食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2026（2026. 11. 11）

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

＜注目記事＞

【Codex】　第 19 回食品汚染物質部会（CCCF19）

コーデックス食品汚染物質部会（CCCF）の第 19 回会合がエジプトのカイロで閉幕した。まず、トロパンアルカロイド類、ピロリジジンアルカロイド類、及びアフラトキシン B1 の汚染防止及び低減に関する実施規範を完成又は改訂し、コーデックス総会にステップ 5/8 での採択を諮ることになった。次に、カドミウム汚染の防止及び低減に関する実施規範の策定作業を継続し、マグロ類中のメチル水銀や穀類及び穀類加工品中の総アフラトキシンの最大基準値の見直し又は設定については、検討のための追加データを求めることとなった。さらに、アクリルアミドの低減に関する実施規範の改訂、乾燥果実中のオクラトキシン A 汚染防止及び低減に関する実施規範の策定、再生プラスチック容器包装の安全使用ガイドラインの策定を、新規作業提案として総会に承認を諮ることに合意した。この他に、JECFA による汚染物質の評価の優先リストについて合意した。今後の作業には、スパイス混合物への最大基準値の適用に向けたリスク管理手法の策定、及び最大基準値策定のためのデータ解析及び改善されたデータ収集に関するガイダンスの更新及び付属書の策定が含まれる。

【FDA】　FDA は小児の安全な食品のための「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画を進める

米国食品医薬品局（FDA）は、乳幼児向けの加工食品の安全性確保に関する取り組みの 1 つとして「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画を実施しており、重金属への食事性ばく露量を可能な限り低く抑えつつ、健康的な発達を支える栄養価の高い食品へのアクセスを維持することに重点を置いている。今回、FDA は、行動計画の一環として、乳幼児向け加工食品に含まれるカドミウムに関するアクションレベル案を提案した。アクションレベルは、果物・野菜・混合食品、ニンジン（単一原材料の製品）、乳幼児用乾燥シリアル、ヨーグルト・プリン・カスタード、肉類（単一原材料の製品）を対象として、一般集団に対する毒性学的参照値（TRV）の下限値である 0.21 µg/kg 体重/日を超える量のカドミウムにばく露される可能性を最小限に抑えるように設定されている。さらに、FDA は、食品中の重金属やその他の化学汚染物質の濃度のさらなる低下を目的として、事業者向けガイダンスの第 12 章（化学的ハザードの管理）の案を公表した。

【DHHS】　トランプ政権、約 30 年ぶりとなる乳児用調製乳の規格に関する大幅な更新を発表

米国保健福祉省は、FDA を通じて、米国の乳児にとって乳児用調製乳が安全かつ栄養価の高いものであることを確保するための 2 つの措置を講じる。1 つ目の措置は、1998 年以来となる乳児用調製乳の栄養素の要件に関する包括的な見直しの一環であり、規則案では、米国で販売されている乳児用調製乳におけるヨウ素、マンガン、ビタミン A 及び D の基準値が更新され、塩化物、カリウム、セレン、ナトリウムに関する既存の基準値の維持が提案されている。2 つ目の措置は、乳児用調製乳に関する新たな化学汚染物質検査データの公表である。ほとんどの乳児用調製乳サンプルにおいて汚染物質は低濃度又は検出限界以下であった。（別添の「【FDA】FDA の乳児用調製乳の検査」も参照されたい）

目次（各機関名のリンク先は本文中の当該記事です）

【WHO】
1. 国際がん研究機関（IARC）
【FAO】
1. Codex
【EC】
1. EU 市民は革新的な食品が有用となり得ると考えているが、さらなる情報を求めている ― 新たなユーロバロメーター調査が示す
2. 食品及び飼料に関する緊急警告システム（RASFF）
【EFSA】
1. 実測値がない場合に EFSA 科学委員会、科学パネル、及び各ユニットが使用するデフォルト値と不確実係数に関するガイダンス
2. 分野横断的科学的評価手法に関するロット 2 研修に関する最終報告書（OC/EFSA/KNOW/2022/01 - LOT 2）
3. 食品添加物関連
4. 食品酵素関連
5. 新規食品関連
6. 遺伝子組換え関連
7. 食品接触物質関連
8. 農薬関連
【FSA】
1. 食品と環境中の放射能（RIFE）報告書
【DHSC】
1. 18 歳未満への販売禁止対象がニコチン製品及びすべての電子タバコまで拡大される
【FSAI】
1. リコール情報
【BfR】
1. ドイツにおけるヨウ素摂取量は最適とは言えない ― 適切なヨウ素摂取量を確保するためのヒント
2. 食品添加物としてのアスパルテームの再評価
3. 食品安全の未来に関するグローバルな視点
【ANSES】
1. キノコを採取し食べる場合は、中毒の危険性に注意すること
【FDA】
1. FDA は小児の安全な食品のための「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画を進める
2. 経済的動機による異物混入のための輸入冷凍水産物の採取と分析
3. FDA が新規動物用医薬品の残留物検査法[MT2.1][綾藤 2.2]要件を効率化するためのリスクに基づくパイロットプログラムを開始する
4. タリウム
5. FDA は消費者に対し、Once Upon a Farm Tractor Wheels Organic Toddler Soft-Baked Bars の購入や提供を控えるよう助言する
6. 植物新品種協議
7. GRAS 申請通知
8. 公示
9. 警告文書
10. リコール情報
【DHHS】

