未承認物質フルメシクロックス、ヨルダン産オクラのアセタミプリド及び未承認物質オキサミル、トルコ産乾燥イチジクペーストのオクラトキシン A、インド産カブサマサラ（スパイスミックスの一種）のアセタミプリド・カルベンダジム・ク

ロルプロファム・クロチアニジン・シペルメトリン・フロニカミド・メタラキシル・プロピコナゾール・テブコナゾール・チアメトキサム及び未承認物質のクロルピリホス及びトリシクラゾール、アルバニア産赤ピーマンのフロニカミド、スリランカ産紅茶のピロリジジンアルカロイド、コソボ産ピーマンのニッケル、中国産スパイシーライスケーキの未承認遺伝子組換え、など

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

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

1. EU メニュー2 に関するアドバイス : SMART EU メニュープロジェクトの結果

Advice for EU Menu 2: Results from the SMART EU Menu project

18 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10320>

（外部科学報告書）

2. 食品添加物関連

- 精製ステビオールグリコシド葉抽出物を酵素変換して製造した食品添加物レバウジオシド M の安全性評価

Safety evaluation of the food additive rebaudioside M produced via enzymatic conversion of purified steviol glycosides leaf extracts

17 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10232>

（科学的意見）

3. 新規食品関連

- 規則（EU）2015/2283 に基づく新規食品としての合成カンナビジオールの安全性

Safety of synthetic cannabidiol as a novel food pursuant to regulation (EU) 2015/2283

18 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10154>

（科学的意見）

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

【EFSA】新規食品としてのカンナビジオールの暫定的な安全量

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

- 規則（EU）2015/2283 に基づく新規食品としての *Cannabis sativa* L. 抽出物の安全性

Safety of *Cannabis sativa* L. extract as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

21 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10319>

(科学的意見)

- 規則 (EU) 2015/2283 に基づく新規食品としての *Cannabis sativa* L. から単離されたカンナビジオールの安全性

Safety of cannabidiol isolated from *Cannabis sativa* L. as a novel food pursuant to Regulation (EU) 2015/2283

21 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10318>

(科学的意見)

4. 食品酵素関連

- 非遺伝子組換え *Aspergillus* 属株 LP 4-1281 由来の食品酵素オリジンの安全性評価

Safety evaluation of the food enzyme oryzin from the non-genetically modified *Aspergillus* sp. strain LP 4-1281

24 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10334>

(科学的意見)

5. 食品接触物質関連

- プラスチック製の食品接触材料及び製品の製造に認可されている物質のリスト (Union List) に含まれる高懸念物質 (SVHC) : それらの有害性が現在の評価に疑問を生じるかを評価する方法

Substances of Very High Concern (SVHC) present in the Union List of substances authorised to manufacture plastic food contact materials and articles: methodology to evaluate whether their hazardous properties challenge their current assessment

18 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10321>

(技術的報告書)

6. 農薬関連

- 茶葉中フェナザキンのインポートトレランスの設定

Setting of an import tolerance for fenazaquin in teas

10 September 2026

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10306>

(理論的意見)

7. ポッドキャスト

- エピソード 43ー現場における遺伝学：分子ハサミがどのように作物を再定義しているか

Episode 43 – Genetics in the field: how molecular scissors are redefining crops

16 September 2026

<https://www.efsa.europa.eu/en/podcast/episode-43-genetics-field-how-molecular-scissors-are-redefining-crops>

何千年もの間、人類は植物を選抜・改良し、生産性が高く、耐性が強く、栄養価の高い作物を育てることに貢献してきた。しかし、新しい遺伝子編集技術によって、農業は再び根本から再定義される可能性がある。今回のエピソードでは、現代の育種家たちが「分子ハサミ」といったツールを用いて、かつてないほど迅速かつ正確に植物の遺伝子を編集している実態を探る。EFSA の専門家である Tommaso Raffaello 氏と共に、ゲノム編集の背景にある物語をたどり、新しいゲノム技術の科学と安全性を解き明かし、こうした進歩がヨーロッパの食と農業の未来にどのような意味を持つのかを探る。

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

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

1. FSA 理事会は食品安全システムを強化する新たな計画を支持する

FSA Board supports new plans to strengthen the food safety system

16 September 2026

<https://www.gov.uk/government/news/fsa-board-supports-new-plans-to-strengthen-the-food-safety-system>

未来の食品規則 (Future of Food Regulation) プログラムのもと、新しい提案はシステム全体の改革を目指す。提案には、英国 (UK) 全域での地方の実施体制の強化、地方自治体の食品チームに必要なツールの提供、最大手の食品事業者を調査するより一貫した全国レベルのアプローチの導入、そして変化する市場の中で高い食品基準の維持が含まれる。

計画の詳細は以下の通り：

- ・ 地方自治体の食品担当チームに、問題への対応や、地域で最も支援を必要とする事業者を支援するためのツールを提供することにより、地域の専門性が持つ大きな価値を支援・強化する

- ・ 食品事業者の登録方法を最初から改善して、フードシステム上で誰が事業を行っているかをより明確に把握できるようにし、正しい対応をする事業者が成長できるよう支援し、そうでない事業者に対処する
- ・ 事業者の種類に応じて適切な規制を適用することにより、地方自治体の食品担当チームは引き続き地域の事業を規制・支援し、全国的な監視は少数の最大手の事業者に焦点を当てて、消費者の保護を強化する
- ・ 全体像を見極めるために、大手事業者のサプライチェーン全体からのデータやインテリジェンスをより効果的に活用し、より公正で比例的な対応を促し、規制当局がリスクが最も大きい分野に集中できるようにする
- ・ 事業者が正しい対応をし、一貫したアプローチを支援するためのより明確なガイダンスを提供する
- ・ 地方の食品担当チームが不適切な食品安全慣行の根本原因に対処するための、より効果的な執行権限とツールを提供する
- ・ 食品衛生について透明性を高め、一般市民や事業者が情報に基づいた選択ができるようにする。UK 全域ではオンライン上、イングランドでは店舗・レストランでの食品衛生評価の表示の義務化を含む。

食品事業者の大多数 (99.5%以上) は、零細・中小企業だが、店舗で販売される食品の 97% 以上は、広範なグローバルなフードサプライチェーンを持つ 10 の国内小売業者から提供されている。これらの事業者は消費者との接点が非常に大きく、サプライチェーンにおいても大きな影響力を持っている。

FSA が小売業者と共に実施した最近の調査では、現場での検査と並行して、全国レベルでのデータ分析を行うことにより、食品安全の問題やリスクを体系的なレベルで特定できることが示された。

2025 年秋の予算において、政府は FSA に対し、イングランドの大手食品事業者に対する全国的な規制のシステム案を、まずは大手小売業者から策定するよう求めた。FSA 理事会は以前から、このアプローチが監視を強化し、セクター全体でリスクの可視性を向上させる可能性があると認識しており、今後このアプローチの計画はさらに詳細に設計される予定である。

また、FSA 理事会はこれらの提案を地方自治体の規則実施を支援するための改善と並行して策定しなければならないことを明確にしている。

FSA は、理事会の議論を経て、技術諮問委員会を通じて、地方自治体の食品担当チーム、事業者、その他のパートナーとともに取り組む。このグループは、システム全体の規制モデルの一環として、アプローチ策定を支援し、各変更の詳細の検討を行う。