1. トランプ政権、約 30 年ぶりとなる乳児用調製乳の規格に関する大幅な更新を発表

【EPA】

1. EPA 初の PFAS TECH 戦略が、PFAS に対処するための研究及び技術の革新を促進する

【FSANZ】

1. ヘルススターレーティングシステムに関する第 2 回公開協議
2. 2025-26 年次報告書
3. 食品基準通知

【香港政府ニュース】

1. プレスリリース
2. 違反情報

【MFDS】

1. 日本産輸入食品の放射能検査の結果
2. 「海外直輸入食品を正しく選ぶ Web アプリ」国民が実際に使い、完成度を高める
3. 「希少疾患の小児の食事安全管理ガイドライン」を策定、2026 年「政府革新」の本選に進出
4. 大学入試を控えた受験生の皆さん、カフェインを含む食品を摂取する際は注意してください！
5. 食薬処、コーデックスにおいて非関税障壁の解消に率先して取り組む
6. 健康機能食品の機能性原料の安全管理強化・栄養成分原料の拡大など、基準の整備
7. 回収措置

別 添

【FSA】

1. 食品添加物ばく露に関する NDNS バイオモニタリング

【BfR】

1. 砂糖なしで甘くする：甘味料について私たちは何を知っているのか？

【FDA】

1. FDA の乳児用調製乳の検査

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

1. 国際がん研究機関（IARC）

● **IARC-MonDO データベース公開**

Launch of the IARC-MonDO database

30 October 2026

https://www.iarc.who.int/news-events/launch-of-the-iarc-mondo-database/

国際がん研究機関（IARC）は、IARC モノグラフデータベースオンライン（IARC-MonDO）の公開を発表した。IARC-MonDO は、「ヒトに対する発がんハザードの特定に関する IARC モノグラフ」プログラムが 55 年の歴史の中で評価してきたすべての作用因子に関する主要な情報にアクセスできる、包括的で検索しやすい新規データベースである。総合的な分類に加えて、個々の作用因子または作用因子グループについて、ヒトにおける発がんの証拠、実験動物における発がんの証拠（がんの種類や発生器官を含む）、及び機序に関する証拠（発

がん物質の主要な特性ごとの証拠を含む）に関する評価の情報を取得できる。ユーザーは、作用因子の分類、分類グループ、がんの種類、証拠の系統など、様々な条件でデータベースを絞り込むことができる。IARC-MonDO には、IARC モノグラフプログラムにおいて繰り返し検討されてきた作用因子の過去及び現在の評価の情報が収録されており、現在どのように分類されているが明確に示されている。

ユーザーは、チャートや視覚的な報告書を作成することができる。これらは、本プラットフォーム開発の進展に伴い、カスタマイズ性がさらに高まっていく予定である。また、がんの種類別の分類リストをダウンロードすることも可能である。

IARC-MonDO は定期的に最適化・更新される。またフィードバックも歓迎する。IARC-MonDO は、がん予防に取り組む科学者や公衆衛生関係機関にとって貴重なツールとなることが期待される。

＊IARC-MonDO：https://mondo.iarc.who.int/dash/

● 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 19 回食品汚染物質部会（CCCF19）**

19 Oct 2026 － 23 Oct 2026
Cairo, Egypt
https://codex.fao.org/meetings/d/cccf-19-1

- **食品汚染物質部会は、コーデックス総会による最終採択に向けた実施規範と承認に向けた新規作業提案を進展させた**

Contaminants committee advances codes of practice for final adoption and new work proposals for approval by the Codex Alimentarius Commission
Oct 27, 2026
https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/10/27/cccf19-advances-codes-of-practice-for-final-adoption-and-new-work-proposals-for-approval-by-cac

コーデックス食品汚染物質部会（CCCF）の第 19 回会合がエジプトのカイロで閉幕した。

部会は、第 48 回コーデックス総会（CAC48、2025 年 11 月）において新規作業として承認されてからわずか 1 年で、ステップ 5/8 での採択を CAC に諮るための以下の 3 つの文書を完成させた。

- 食品及び飼料中のトロパンアルカロイド類汚染の防止及び低減に関する実施規範
- 食品及び飼料中のピロリジジンアルカロイド類汚染の防止及び低減のための雑草管

理に関する実施規範（CXC 74-2014）の改訂

- 乳生産用家畜飼料原料及び補助飼料のアフラトキシン B1 低減に関する実施規範（CXC 45-1997）の改訂

食品中のカドミウム汚染の防止及び低減に関する実施規範に関する作業については継続する。この作業には、コメ及び海藻に関する付属書における特定の条項が含まれており、また、既存の「カカオ豆中のカドミウム汚染の防止及び低減に関する実施規範」（CXC 81-2022）を統合し、必要に応じてカカオ豆に関する特定の条項を附属書とする。2027 年の CCCF20 での最終化を予定しており、2028 年の CAC での最終採択を目指している。

マグロ類中のメチル水銀、及び特定の穀類及び穀類加工品（乳幼児用食品を含む）中の総アフラトキシンに関しては、最大基準値（ML）の見直しを求める CAC の決定に対するフォローアップが検討された。これらの見直しは、より広い地域をカバーする追加データが提供されることを条件に、採択から 3～5 年以内に行われることが想定されていた。部会は、2029 年にマグロ類の ML 及び関連するサンプリングプランの見直しを再検討することで合意した。これにより各国は、各種のマグロにおける総水銀、メチル水銀、及びその他の関連するパラメータに関する追加データ収集の実行可能性を評価することが可能となる。またアフラトキシンに関しては、部会は、既存の ML の一部またはすべての改訂及び新たな ML 設定の必要性と実行可能性を評価するため、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）事務局を通してデータ提供要請を発出することに合意した。

部会は、以下の 3 つの新規作業提案を CAC に提出し、承認を求めることに合意した。

- 食品中のアクリルアミド低減に関する実施規範（CXC 67-2009）の改訂
- 乾燥果実中のオクラトキシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範の策定
- 食品容器包装における再生プラスチックの安全使用に関するガイドラインの策定

部会は、「食品及び飼料中の汚染物質及び毒素に関する一般規格」（CXS 193-1995）における ML の数的性能規準に関して、承認を得るために分析・サンプリング法部会（CCMAS）に送付し、その後 CAC による採択を経て、「分析・サンプリング法規格」（CXS 234-1999）に収載することに合意した。

また部会は、アフラトキシン及びオクラトキシン A の ML に適合するよう、25 トン以上の特定のスパイス類の貨物に対するロット受入条項を明確化した。CXS 193-1995 におけるその他の関連するサンプリングプランについても、整合性を確認するための見直しが行われ、改訂されたプランについては、CCCF20 の後に CCMAS へ送付して承認を得た後、CAC に採択を諮る予定である。

部会は、油脂部会（CCFO）からの付託事項として、食用油脂中のヒ素及び鉛に関する既存の ML を微生物オメガ 3 オイルに適用拡大することに合意し、修正案について CAC に最終採択を諮ることになった。

また部会は、魚類・水産製品部会（CCFFP）からの付託事項である、海藻及び海苔製品中の特定の重金属及びマリンバイオトキシンに関する ML の設定に向けた作業については、関心のある国が、入手可能なデータに基づき、ML 設定の必要性及び実行可能性を評価し、

その他のリスク管理措置を検討するための討議文書の作成に向けた作業を進める（CCCF20で提起する）ことが可能であると合意した。

部会は、JECFAによる汚染物質の評価の優先リストについて合意した。今後の作業には、スパイス混合物へのMLの適用に向けたリスク管理手法の策定、及び、「MLの策定のためのデータ解析及び改善されたデータ収集に関するガイダンス」の更新及び付属書の策定が含まれる。部会は、見直しの対象となる規格の特定と優先順位付け、JECFA の評価やFAO/WHO の専門家会合の成果に対するフォローアップを引き続き行う。これらの取り組みにより、コーデックスの汚染物質規格は最新の食品安全動向と整合性を保ち、既存及び新興の汚染物質に対処することで、消費者の健康を保護し、食品貿易における公正な慣行を確保する。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 22/ 2026（2026. 10. 28）
【FAO】Codex　第19回食品汚染物質部会（CCCF19）
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202622c.pdf