本プログラムは重要なマイルストーンを経て、パートナーの協力を得て進めていく。2027 年 3 月には、大規模小売業者に対する全国的なアプローチに関する提案に加え、地域の実施体制を強化するために必要な変更を含む、システム全体に関する策定された提案を FSA 理事会に再提出する予定である。その後、2027 年後半にパブリック・コンサルテーション

が行われる。

* Future of Food Regulation programme

<https://www.gov.uk/government/publications/fsa-260305-future-of-food-regulation-programme/future-of-food-regulation-programme>

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

【FSA】FSA が食品規制制度の近代化計画を発表する

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

2. 2026 年の 16 の規制製品認可に関する協議

Consultation on the Authorisation of 16 Regulated Products 2026

21 September 2026

<https://www.gov.uk/government/consultations/consultation-on-the-authorisation-of-16-regulated-products-2026>

今回の意見募集は、認可申請中の新規食品 16 品目提案に関して、認可申請、それに関するリスク管理の助言及び提案されている認可条件について関係者の意見、コメント、フィードバックを求める。意見募集は 2026 年 11 月 16 日まで。

(16 品目)

- ・ 2'-フコシルラクトース (2'-FL) (*Escherichia coli* K-12 の派生株より生産) (認可済み新規食品の使用用途変更)
- ・ 2'-フコシルラクトース/ジフコシルラクトース(2'-FL/DFL)混合物 (*Escherichia coli* K-12(DH1)の派生株より生産) (認可済み新規食品の使用用途変更)
- ・ 食品及びフードサプリメントに使用するための新規食品としての 2'-フコシルラクトース (2'-FL) (*Corynebacterium glutamicum* (ATCC 13032) の派生株により生産) (新規食品の認可)
- ・ 2'-フコシルラクトース(2'-FL) *Escherichia coli* BL21(DE3) の派生株より生産) (認可済み新規食品の使用用途変更)
- ・ 2'-フコシルラクトース(2'-FL) *Escherichia coli* K-12 BL21(DE3) の派生株より生産) (認可済み新規食品の規格の変更)
- ・ 3'-シアリルラクトース (3'-SL) ナトリウム塩 *Escherichia coli* K-12(DH1)の派生株より生産) (認可済み新規食品の使用用途変更)
- ・ 食品及びフードサプリメントに使用するための新規食品としての 3'-シアリルラクトース (3'-SL) ナトリウム塩(*Escherichia coli* BL21(DE3) の派生株より生産) (新規食品の認可)
- ・ 食品及びフードサプリメントに使用するための新規食品としての 3'-フコシルラクトース(3'-FL) (*Escherichia coli* K-12) (MG1655)) の派生株より生産) (新規食品の認可)

- ・ 食品及びフードサプリメントに使用するための新規食品としての 3-フコシルラクトース(3-FL) (*Escherichia coli* BL21 (DE3)) の派生株より生産(新規食品の認可)
- ・ 食品及びフードサプリメントに使用するための新規食品としての 6'-シアリルラクトース (6'-SL) ナトリウム塩 (*Escherichia coli* BL21 (DE3)) の派生株より生産(新規食品の認可)
- ・ 6'-シアリルラクトース (6'-SL) ナトリウム塩(*Escherichia coli* K-12(DH1)の派生株より生産) (認可済み新規食品の規格の変更)
- ・ ラクト-N-テトラオース (LNT) (*Escherichia coli* K-12(DH1)の派生株より生産) (認可済み新規食品の使用用途変更)
- ・ 食品及びフードサプリメントに使用するための新規食品としてのラクト-N-テトラオース (LNT) (*Escherichia coli* BL21 (DE3)) の派生株より生産(新規食品の認可)
- ・ ラクト-N-ネオテトラオース (LNnT) (*Escherichia coli* K-12 の派生株より生産) (認可済み新規食品の使用用途変更)
- ・ 新規食品として使用される藻類ヘマトコッカス・プルヴィアリス (*Haematococcus pluvialis*) 由来のアスタキサンチン(ATX)を含むオレオレジン(oleoresin) (規格及び使用条件の変更)
- ・ シゾキトリウム属 (*Schizochytrium* sp.) 由来のドコサヘキサエン酸(DHA)とエイコサペンタエン酸(EPA)が豊富なオイル (認可済み新規食品の規格の変更)

* 協議詳細

Consultation on the on the Authorisation of 16 Regulated Products 2026: Questions

<https://forms.cloud.microsoft/pages/responsepage.aspx?id=-VAcircBikym-pDrkG8Y6a9BD1zvi6NJofuc0CP1KRIUQUtCVUZZMIBHTk03WDMxVU1ZWjIHOTNQ-Ny4u&route=shorturl>

3. リコール情報

- **Lucky Saint** 社は、缶が爆発するリスクがあるため、**Hazy IPA** 製品をリコール

Lucky Saint recalls Hazy IPA products because of risk of cans exploding

23 September 2026

<https://alerts.food.gov.uk/news-alerts/alert/FSA-PRIN-46-2026>

Lucky Saint 社は、一部の缶が過加圧して予期せず破裂する可能性があるため、Hazy IPA (India Pale Ale(インディア・ペールエール)) (ビール製品) をリコールする。

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

1. リコール情報

- 高濃度のミネラルオイル芳香族炭化水素類（MOAH）のため、Dunnes Stores 社のポテトワッフル製品をリコール

Recall of a batch of Dunnes Stores Potato Waffles due to elevated levels of mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH)

18 September 2026

<https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-dunnes-stores-potato-waffles>

ミネラルオイル炭化水素類は、環境汚染、収穫や食品製造時の機械用潤滑油の使用、加工助剤、食品・飼料の添加物、及び食品接触材料からの移行など、様々な経路を通じて食品に混入する可能性がある。ミネラルオイル芳香族炭化水素類の一部の物質は、健康上の懸念となる可能性がある。汚染された製品を摂取しても直ちに健康上のリスクが生じるわけではないが、長期間の継続的な摂取は、健康上のリスクとなる可能性がある。従って、ミネラルオイル芳香族炭化水素類へのばく露は最小限に抑える必要がある。消費者は、問題となっているバッチの製品を摂取しないよう助言されている。

-
- 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. 脳腫瘍組織中のマイクロプラスチック：この研究はがんの発症に関する結論を導き出すことはできない

Microplastics in brain tumour tissue: study does not allow conclusions regarding the development of cancer

04/09/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/microplastics-in-brain-tumour-tissue-study-does-not-allow-conclusions-regarding-the-development-of-cancer/>

学術誌 Nature Health において発表された論文において、中国の研究チームは、ヒトの脳におけるマイクロ及びナノプラスチック（MNP）の検出を実施し、健康な組織と病変組織を比較した結果、脳腫瘍及び脳腫瘍周囲組織における MNP 濃度は、健康な組織よりも高いことが確認されたと報告した。しかし、このことは MNP が脳腫瘍の増殖に影響を与えている、あるいは脳腫瘍の原因となっていることを証明するものではない。著者らはまた、このデータは因果関係を示すものではないと指摘している。MNP が脳腫瘍を引き起こすのか、あるいは脳腫瘍にマイクロプラスチックが蓄積するのかは、入手可能なデータに基づいて証明することはできない。

これまでのヒトの脳における MNP の検出は、方法論上の欠陥のために議論的となっている（参照：<https://www.bfr.bund.de/en/notification/microplastics-in-the-brain/>）。今回検討する研究は、他の研究とは異なり、より多くのサンプル（合計 191 の組織サンプル）を

調査しており、著者自身が論文の中で検出方法の限界を指摘している点で異なっている。また、今回の研究では脳サンプル中のマイクロプラスチック濃度が著しく低い（マイクロプラスチック濃度が最も高かった腫瘍組織においても **0.06 g/kg**）ことも注目すべき点である。

本研究からは、MNP と脳腫瘍の形成または増殖との関連性は認められない。現在の知見では、食品を介したマイクロプラスチックの摂取による健康リスクに関する信頼できる毒性学的根拠はない。現在の知見に関する詳細情報は、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）の FAQ に記載されている。

リスクコミュニケーションに関する結論

リスクコミュニケーションに関する法的責務に基づき、BfR はマイクロプラスチックに関する研究を継続的に見直し、そこから得られた結論を自らの情報発信に活用している。本研究は、方法論的な課題や科学的不確実性に透明性をもって対処する好例である。ただし、粒子の濃度測定のための方法論的妥当性検証は、さらなる改善が必要である。

本研究はマイクロプラスチックとがんの発症との間に因果関係があると仮定しているわけではないことを強調しておくことが重要である。むしろ、粒子量の増加は、この疾患に起因するものとされている。さらに、MNP 粒子のばく露経路については依然として不明な点が多い。今後の研究における重要な課題は、特に大きな粒子による血液脳関門透過が可能かどうか、どのような仕組みで、どの程度まで可能なのかを明らかにすることである。

さらに、著者らがマイクロプラスチック粒子の同定において依然として高い不確実性が存在することを強調していることを考慮すると、BfR は公表されたデータを、脳内の粒子の数、種類、大きさに関する正確かつ普遍的に有効な情報とは見なしていない。今回の研究からは、MNP と脳腫瘍の形成または増殖との間にいかなる関連も導くことはできない。

* 論文情報

Li, R., Lin, F., Zhao, X. et al. Microplastics and nanoplastics in brain tumours and the healthy human brain.

Nat. Health 1, 633–646 (2026).

<https://doi.org/10.1038/s44360-026-00091-4>

* 関連情報：

- マイクロプラスチックに関するよくある質問

Questions and answers on microplastics

<https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/microplastics-facts-research-and-open-questions/>

- BfR コミュニケーション：脳のマイクロプラスチック

BfR communication: Microplastics in the brain

<https://www.bfr.bund.de/en/notification/microplastics-in-the-brain/>

- マイクロプラスチックに関する BfR ポッドキャスト（ドイツ語）

BfR podcast on microplastics (in German)

<https://podcast.bfr.bund.de/3-mikroplastik-kleine-partikel-grosses-risiko-003>

＊関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 16/ 2019（2019. 08. 07）

【BfR】マイクロプラスチック：事実、研究、未解決の問題

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2019/foodinfo201916c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 25/ 2025（2025. 12. 10）

【BfR】マイクロプラスチックー現在分かっていること

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202525c.pdf>

2. 食品接触材料分野における非意図的に添加された物質（NIAS）のリスク評価に関する BfR ガイドライン

BfR Guideline for risk assessment of non-intentionally added substances (NIAS) in the area of food contact materials

10/09/2026

<https://www.bfr.bund.de/en/science-report/bfr-guideline-for-risk-assessment-of-non-intentionally-added-substances-nias-in-the-area-of-food-contact-materials/>

本ガイドラインは、BfR が、BfR 消費者製品委員会の専門家からの助言を得て策定したものである。食品接触材料分野の利害関係者との対象を絞った協議が行われ、ガイドライン案については EFSA FCM ネットワークのメンバーと協議が行われた。提出された意見の概要、および本ガイドラインの最終版においてそれらの意見が考慮されたか否かに関する BfR からの簡潔な説明は、付録（Annex）に記載されている。

本文書は、食品接触材料の製造に使用される物質の安全性評価に関する BfR ガイドライン（＊）と併せて参照すべきものである。特に、新規物質を BfR の食品接触材料に関する勧告またはドイツ消費者製品条例の附属書 14 に追加するための資料の作成及び評価を支援することを目的としている。

＊ Guideline for the safety assessment of substances for the manufacture of food contact materials and articles

<https://www.bfr.bund.de/cm/349/guideline-for-the-safety-assessment-of-substances-for-the-manufacture-of-food-contact-materials-and-articles.pdf>

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

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

1. 社会への情報公開に関する憲章: ANSES、BRGM、国立がん研究所、Ifremer、INERIS、

INRAE、ギユスターヴ・エッフェル大学、フランス公衆衛生局がその取り組みを改めて表明する

Charter on Openness to Society: ANSES, BRGM, the National Cancer Institute, Ifremer, Ineris, INRAE, Gustave Eiffel University and Santé publique France reaffirm their commitment

08/09/2026

<https://www.anses.fr/en/content/charter-openness-society-anses-brgm-national-cancer-institute-ifremer-ineris-inrae-gustave>

健康や環境に関するリスクに対する懸念が高まっている。こうしたリスクをより深く理解し、軽減・防止するため、いくつかの公的機関は、自らの科学的成果や研究、専門家による評価・査定活動に関する対話を促進することを目的とした憲章に署名している。今回、国立がん研究所も加わり、「社会への情報公開に関する憲章（the Charter on Openness to Society）」の署名機関グループは、公共の議論と意思決定を促進するため、社会に対する情報公開と透明性への取り組みを改めて表明する。

社会への情報公開に関する憲章は、2008年に複数の公的機関によって発足し、2020年に新たなメンバーの参加を経て、今年、新たに国立がん研究所（INCa）が署名することになった。署名機関は公共サービスに関する責任と、専門知識、情報共有、公平性に関する厳格な要件を共有している。本憲章に署名することで、各機関は長期にわたり透明性を維持するプロセスを継続し、社会との対話を深めることで業務を強化することを約束した。署名機関は、それぞれの優れた実践例やフィードバックを共有し、公共政策立案と社会への貢献の質を高めるという単一の目標に向けて、行動を調和させていく。彼らはまた、意思決定者や一般市民の間で、自分たちの取り組みや成果についての認知度を高めるための努力も継続していく。

*参考情報：社会への情報公開に関する憲章（フランス語）

<https://www.anses.fr/system/files/Charteouverture08092026.pdf>

*署名組織の略称と正式名称：

BRGM：フランス地質調査所（Bureau de Recherches Géologiques et Minières）

Ifremer：国立海洋開発研究所（Institut Français de Recherche pour l'Exploitation de la Mer）

INCa：国立がん研究所（Institut National du Cancer）

INERIS：国立産業環境災害研究所（Institut national de l'environnement industriel et des risques）

INRAE：国立農業・食料環境研究所（Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement）

- 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、幼児用ライスポリッジからアフラトキシンを検出

Czech Agriculture and Food Inspection Authority detects rice porridge for young children containing aflatoxins

09/02/2026

<https://www.szpi.gov.cz/en/article/czech-agriculture-and-food-inspection-authority-detects-rice-porridge-for-young-children-containing-aflatoxins.aspx>

チェコ農業食品検査機関（CAFIA）は、査察活動において、アフラトキシンを含む幼児用ライスポリッジを特定した。この製品には、最大許容レベル（0.1 µg/kg）の約 7 倍に相当する 0.69 µg/kg のアフラトキシン B1 が含まれていた。CAFIA はこの製品の市場からの即時撤去を命じた。また、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 組織図