- **第11回乳・乳製品部会（CCMMP11）**

29 Sep 2026－29 Oct 2026
by correspondence
https://codex.fao.org/meetings/d/ccmmp-11-1

- **乳・乳製品部会の議長を紹介**

Meet the Chairperson of the Codex Committee on Milk and Milk Products
Sep 27, 2026
https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/27/meet-the-chairperson-of-the-codex-committee-on-milk-and-milk-products

コーデックス乳・乳製品部会（CCMMP）は、2026年9月29日～10月29日に対面での会合以外の方法で（by correspondence）第11回会合を開催し、低温殺菌された液体ラクダ乳の規格原案について議論する予定である。会合に先立ち、新議長であるJenny Bishop氏に話を聞いた。

自己紹介、及びコーデックスの作業への関わりについて聞かせていただきたい

私はニュージーランド食品安全局（NZFS）で食品リスク管理部門のDirectorを務めている。私は25年にわたり、国際・国家・地域・地方レベルで、健康保護、コンプライアンス、法執行、規格策定、食品安全対応管理など、食品安全システムの様々な分野に携わってきた。NZFSに入局する前は世界保健機関（WHO）に勤務し、各国の国家食品管理システム構築を支援し、国際的な食品安全問題の管理調整に従事した。これまでに、コーデックスの食品衛生部会（CCFH）、一般原則部会（CCGP）、アジア地域調整部会（CCASIA）、北米・南西太平洋地域調整部会（CCNASWP）などに参加してきた。

今次会合は、長期間の休会後に CCMMP の作業が対面での会合以外の方法で再開されるものであり、低温殺菌された液体ラクダ乳の規格策定という単一の議題に焦点を当てている。この作業はなぜ重要なのか。また今回の会合にどのような期待をしているか。

ラクダ乳はいくつかの地域において重要な食料源であり、合意されたコーデックス規格が無いことは、生産者、規制当局、及び貿易相手国にとって課題となり得る。部会の作業が効率的に進むよう、各加盟国が、根拠に基づいた、技術的に堅実で建設的な意見を提供してくれることを期待している。

議長としての初めての会合だが、自身の役割をどのように考えているか。また最も楽しみにしていることは何か。

私の役割は、透明性が高く包括的かつ秩序ある形で部会の作業を進めることである。明確な議論を促進し、合意形成を支援し、加盟国が対面での会合以外の方法でのプロセスを効率的に進められるよう支援する。特に楽しみにしているのは、CCMMP の推進力を再構築し、加盟国がラクダ乳の規格策定に有意義に関与できるよう支援することである。また、部会の結論を明確かつ効率的に最終化するため、報告書の採択をオンラインセッションで行うことを提案する予定である。

今後 CCMMP の作業はどのように展開するのか？

低温殺菌された液体ラクダ乳に関する作業が完了すれば、CCMMP がコーデックスのより広範な任務に貢献する機会が生じるかもしれない。今後の作業は、加盟国の優先事項、新たな技術開発、及び乳製品分野で特定されたニーズによるだろう。部会の再開は、消費者保護と公正な貿易慣行をサポートする将来の優先事項について加盟国が検討するためのプラットフォームを提供することとなる。

各代表団が会合の準備をするにあたり、どのようなメッセージを伝えたいか。

各代表団には、積極的に関与し、明確かつ根拠に基づいた意見を提出し、他の加盟国と建設的に協力していただきたい。本会合の成功は、寄せられる意見の質と、コーデックスの作業を推進するという共通の決意にかかっている。すべての代表団の貢献に感謝し、実りある会合になることを期待している。

- **低温殺菌されたラクダ乳の規格原案に関する、対面での会合以外の方法による協議が開始された**

Discussions by correspondence on the proposed standard for pasteurized camel milk get under way

Sep 29, 2026

https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/09/29/discussions-by-correspondence-on-the-proposed-standard-for-pasteurized-camel-milk-get-under-way

再開された CCMMP の第 11 回会合が開始された。議題は、低温殺菌された液体ラクダ乳の規格策定を目的とする 1 件のみである。本会合は、2026 年 10 月 29 日までの 1 か月間、対面での会合以外の方法で（by correspondence）行われる。

開会にあたり Jenny Bishop 議長は、この議題は第 48 回コーデックス総会（CAC48）で承認された新規作業であり、CAC は、CCMMP が 3 回以内の会合で作業を完了する見込みであると述べた。Bishop 議長は加盟国に対し、「この規格の完全性にとって重要なのは根拠となるデータであり、そのデータは世界の低温殺菌されたラクダ乳の生産を可能な限り代表していることが重要である。規格の最終化には、皆さんが提供するデータが必要である」と述べた。