FDA Organization Charts

09/16/2026

<https://www.fda.gov/about-fda/fda-organization/fda-organization-charts>

（FDA の各センターの組織図が掲載された。）

2. FDA が 2026 年版 Food Code を発表する

The FDA Releases 2026 Food Code

September 17, 2026

<https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-2026-food-code>

FDA は 2026 年版 Food Code を発表した。小売店における食品由来疾病リスクを低減し、小売店の食品安全に関する全国統一基準を提供するために、州及び地方自治体と小売店へ提供するガイダンスである。2 年毎に更新される。2026 年版 FDA Food Code には、公衆衛生の向上、規制の明確化、及び実施の改善を目的とした以下のような更新が盛り込まれている：

- ・ 特定の状況下での二重手袋着用を認める例外規定
- ・ 維持、閲覧可能な書面による、従業員の疾病に関する方針に関する新たな要件
- ・ 小売における食品の代替冷却プロセスの確立

また、2026 年版 Food Code は、消毒剤の温度、消費者向け助言、食品施設の定義の改訂、新しい移動式食品施設の定義、アレルゲンの交差接触の明確化、食品寄付、特殊キノコのハ

ザード、乾燥 (dehydration) 及びフリーズドライに関するガイダンス、廃棄物容器の要件、自動販売機の管理、食品施設査察報告書の更新など、幅広い食品安全トピックに対応している。

Food Code は、小売店や食品サービスで提供される食品の安全性に関する規定を統一するための FDA の最良の助言である。Food Code は法的に義務付けられたものではなくモデルコードであるものの、100 万以上のレストラン、小売食品店、自動販売機、学校、病院、介護施設、保育施設の飲食サービス運営を規制する州、地方、部族、準州の機関によって広く採用されている。

2026 年版は、食品保護会議(CFP)の隔年会議に参加した規制当局、産業界、学术界、消費者の意見を反映している。CFP と米国農務省食品安全検査局、疾病管理予防センター(CDC)、環境保護庁(EPA)といったパートナーは、Food Code が食品由来疾病や障害を防止し、小売や食品サービス施設における食品安全のハザードを排除する健全なモデル要件を確立するよう支援している。2026 年版 Food Code が法令、規則、条例として完全かつ広く採用されることは、以下に役立つ：

- ・ 食品施設内の食品由来疾病リスクを低減し、消費者と業界を壊滅的な健康被害や経済的損失から潜在的に保護すること
- ・ 小売食品の安全性に対して統一された基準を作成し、複雑さを削減し、遵守を確実にすること
- ・ 食品安全基準の設定における重複したプロセスを排除すること
- ・ 食品施設の査察と監査に対してより標準化されたアプローチを確立すること

FDA 小売食品保護局の職員は、規制当局、教育者、業界が FDA Food Code 及び小売プログラム基準の規定を採用、実施、理解するための取り組みを支援するために対応する。

その他の変更点を含めた 2026 年版 FDA Food Code の変更点概要は次のサイトを参照：

<https://www.fda.gov/food/fda-food-code/summary-changes-2026-fda-food-code>

*2026 年版 FDA Food Code

<https://www.fda.gov/media/194741/download>

*関連記事：

食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2024（2024. 11. 13）

【FDA】FDA は 2022 年 Food Code の補足を発表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202423c.pdf>

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2023（2023. 1. 18）

【FDA】FDA は Food Code の 2022 版を発表

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302c.pdf>

3. 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

September 17, 2026

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

FDA は 3 つのダイエタリーサプリメント製品を安全警告に追加した：

- ・ 州の提携機関が FDA の Laboratory Flexible Funding Model(LFFM)プログラムを通じて Easy Forte Natural Fiber ダイエタリーサプリメントを検査し、有毒なキバナキョウチクトウが含まれていたことが判明した。
- ・ FDA は Niwali ブランドの 2 つのダイエタリーサプリメントを検査し、有毒なキバナキョウチクトウが含まれていることを発見した。

FDA は、本警告で、消費者に対し、これらの製品が有害なキバナキョウチクトウを含むことが判明しており、神経系、消化器系、心血管系に重篤な、場合によっては致命的な健康被害を引き起こす可能性があるため、避けるよう呼びかけている。

* 関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 18/ 2026（2026. 09. 02）

【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/2026/foodinfo202618c.pdf>

● リコール情報

- ・ Global Mix 社は健康リスクの恐れがあるとして Niwali Tejocote Capsules 及び Niwali Tejocote Pieces をリコール

Global Mix Inc. Recalls Niwali Tejocote Capsules and Niwali Tejocote Pieces Because of Possible Health Risk

September 21, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/global-mix-inc-recalls-niwali-tejocote-capsules-and-niwali-tejocote-pieces-because-possible-health>

Global Mix 社は、FDA の分析により、niwali ブランドの Tejocote Capsules 及び Tejocote Pieces の製品が *Thevetia peruviana*（キバナキョウチクトウ）と思われたため、リコールを実施する。この製品はオンラインで販売されていた。製品写真あり。

4. 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

- ・ Enzyme-modified steviol glycosides (GRN No. 1318)

Jul 13, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1318>

- ・ Wattle (*Acacia longifolia*) seeds (GRN No. 1291)

Jul 15, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1291>

- ・ A powder prepared from the dried leaves and stems of the Geraldton waxflower (*Chamelaucium uncinatum*) (GRN No.1321)

Aug 10, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1321>

- ・ Algal oil ($\geq 35\%$ docosahexaenoic acid) from *Schizochytrium limacinum* CCAP A2 (GRN No.1313)

Aug 20, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1313>

- ・ β -glucan produced by *Kluyveromyces marxianus* CGMCC 26703 (GRN No.1308)

Aug 28, 2026

<https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1308>

5. 公示

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

- 性機能増強を謳ってオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品

- ・ **DEEP**

DEEP may be harmful due to hidden ingredient

09/15/2026

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

FDA の検査で、DEEP から製品ラベルに記載されていないアミノタダラフィルが検出された。

- 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

- ・ **Beauty 911**

Beauty 911 may be harmful due to hidden ingredient

09/15/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/beauty-911-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

FDA の検査で、Beauty 911 から製品ラベルに記載されていないシブトラミンが検出された。

- ・ **LUZE Fit Intensity**

LUZE Fit Intensity may be harmful due to hidden ingredient

09/15/2026

<https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/luze-fit-intensity-may-be-harmful-due-hidden-ingredient>

FDA の検査で、LUZE Fit Intensity から製品ラベルに記載されていないシブトラミンが検出された。

6. 警告文書

- **H2 BEV, LLC and H2 RENU, INC**

July 31, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/h2-bev-llc-and-h2-renu-inc-730567-07312026>

酸性化食品基準、Emergency Permit Control 法、異物混入、不正表示の問題。腫瘍ケア飲料製品及びハイドロショット水素飲料製品。

- **Binh Minh Tofu**

August 18, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/binh-minh-tofu-728787-08182026>

CGMP 違反、食品のハザード分析・リスクに基づいた予防的管理要件、不正表示の問題。豆腐製造施設。

- **BioDrive, Inc.**

August 24, 2026

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/biodrive-inc-731846-08242026>

ダイエタリーサプリメント、異物混入の問題。ダイエタリー成分として、*Saccharomyces cerevisiae* S288C EV-1 ペプチドが記載されている。

7. リコール情報

- **A&P Creations** 社は、表示されていないシルデナフィル及びタダラフィルのため **biQ-FEL** を全国的に自主的リコールする

A&P Creations LLC Issues Nationwide Recall of biQ-FEL Due to Undeclared Sildenafil and Tadalafil

September 15, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ap-creations-llc-issues-nationwide-recall-biq-fel-due-undeclared-sildenafil-and-tadalafil>

FDA の検査で、ダイエタリーサプリメントとして販売されている本製品にシルデナフィル及びタダラフィルが含まれていることが判明した。製品は Amazon、Walmart.com、naturefuel.us を通じてオンラインで販売された。製品写真あり。

- **A&P Creations** 社は、表示されていないシルデナフィル及びタダラフィルのため **X10 Natural Enhancement Supplement** を全国的に自主的リコールする

A&P Creations LLC Issues Nationwide Recall of X10 Natural Enhancement Supplement Due to Undeclared Sildenafil and Tadalafil

September 15, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ap-creations-llc-issues-nationwide-recall-x10-natural-enhancement-supplement-due-undeclared>

(上記、同様)

- **Wakefern Food** 社は **Wholesome Pantry Organic Unsweetened Apple Sauce** をリコール

Wakefern Food Corp. Voluntarily Recalls Wholesome Pantry Organic Unsweetened Apple Sauce

September 22, 2026

<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/wakefern-food-corp-voluntarily-recalls-wholesome-pantry-organic-unsweetened-apple-sauce>

Wakefern Food 社は、FDA の定期検査でパツリンが食品安全基準の濃度を超え、同社の品質基準を満たしていないため、Wholesome Pantry Organic Unsweetened Apple Sauce (無糖アップルソース) の一部を自主的にリコールした。

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

1. EPA、健康と環境を保護し法的責任を果たすため、市場から時代遅れの農薬を排除
EPA Clears Outdated Pesticides from Marketplace to Protect Health and the

Environment, Meet Legal Responsibilities

September 15, 2026

<https://www.epa.gov/pesticides/epa-clears-outdated-pesticides-marketplace-protect-health-and-environment-meet-legal>

米国環境保護庁（EPA）は、19 種類の農薬の審査を終了し、時代遅れで不要なこれらの農薬を市場から排除すると発表した。

法律により、EPA は登録済みのすべての農薬を 15 年ごとに審査することが義務付けられている。この定期的な審査により、許可されているすべての製品がヒトの健康及び環境を保護するための現在の安全基準を満たしていることが保証される。

このプロセスの一環として、製造業者は、登録済みの農薬の継続した安全な使用のために EPA が指定するデータを提出するとともに、製品の登録を維持するための年間維持費を支払わなければならない。製造業者が必要なデータを提出しない場合、維持費が支払われない場合、あるいは登録者が自主的に農薬の登録を取り消すことを選択した場合、EPA は登録を取り消す義務がある。また、農家や使用者が実際に必要とする農薬のみが市場に残り、それらの継続した安全な使用を裏付けるために必要なデータが確保されることで、一般市民が保護される。

19 種類の農薬の製造業者は、製品登録を自主的に取り消したか、あるいは登録を継続するためのデータを作成・提供しないことを選択した。EPA は、これらの成分を含む製品が今後米国での販売・使用のために製造されることはないことを公式に確認した。その結果、これらの農薬はすでに、あるいはまもなく市場から完全に排除される。

19 種類の農薬は以下のとおりである。連邦官報掲載後、追加情報は連邦官報通知 EPA-HQ-OPP-2017-0751 ([regulations.gov](https://www.regulations.gov)) で確認できる。

α-クロロヒドリン、シトラール、デルタ-ドデカラクトン (2H-ピラン-2-オン、6-ヘプチルテトラヒドロ-)、ジクロラン (DCNA)、1,7-ジオキサスピロ[5.5]ウンデカン (オリーブミバエ性フェロモン)、フェニトロチオン、フェルバム、イマザメタベンズ、死滅した生存不能な *Streptomyces acidiscabies* RL-110T 株の細胞及び廃培地、*Lagenidium giganteum*、L-カルボン、メチオカルブ、メチルパラチオン、*Muscodor albus* SA-13 株及び培地・廃培地、N-メチルネオデカンアミド、*Phoma macrostoma* 94-44B 株、4-tert-アミルフェノール及びその塩 (PTAP)、トリメドルア、*Typhula phacorrhiza* 94671 株

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

1. 食品基準通知

- Notification Circular 412-26

15 September 2026

<https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-412-26>

意見募集 (2026 年 10 月 27 日まで)

- ・ A1326－植物ステロール、植物スタノール及びそれらのエステルのパンへの新規食品としての添加

新規申請と提案

- ・ A1363－除草剤耐性トウモロコシ系統 ZZM032 由来の食品

● オーストラリア TGA (TGA : Therapeutic Goods Administration)

<https://www.tga.gov.au/>

1. **Nutra-life** のマグネシウム及び睡眠製品、**Musashi** のプレワークアウトチュアブル錠剤

Nutra-life Magnesium and Sleep Products and Musashi Pre Workout Chewables

10 September 2026

<https://www.tga.gov.au/safety/recalls-and-other-market-actions/market-actions/nutra-life-magnesium-and-sleep-products-and-musashi-pre-workout-chewables>

Vitaco Health Australia 社(Vitaco)は、天然甘味料であるタウマチン (Thaumatococcus) ではなく人工甘味料であるスクラロース(Sucralose)が、Nutra-life 及び Musashi 製品のうち 23 バッチにおいて使用されたことを消費者に警告している。スクラロースは広く使われている甘味料であり、これらの製品での使用が許可されている。その結果、製品表示には必要な「スクラロース含有量」の記載が欠けており、「スクラロースを含む」という表示も欠けている。また、一部の製品では、表示に「天然甘味料を含む」あるいは「人工甘味料を含まない」と誤って記載されている事例もある。これらの製品は使用指示に従って安全に摂取できる。

2. 規制決定通知

● 許容成分の高中程度のリスクへの変更 -センシンレン 2026

High-moderate risk changes to permissible ingredients - Andrographis paniculata 2026

18 September 2026

<https://www.tga.gov.au/news/regulatory-decision-notice/high-moderate-risk-changes-permissible-ingredients-andrographis-paniculata-2026>

許容成分決定 (Therapeutic Goods (Permissible Ingredients) Determination (No. 2) 2026) は、Therapeutic Goods Act 1989 第 26BB 条に基づき制定された立法文書である。この文書は、すべての評価済リスト収載医薬品 (assessed listed medicines) 及びほとんどのその他のリスト収載医薬品 (listed medicines) で使用される成分と、それらに関連する