CAC の Allan Azegele 議長は、「ラクダ乳は、特にアフリカ、中東、及びアジアの一部の、多くの乾燥地域及び半乾燥地域において重要な栄養源及び生計手段である。国際的に合意されたコーデックス規格は、消費者の保護、製品の品質と安全性の支援、公正な貿易慣行の促進、そして生産者やバリューチェーン関係者にとってより多くの機会を生み出すことに寄与し得る」と述べた。

コーデックス e-フォーラムプラットフォーム上で行われる作業の手続きについて、Bishop 議長は、「建設的かつ効率的な議論を維持するため、代表団の皆さんには、継続的に発言を投稿し、互いの意見に対してコメントしていただきたい。なお、このプラットフォームには翻訳機能が組み込まれている」と説明した。また Bishop 議長は、報告書の採択を 10 月 28 日にオンライン会合として行うことを提案した。

- **CCMMP11、低温殺菌された液体ラクダ乳の国際規格に一歩近づく**

CCMMP11 brings global standard for pasteurized liquid camel milk a step closer
Nov 3, 2026
https://codex.fao.org/news/news-detail/2026/11/03/ccmmp11-brings-global-standard-for-pasteurized-liquid-camel-milk-a-step-closer

低温殺菌された液体ラクダ乳の規格原案に関する対面での会合以外の方法による 1 ヶ月間の検討を経て、CCMMP 第 11 回会合の報告書がオンライン会合で採択された。規格原案文書については、ステップ 5 での予備採択を CAC に諮ることになった。さらに、食品添加物、食品表示、汚染物質、及び食品衛生に関する条項は、すべてそれぞれの一般問題部会に送付された。これらの条項はすべて既存の関連文書と整合している。

2 つの重要な課題については、より詳細な議論が必要であった。1 つ目の課題、すなわち、フタコブラクダとヒトコブラクダでは乳の組成が異なるので別個の組成要件を設定するという提案に対処するため、議長は会期中作業部会を招集した。しかし、利用可能なデータは別個の組成要件を裏付けるには一貫性と代表性に欠けると結論付けられた。その結果、本規格原案には、すべてのラクダ乳に共通するパラメータの表を盛り込み、フタコブラクダ及びヒトコブラクダの乳の組成と自然変動に関する付録（Appendix）を追加することで合意された。

2 つ目の課題は、真正なラクダ乳の特徴である「β-ラクトグロブリンを含まない」という条項に関するものであった。この条項に関する理想的な閾値及び妥当性確認方法については意見が分かれた。次回 CAC での規格原案に関する議論の後、CCMMP12 でのさらなる

議論のために、回付文書によりこの課題に関する意見を求める予定である。

● 欧州委員会（EC：Food Safety: from the Farm to the Fork）
https://ec.europa.eu/food/safety_en

1. EU 市民は革新的な食品が有用となり得ると考えているが、さらなる情報を求めている ― 新たなユーロバロメーター調査が示す

EU citizens think innovative foods can be useful but want more information, new Eurobarometer shows

Oct 26, 2026

https://ec.europa.eu/commission/presscorner/detail/en/ip_26_2231

欧州委員会は食品イノベーションに関する特別ユーロバロメーターの新たな調査結果を公表した。本調査は、2026 年 5 月 22 日～6 月 24 日に、27 の EU 加盟国すべてで実施され、15 歳以上の回答者 26,456 人が対象となった。

欧州市民は可能性を認めるが、より良い情報を求めている

調査によると、欧州市民は食品イノベーションの可能性を認識している。回答者の 68%が、食品イノベーションは、気候変動、害虫、リソース不足、供給の混乱などの課題に対処するための追加的な手段を農家や食品生産者に提供できると考えている。調査で提示された革新的な食品のうち、受容度が最も高かったのは、干ばつ、害虫、異常気象に適応した果物や野菜であり、回答者の 50%が肯定的であった。

一方で、一般市民の態度は依然として慎重である。革新的な食品に対して、39 歳未満の回答者では 50%以上が肯定的であるのに対し、55 歳以上の回答者では 34%であった。15 歳で学校から離れた回答者では、20 歳以降に教育を修了した回答者と比較して、肯定度が低い。大都市に住む回答者では半数以上が肯定的であるのに対し、村や農村地域に住む回答者では 42～46%であった。

明らかな情報格差も存在する。欧州市民の 72%が、革新的な食品、原材料、作物について十分な情報を得ていないと感じている。十分な情報を得ていると答えた回答者では 72%が革新的な食品に対して肯定的であるが、十分な情報を得ていないと感じる回答者では 27%であった。全体としては、革新的な食品に対して 51%が否定的であり、39%が肯定的である。