使用要件を明記している。許容成分決定は、すべての成分及び要件が低リスク医薬品への使用に適切であることを保証するため、オーストラリア TGA によって継続的に審査されている。2026 年 4 月に更新されたセンシンレン (*Andrographis paniculata*) に関する安全性レビュー及び補足報告書の発表、及び対象を絞った意見募集を経て、TGA はセンシンレンを許容成分決定の対象から除外することを決定した。TGA は、この変更の実施が遅れると、消費者に差し迫った又は深刻な障害リスクをもたらす可能性が高いと考える。したがって、2026 年 9 月 17 日にセンシンレン成分を許容成分決定から除外する改正が 26BC 条に基づき開始された。成分が許容成分決定から除外されたため、2026 年 9 月 17 日以降、センシンレンを含む新しい医薬品は、オーストラリア医療用品登録簿(ARTG)にリスト収載医薬品として登録できなくなる。ARTG に含まれる既存のリスト収載医薬品については流通・購入できるが、間もなく TGA は事業者に対して ARTG 登録の取り消しや製品リコールに関する勧告を発出する予定である。今回の措置は、センシンレン含有製品を消費者が購入できなくなるという意味ではなく、その安全性についてより適当な規制措置を講じる、つまり登録医薬品 (registered medicines) としてより厳格に規制し、TGA により個々に安全性・品質・有効性が評価された上で ARTG に登録されることになる。(訳注：許容成分決定は低リスクの成分が対象である。リスト収載医薬品は、その品質及び安全性については事業者が自ら評価するため TGA による市販前評価は不要であり、薬局やスーパーマーケットで簡単に購入可能。)

(背景)

許容成分決定の改訂以前は、センシンレン成分は許可成分決定として評価されリスト収載医薬品への使用が許可されていた。TGA は 2008 年にアナフィラキシーへの懸念からセンシンレンを初めて見直し、2015 年に安全性レビューと警告を発表し、継続的な有害事象モニタリングを行ってきた。2020 年以降、許容成分の中高程度のリスクの変更を受けて、センシンレンを含むすべてのリスト収載医薬品には、アレルギー反応(アナフィラキシーを含む)のリスクに関する警告ラベルを付けることが義務付けられた。2019 年以降、TGA はセンシンレン含有医薬品に関連するアナフィラキシーの報告を継続的に多数受け取り、低リスク医薬品と見なされなくなった。2024 年 6 月には死亡例が報告された。2026 年 4 月、TGA は 2024 年 12 月 31 日までの有害事象データを含む最新の安全性レビューを最終決定・発表し、2025 年 12 月 31 日までの最新有害事象数値をまとめた補足報告書を発表した。報告書はセンシンレンの安全性に関する現在の証拠、現行のリスク削減戦略の有効性、リスクに対処するための規制上の選択肢を評価している。

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

[TGA]センシンレンを低リスク成分から除外する提案について、関係者への協議を開始する

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

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

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

1. 2026 春の Foodwise ニュースレター

Foodwise Spring 2026 | Issue 77

<https://comms.dpi.nsw.gov.au/link/id/zzzz6a979f51aefe8821Pzzzz690adb15be989285/>

Foodwise ニュースレターが公表された。

(一部抜粋)

- 規制優先事項の公表

Regulatory priorities published

オーストラリア・ニューサウスウェールズ州食品局 (NSW) は中長期の規制優先事項を公表した。この規制優先事項は、コンプライアンス及び執行活動において対象とする分野を定めるものである。2026 年 7 月から 12 月までの 6 か月ごとの優先事項は以下の通り：

- ・ 小売肉セクター：赤肉における二酸化硫黄(SO₂)と動物種の検査
- ・ 中央生産ユニット(CPU)施設：高リスクの調理・冷却プロセス
- ・ 認可された配達ミール組織：加工及び配達の管理
- ・ 高リスクの水産物加工施設：重要管理点とトレーサビリティ
- ・ 卵処理施設：重要管理点と検査。

* 詳細

Regulatory Priorities 2026-27(1 July- 31 December 2026)

https://www.dpi.nsw.gov.au/data/assets/pdf_file/0011/1676540/FINALv2-Regulatory-Priorities-July-to-December-2026-Short-Booklet-Food-Safety.pdf

- DAFF 調査は蜂蜜の真正性を調査

DAFF survey examines honey authenticity

オーストラリア連邦政府農業・水産・森林省(DAFF)は、輸入蜂蜜サンプルの真正性をパイロット調査で評価した。食品庁が収集した 37 サンプル (ニューサウスウェールズ州の輸入業者 2 社の 7 製品を含む) すべてが、政府が義務付けた検査に合格した。しかし、さらなる核磁気共鳴分析の結果、一部のサンプルに外来糖類 (foreign sugars) の証拠が見つかった。

* 調査詳細

Federal Agriculture Department's Imported Honey Authenticity Survey Results

<https://honeybee.org.au/federal-agriculture-departments-imported-honey-authenticity-survey-results/>

-
- 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

Food Safety Focus

17 Sep 2026

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

- 香港の食事におけるカドミウムを調べる

A Closer Look at Cadmium in the Local Diet

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub_fsf_242_01.html

カドミウムは金属汚染物質であり、自然活動や人為的活動を通じて環境中に広く存在する。カドミウムへのばく露は世界的な公衆衛生上の懸念事項である。本記事は、香港の食事におけるカドミウムの存在と食事性ばく露評価の結果を扱う、第 2 回香港トータルダイエットスタディ (Second Hong Kong Total Diet Study : HKTDS) の最新結果に焦点を当てる。

ばく露源と健康への影響

カドミウムは環境中に残留する。植物によって吸収され、動物が摂取することで、フードサプライに入り込む。非喫煙の一般集団にとってのカドミウムへの主なばく露経路は食品である。喫煙者にとっては、タバコの喫煙もカドミウムの重要な摂取源の一つである。

ヒトの体内はカドミウムを排除するのに時間がかかる。長年にわたるばく露により、食品を通じて摂取されたカドミウムは主に腎臓と肝臓に蓄積する。カドミウムへの長期ばく露は腎機能に障害を及ぼし、骨密度の低下と関連している。カドミウムは職業的研究に基づき、ヒトの発がん性物質としても分類されている。

第 2 回 HKTDS におけるカドミウムへの食事性ばく露量

第 2 回 HKTDS は、香港の集団における食品中のカドミウム濃度及び関連する全体的な食事性ばく露量を評価した。香港住民が消費する食品の大多数を代表している 15 種類の食品群にまたがる合計 187 の TDS 食品が選ばれた。これらの食品のサンプルが採取され、摂取用として調理され、カドミウムの検査が行われた。

カドミウムは検査対象食品のうち 125 サンプル(67%)で検出され、12 の食品群に及んだ。カドミウムの最高濃度は、特定の魚貝類(例:ロブスター、カキ、イカ、シャコ類、イガイ)や海藻で見られた。魚、野菜、穀類、果物、肉類や家禽、乳製品、ノンアルコール飲料など、他の食品でのカドミウム濃度は、比較すると低かった。全体として、第 2 回 HKTDS で明

らかになったカドミウム濃度のパターンは文献で報告されたものと一致していた。

香港住民におけるカドミウムへの食事性ばく露量は、実験室の分析結果と香港の食品消費量データを統合して推定された。調査結果によると、カドミウムの食事性ばく露量推定値は、成人の平均摂取者は 5.3～6.1 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月、成人の高摂取者は 9.3～10 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月であった。若年層(6～17 歳)のカドミウムの推定食事性ばく露量は、平均摂取者で 8.8～9.9 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月、高摂取者で 15～17 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月であった。これらの推定食事性ばく露量は、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) が設定したカドミウムの暫定耐容月間摂取量(PTMI : Provisional Tolerable Monthly Intake) (25 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月)を下回っており、香港住民にカドミウムへの食事性ばく露量が健康リスクをもたらす可能性は低いと考えられる。