透明性と安全性が信頼の鍵

この調査結果は、透明性が重要であることを明らかにしている。回答者の 85%は、革新的な食品には明確な名称が付けられ、製造方法、成分、原産地について理解しやすい情報が提供されるべきであると考えている。これらの結果は、将来の政策策定、研究・イノベーション、及びコミュニケーション活動にとって重要な根拠となる。また、研究者、イノベーター、政策立案者が、イノベーションプロセスの初期段階から一般市民の期待をより適切に反

映させる上でも役立つであろう。

食品の研究及びイノベーションの未来を支援する

この調査結果は、食料システムのための研究及びイノベーションの政策枠組みである「Food 2040」にとって特に意義深い。この枠組みは、競争力・回復力があり持続可能な農業・林業・農村地域・食料システムを目指す、最近採択された「研究及びイノベーションに関する EU の戦略的アプローチ」の一部であり、共創や実環境での試験を通じて、新たな解決策が経済的・環境的・社会的ニーズに対応できるようにすることを目指している。

イノベーションは、農家や食品生産者が利用可能な解決策の幅を広げ、食料安全保障を支え、環境への負荷や変化する消費者の嗜好への対応を支援することができる。本ユーロバロメーター調査結果は、順調な普及のためには、明確な情報、透明性、安全性、そして市民の信頼が必要であることを示している。

＊調査結果：Food innovation: building public trust and outreach
https://europa.eu/eurobarometer/surveys/detail/3703

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/

1023/2026～1105/2026 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）

ポルトガル産缶詰用アサリ（*Cerastoderma edule*）の下痢性貝毒（DSP）オカダ酸、スペイン産粒コショウの未承認物質クロルピリホス、スペイン産オンライン販売フードサプリメントの未承認物質タダラフィル、レバノン産スマックの未承認物質クロルピリホス及び着色料 E122（アゾルビン）の未承認使用、ドイツ向けギニア産パームオイルの未承認着色料スダン 4、スペイン産ヨシキリザメの水銀、イタリア産生食用ブドウのアセタミプリド・ピリオフェノン及びスピロキサミン、ベルギー産サボイキャベツのプロチオコナゾール、オランダ産ワサビ煎餅のグリシドールエステル、インド産セロリシードの未承認物質クロルピリホス、トルコ産洋ナシのアセタミプリド、原産国不明クッキーの 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD）及びグリシドールエステル、ドイツ経由ウクライナ産オオアザミ種子油のベンゾ[a]ピレン及び多環芳香族炭化水素（PAH）、など

注意喚起情報（information for attention）

米国産殻なしアーモンド（原料）のアフラトキシン類、ペルー産生鮮アスパラガスのメトリブジン、中国産クルプック（えびせん）の3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD）及びグリシドールエステル、イタリア産レッドグローブ（生食用ブドウ）の未承認物質アバメクチン、ケニア産バジル（*Ocimum basilicum*）のアセタミプリド及び未承認物質プロフェノホス、ルーマニア産路地栽培キュウリのジメトエート及びオメトエート、トルコ産ダイスカット乾燥イチジクのオクラトキシンA、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシンB1、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類（複数あり）、トルコ産イチジクペーストのオクラトキシンA、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシンA（複数あり）、インド産植物抽出物のエチレンオキシド、モロッコ産冷凍タイセイヨウマサバ(*Scomber colias*)のヒスタミン、米国産殻付きピーナッツのアフラトキシンB1、エジプト産塩漬けアーティチョーク（4つ切り）の亜硫酸塩高含有、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）、米国産ピーナッツのアフラトキシン類、ベトナム産冷凍パンガシウスの切り身の未承認食品添加物炭酸塩、トルコ産有機乾燥イチジクのオクラトキシンA、など