香港の食事におけるカドミウムの主な摂取源を考える際、食品中のカドミウム濃度と食品消費量は密接に関係している。主な寄与食品群は「野菜及びその加工品」、「魚介類及びその加工品」、「穀類及びその加工品」と特定され、香港住民のカドミウムへの総食事性ばく露量の約 80%を占めていた。注目すべきは、野菜や穀類のカドミウム濃度は最も高いわけではなかったが、消費量が多いため、香港の食事におけるカドミウムへの食事性ばく露の重要な要因となっている。

第 1 回 HKTDS 及び他の TDS の結果との比較

2010～2014 年に実施された第 1 回 HKTDS の結果と比較すると、成人の平均摂取者及び高摂取者でカドミウムの推定食事性ばく露量は、7.8～8.8 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月及び 13～15 $\mu\text{g/kg}$ 体重/月であったことが示されている。比較すると、第 2 回 HKTDS のカドミウムの推定食事性ばく露量のほうが低い値であった。

一方で、第 2 回 HKTDS におけるカドミウムの推定食事性ばく露量のデータを、中国本土、日本、オーストラリア、ニュージーランド、フランス、アイルランド、ポルトガル、英国、米国など他国で実施した TDS と比べると、ほぼ中間水準であった。

＊調査報告書

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

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

(Appendix に各食品に含まれるカドミウム及び鉛の濃度がまとめられている)

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

【香港政府ニュース】CFS がカドミウムと鉛に関する第 2 回香港トータルダイエツトスタディの結果を公表する

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo/foodinfo/2026/foodinfo202616ca.pdf>

● ラベルの背景：なぜ保存料や抗酸化物質は重要なのか

Beyond the Label: Why Preservatives and Antioxidants Matter More Than You Think

https://www.cfs.gov.hk/english/multimedia/multimedia_pub/multimedia_pub fsf 242 0

[2.html](#)

大規模な食品加工では、加工食品の製造から消費までの全過程で食品の安全性と品質を確保するために食品添加物の使用が必要である。保存料や抗酸化物質は、食品の保存期間を延ばすために一般的に使われる食品添加物である。食品における保存料及び抗酸化物質の使用は、食品中の保存料規則(Cap. 132BD)で規定されている。食品保存料(改訂)規則2024(改訂規則)の目的は、香港の食品安全基準を国際基準と同等に保ち、消費者保護を強化し食品取引を促進することである。

保存料と抗酸化物質の理解

保存料(例:ソルビン酸や安息香酸)は、細菌、カビ、酵母などの微生物による腐敗を遅らせる。保存料は保存期間を延ばすことで、家庭で安全に食べ物を楽しめるようにする。

抗酸化物質(例:アスコルビン酸やトコフェロール)は食品の酸化を防ぎ、食品中の脂肪や油脂の酸化を防ぎ、風味を保つ。

規則改訂について

香港の食品安全基準を国際基準と同等に保ち、消費者保護を強化し食品取引を促進するため、食品安全に関する法律は定期的に見直し、更新されている。改正規則は、コーデックス委員会(Codex)の規格を基盤とし、中国本土や香港の他の主要な食料貿易相手国が採用した基準を補完している。

主な改訂

許可リスト：許可された保存料及び抗酸化物質の総数は 32 から 58 に増加した。改訂規則は、これらの添加物をより厳格な監督下に置き、許可される種類やレベルを明確に定義することで規制管理を強化する。

最大許容レベル(MPL)：指定された食品における許可保存料及び抗酸化物質の MPL が更新・規定されており、添加物-食品 (additive-food) ペアの数約 900 組から約 2000 組に増加した。

事実と誤解

誤解 1：保存料と抗酸化物質は安全ではない

事実：他の食品添加物と同様に、保存料や抗酸化物質も食品使用が許可される前に厳格な安全性評価を受ける。FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)などの国際及び国内の食品安全当局は、利用可能なすべての毒性学的及び関連データの科学的レビューに基づき、これらの添加物の安全性を評価する。

誤解 2：保存料や抗酸化物質を含まない食品の方が常に安全

事実：保存料と抗酸化物質は、工場から食卓まで長距離輸送されることがある今日の大規模な食品加工やグローバルな食品サプライチェーンにおいて重要なツールである。保存料や抗酸化物質がなければ、食品はより早く腐ったり腐敗したりする可能性がある。適切に規制され使用されれば、これらの添加物により、食品は安全で安定した状態を保つことができる。

誤解 3：保存料や抗酸化物質の使用は過剰である

事実：特定の食品で個々の保存料と抗酸化物質の MPL を設定することで、すべての用途に

よる総摂取量が1日許容摂取量(ADI: Acceptable Daily Intake)を超えないことを保証する。ADIは、生涯にわたり健康リスクなく毎日摂取できる食品添加物の量である。

誤解4: 製造業者は保存料を好きなだけ添加できる

事実: 保存料や抗酸化剤の基準は更新されているが、これらの添加物の使用原理は変わっていない。つまり、食品添加物の使用は、食品の一つ以上の技術的機能をもたらし、消費者の健康を損なわない利点がある場合のみ正当化される。

規則改訂により、業者は、2026年12月29日までの移行期間の残りの期間を最大限に活用し、製品が改訂規則を遵守していることを確実にするよう勧告される。一方で、一般の消費者は食品表示をよく読み、情報に基づいた選択をし、バランスの取れた多様な食事を維持することが推奨されている。

* 関連情報

Preservatives in Food (Amendment) Regulation 2024

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Proposed_Amendments_Preservatives_Food_Regulation.html

* 関連記事:

食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2024（2024. 10. 30）

【香港政府ニュース】食品保存料（改正）規則2024が官報に掲載された

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

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

【香港政府ニュース】ニュースレター

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202618c.pdf>

2. 違反情報

● 包装済みディップのサンプルは食品医薬品（組成成分及び表示）規則に違反

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

September 17, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20260917_12605.html

オーストリア産の包装済みディップ（ワカモレ）製品から、食品表示の成分リストにない安息香酸及びソルビン酸をそれぞれ335 ppm、156 ppmを検出した。ただし、安息香酸及びソルビン酸の食品への使用は認められており、検出された濃度は規制値（共に最大許容レベル1000 ppm）よりも低かった。

3. リコール情報

- 台湾当局 – 統購實業有限公司が製造した油製品（コールドプレス製法の黒ごま油）について、台湾の基準に適合しないレベルのベンゾ[a]ピレンが検出されたことを受けたリコールに関する通知。

The authority of Taiwan issued a notice regarding the recall of oil product (麻油車冷壓黒麻油) produced by 統購實業有限公司 due to the detection of benzo[a]pyrene at a level which is not complying with the Taiwan standard.

9 September 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260909_1.pdf

(27 August 2026 の更新情報)

- 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（MOAH）の基準値超過のため、ベルギー国内の Albert Heijn ブランド AH aardappelwafeltjes frozen potato waffle（冷凍ポテトワッフル）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 Albert Heijn brand AH aardappelwafeltjes frozen potato waffle product in Belgium due to the excessive level of mineral oil aromatic hydrocarbons.

15 September 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260915_1.pdf

- **Rappel Conso of France** – トロパンアルカロイドを含む可能性のあるチョウセンアサガオの種子が混入している恐れがあるため、フランス国内で販売されている SIMPL ブランドの Tomates entières pelées au jus（皮をむいたトマトの丸ごとジュース漬け）製品のリコールに関する通知。

Rappel Conso of France – A notice regarding a recall of SIMPL brand Tomates entières pelées au jus Whole peeled tomatoes in juice product in France due to possible presence of Datura seeds which may contain tropane alkaloids.