通関拒否通知（Border Rejections）

ウクライナ産リンゴのスピロメシフェン及び未承認物質カルベンダジム、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、トルコ産乾燥イチジクのオクラトキシン A（複数あり）、トルコ産乾燥イチジクのアフラトキシン類、ウクライナ産冷凍ラズベリーのカルベンダジム及びチオファネートメチル、マレーシア産ポン菓子の着色料 E129（アルラレッド AC）の未承認使用、アルバニア産赤ピーマンのクロルフェナピル、アルバニア産乾燥イチジクのアフラトキシン類、南アフリカ産オレンジの未承認物質グルホシネート、フィリピン産衣付きグリーンピースのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)、中国産水筒からのアルミニウムの溶出、ハンガリー産白い細長いパプリカのフロニカミド、アルゼンチン産ピーナッツのアフラトキシン類、タイ産マルムブレード（ワサビノキ）（*Moringa oleifera*）のジメトエート・オメトエート及び未承認物質ヘキサコナゾール、エジプト産ザクロのシフルトリン及びイミダクロプリド、ポーランド産黄色トマトのスピロキサミン、フィリピン産ロブスター味クラッカーのミネラルオイル芳香族炭化水素類(MOAH)、中国産カボチャの種子の未承認物質クロルピリホス、エクアドル産キャッサバチップスのグリシドールエステル、スペイン産解凍メカジキロインの水銀、インド産タピオカチップスの 3-モノクロロ-1,2-プロパンジオール（3-MCPD）及びグリシドールエステル、香港産ワッフルロールのグリシドールエステル、トルコ産ブルーポピーシードのアヘンアルカロイド高含有、など

● 欧州食品安全機関（EFSA：European Food Safety Authority）
https://www.efsa.europa.eu/en

1. 実測値がない場合に EFSA 科学委員会、科学パネル、及び各ユニットが使用するデフォルト値と不確実係数に関するガイダンス

Guidance on default values and uncertainty factors to be used by the EFSA Scientific Committee, Scientific Panels and Units in the absence of actual measured data

27 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10391

（ガイダンス）

2. 分野横断的科学的評価手法に関するロット 2 研修に関する最終報告書（OC/EFSA/KNOW/2022/01 - LOT 2）

Final report on training Lot 2 Trainings on horizontal scientific assessment methodologies OC/EFSA/KNOW/2022/01 - LOT 2

05 November 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10419

（外部科学報告書）

3. 食品添加物関連

- **食品添加物であるグリコリピド（E 246）の使用範囲拡大申請**

Application for the extension of use of the food additive glycolipids (E 246)

23 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10367

（科学的意見）

4. 食品酵素関連

- **遺伝子組換え *Aspergillus niger* NZYM-LP 株由来の食品用酵素リゾホスホリパーゼの使用範囲拡大に関する安全性評価**

Safety evaluation of an extension of use of the food enzyme lysophospholipase from the genetically modified *Aspergillus niger* strain NZYM-LP

29 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10400

（科学的意見）

- **非遺伝子組換え *Aspergillus niger* AN-SHGA-100 株由来の食品用酵素グルカン 1,4-α-グルコシダーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme glucan 1,4-α-glucosidase from the non-genetically modified *Aspergillus niger* strain AN-SHGA-100

03 November 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10404

（科学的意見）

- **遺伝子組換え *Streptomyces violaceoruber* pGlu 株由来の食品用酵素グルカンエンド-1,3-β- d-グルコシダーゼの安全性評価**

Safety evaluation of the food enzyme glucan endo-1,3-β-d-glucosidase from the genetically modified *Streptomyces violaceoruber* strain pGlu

05 November 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10398

（科学的意見）

5. 新規食品関連

- **規則（EU）No 2015/2283 に基づく、第三国由来伝統食品としての食用品種 *Jatropha curcas* L. (Xuta)の焙煎及び粉砕した種子カーネルの安全性**

Safety of roasted and ground kernels of an edible variety of *Jatropha curcas* L. (Xuta) as a traditional food from a third country pursuant to Regulation (EU) No 2015/2283

28 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10389

（科学的意見）

6. 遺伝子組換え関連

- **遺伝子組換え大豆 MON 94313×MON 89788 の評価（申請番号 GMFF-2023-17394）**

Assessment of genetically modified soybean MON 94313×MON 89788 (application GMFF-2023-17394)

26 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10366

（科学的意見）

7. 食品接触物質関連

- **使用後の PET を食品接触材料へリサイクルするために使用する EREMA_VACUREMA MPR プロセスの安全性評価**

Safety assessment of the process EREMA_VACUREMA MPR used to recycle post-consumer PET into food contact materials

28 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10394

（科学的意見）

8. 農薬関連

（以下全て、農薬に関するピアレビューの結論）

- 有効成分 *Trichoderma atroviride* T11 の農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma atroviride* T11

26 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10388

- 有効成分 *Trichoderma atroviride* I-1237 の農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma atroviride* I-1237

30 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10370

- 有効成分 *Trichoderma gamsii* ICC080 の農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma gamsii* ICC080

03 November 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10379

- 有効成分 *Bacillus velezensis* FZB42 株の農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Bacillus velezensis* strain FZB42

03 November 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10371

- 有効成分 *Trichoderma asperellum* ICC012 の農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance *Trichoderma asperellum* ICC012