21 September 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/rc/subject/files/20260921_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

- 2026.9.4～2026.9.10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43522

- 2026.8.28～2026.9.3

https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43521

2. 食薬処、グルテンフリー製品のオンライン不当広告 20 件を摘発

食品管理総括チーム 2026-09-10

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50334

食品医薬品安全処は、グルテンフリー製品のオンライン販売投稿を点検した結果、不当広告投稿 20 件を摘発した。主な違反事項は、「胃に優しい」、「消化に良い」など、虚偽・誇大広告（8 件）、「ダイエット」、「免疫力向上」など、健康機能食品と誤認・混同させる広告（6 件）、原材料や成分の効能・効果を当該食品の効能・効果と誤認・混同させるなど、消費者を欺く広告（5 件）、「乳糖不耐症」など、疾病予防・治療の効能があると誤認させる広告（1 件）などである。

食薬処は、摘発された投稿について放送通信審議委員会などにアクセス停止を要請し、繰り返し違反した 1 社に対しては管轄機関に現場点検を要請した。また、グルテンフリーと表示された製品を収去検査し、表示の適正性などについて点検する予定である。

<別紙> 主な違反事例

3. 食薬処、視覚・聴覚障害者のための「みんなで食品表示」サービス提供

食品医薬品 AI 転換推進チーム 2026-09-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50339

食品医薬品安全処は、視覚・聴覚障害者が食品を購入する際にパッケージに表示された情報を簡単かつ正確に確認できるよう、AI ベースのリアルタイム音声・手話案内プログラム「みんなで食品表示」を開発しサービスを提供する。

「みんなで食品表示」は、専用アプリやモバイルウェブで食品パッケージの表示事項を撮影すると、AI ベースの光学文字認識 (AI-OCR) 技術が、表示情報の文字を自動的に抽出して音声で読み上げてくれるサービスである。また、抽出された情報のうち、食品の種類、アレルギー誘発物質、栄養成分などの食品表示に関連する単語のうち、手話表現が開発された 456 語については手話動画を確認することができる。

4. 硫黄燻蒸処理された中国産のタケノコ、国内には農産物として輸入されていないが通関段階において徹底した管理を行っている

輸入検査管理課 2026-09-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50366

食品医薬品安全処は 9 月 20 日、「中国で硫黄燻蒸処理されたタケノコが生産されている」との報道を受け、中国産のタケノコは農産物の形態で国内に輸入されていないと明らかにした。ただし、缶詰など中国産タケノコの加工食品は一部輸入されており、既存の通関段階での精密検査で、加工食品に対する二酸化硫黄の検査が行われている。

食薬処は、国民の食の安全を確保するための措置として、今後一定期間、タケノコ加工食品について、メーカーごとに二酸化硫黄の検査を追加で実施する予定である。

また、今後も海外の有害情報を迅速に確認し、必要に応じて検査を行うなど、輸入食品の安全管理を強化し、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する予定である。

5. 回収措置

● 残留農薬基準を超過した輸入「キクラゲ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-09-02

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50319

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「キクラゲ」から、残留農薬（カルベンダジム）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超過して検出（0.24 mg/kg）されたため、該当製品を販売中止して回収措置する。

● 残留農薬基準を超過した輸入「キクラゲ」及び「白キクラゲ」の回収措置

輸入流通安全課 2026-09-11

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50338

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「キクラゲ」と「白キクラゲ」から、残留農薬が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超えて検出されたため、当該製品を販売中止して回収措置する。

1. キクラゲ：カルベンダジム 0.17 mg/kg 検出
2. 白キクラゲ：アセタミプリド 0.05 mg/kg 検出

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

1. プレスリリース

● 保健規制機能の統合のための保健科学庁(改訂)及びその他の事項に関する法案

Health Sciences Authority (Amendment) and Other Matters Bill to Consolidate Health Regulatory Functions

9 September 2026

<https://www.hsa.gov.sg/announcements/health-sciences-authority--amendment--and--other-matters-bill-to-consolidate-health-regulatory-functions/>

「保健科学庁(改訂)及びその他の事項に関する法案（Health Sciences Authority (Amendment) and Other Matters Bill）」が可決され、シンガポール保健科学庁(HSA)の下に保健規制機能が集約され、統合された保健規制機能が設立される。本法案は HSA をシンガポールの統合的な保健規制機関として設立し、患者を保護し、医療業界や専門家に明確さ

と予測可能性を提供し、有益な医療イノベーションへのタイムリーなアクセスを可能にする、より一貫性のある将来を見据えたシステムの構築を目指す。

現在の規制システムは 3 つの異なる機関に分かれている：

- ・ 保健省(MOH)：医療サービス、保健情報、ヒトの生物医学研究及びバイオセーフティを規制。
- ・ HSA：医薬品や医療機器などの保健関連製品を規制。
- ・ 医療専門職委員会事務局(SPB)：医師、歯科医師、看護師、薬剤師、関連医療専門職の規制を監督する医療専門職委員会及び評議会を支援。

本法案は保健規制機能を集約し、HSA の下で統合的な保健規制機能を設立することを提案しており、以下の 3 つの主要な利点がある。

- ・ 業界、イノベーター、医療提供者に対する明確さ及び予測可能性の向上：
統合された規制機関により、ライセンス申請や問い合わせが一つの機関で管理され、利害関係者にとって、情報や回答がより調整され、明確になる。
- ・ 研究から臨床ケアまでの連続体 (continuum) における規制の整合性の向上：
研究者と臨床医は、研究から臨床ケアまでの連続体の上流段階において、より明確で一貫したガイダンスを得られるようになる。これにより研究参加者の保護が強化され、研究から最終的な臨床応用までの道筋がより明確になる。
- ・ 一般市民向けの簡素化された窓口：
一般市民は、購入した医薬品、治療に使用された医療機器、又は自身をケアする医療提供者や介護専門家に関する懸念がある場合、規制当局との簡素化された窓口を持つことになる。

保健省は引き続きシンガポールの医療制度、特に国家の医療規制政策の管理を担当し、安全で手頃でアクセスしやすく持続可能な環境を維持する責任を負う。一方、HSA は本法案の範囲内で統合的な規制機能を担い、保健省の方針と指示を支援する。

法改正において、HSA 法 (HSA Act) は HSA の機能を拡大し、3 つの主要分野にわたる集約を可能にするために改正される。

- ・ HSA は、保健省からこれらの機能を引き継ぎ、ヒト生物医学研究法 (Human Biomedical Research Act) 及び生物剤・毒素法 (Biological Agents and Toxins Act) を管理・規制する。
- ・ HSA 職員は、保健大臣及び保健総監が、医療サービス法 (Healthcare Services Act,) や保健情報法 (Health Information Act) などの特定の保健省法 (MOH Acts) を管理又は執行することを支援する。
- ・ HSA は専門職委員会や評議会が規制上の責務を果たすことを支援するため、SPB の機能を担う。専門職委員会及び評議会の既存の自主規制及び懲戒役割は変更されない。

集約は 2 段階に分けて行われる。第 1 段階では、MOH の規制機能と人員が 2026 年 11 月に HSA に移管され、第 2 段階では、SPB の機能と人員が 2027 年末までに HSA に移管

される。

以上

食品化学物質情報

連絡先：安全情報部第三室