03 November 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10380

- 有効成分カプリル酸の農薬リスク評価に関するピアレビュー

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance caprylic acid

03 November 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10381

- **有効成分カプリン酸の農薬リスク評価に関するピアレビュー**

Peer review of the pesticide risk assessment of the active substance capric acid
03 November 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10382

- **カルバリル、メトプレン、ホレート、ピラスルホトール、キンクロラック、サフルフェナシル、及びテルブホスについて特定された毒性学的データギャップに関する関係者協議の結果**

Outcome of the stakeholder consultation on the toxicological data gaps identified for carbaryl, methoprene, phorate, pyrasulfotole, quinclorac, saflufenacil and terbufos
29 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10423
（技術的報告書）

- **確認情報を踏まえたフォルペットの農薬リスク評価に関する加盟国、申請者、EFSA との協議の結果**

Outcome of the consultation with Member States, the applicant and EFSA on the pesticide risk assessment for folpet in light of confirmatory information
02 November 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10374
（技術的報告書）

- **哺乳類毒性学における繰り返し発生する問題に関する農薬ピアレビュー専門家会議の結果**

Outcome of the Pesticides Peer Review general experts' meeting on recurring issues in mammalian toxicology
30 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10427
（技術的報告書）

- **農薬残留物のリスク評価への NAM の実践的導入 – 細菌遺伝子変異**

Practical implementation of NAMs into the risk assessment of pesticide residues – Bacterial Gene Mutation
21 October 2026
https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/sp.efsa.2026.EN-10403
（外部科学報告書）

● **コーデックス第 57 回残留農薬部会（CCPR）における EU の立場表明に向けた科学的支援**

Scientific support for preparing an EU position in the 57th session of the codex committee on pesticide residues (CCPR)

27 October 2026

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2026.10326

（科学的報告書）

● 英国 食品基準庁（FSA：Food Standards Agency）

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

1. 食品と環境中の放射能（RIFE）報告書

Radioactivity in food and the environment (RIFE) report

29 October 2026

https://www.gov.uk/government/publications/radioactivity-in-food-and-the-environment-rife-reports

「Radioactivity in Food and the Environment (RIFE)」（食品と環境中の放射能）の年次報告書 2025 では、放射性物質監視計画の一環として 2025 年に実施されたサンプリングと分析の結果がまとめられている。この監視計画の目的は、英国の原子力施設から排出される放射性物質が食品を通じて許容できないばく露量とならないようにすることである。英国の市民に対する総放射線量は、すべてのばく露量に関して、年間線量基準の 1 mSv の基準値内であり、2024 年から 2025 年の間に、食品や環境で測定された放射能に大きな変化はなかった。英国健康安全保障庁(UKHSA)は、自然発生及び人工の放射能源からの英国民の被ばく量の推定値を公表している。最新の値によると、自然発生源（特にラドンガス）が全放射能源からの被ばく量の約 84%を占め、医療放射線は約 16%を占めている。環境中の人工放射能（原子力産業、過去の核兵器実験）、事故による放出、職業被ばくは、英国民の被ばく量の 0.3%未満である。

＊報告書本文

https://assets.publishing.service.gov.uk/media/6ae4db5cec36e258a19984dc/RIFE_31_2025.pdf

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

【FSA】食品と環境中の放射能（RIFE）報告書 2024

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

● 英国保健省（DHSC：Department of Health & Social Care）
https://www.gov.uk/government/organisations/department-of-health-and-social-care

1. 18 歳未満への販売禁止対象がニコチン製品及びすべての電子タバコまで拡大される

Under-18 sales ban extended to nicotine products and all vapes

29 October 2026

https://www.gov.uk/government/news/under-18-sales-ban-extended-to-nicotine-products-and-all-vapes

英国では、100 万人以上の子供が電子タバコ（ベイプ）を試したことがあり、そのうち 37 万人以上が定期的に使用していると推定されている。電子タバコは喫煙より害が少なく、成人の喫煙者が禁煙する助けにはなるが、リスクが無いわけではない。子供や成人の非喫煙者は決して電子タバコを使用するべきではない。

18 歳未満へのニコチン含有電子タバコの販売はすでに違法であったが、10 月 29 日より、英国全土で電子タバコ及びニコチン製品の販売・宣伝に関する新たな規制が施行され、子供は呼吸器疾患やニコチン依存症からより確実に保護されることになる。ニコチンフリーの電子タバコやニコチンパウチ・ストリップ・パールなど、これまで年齢制限販売規則の対象外だった製品の販売も違法となる。また、18 歳以上の成人が、18 歳未満の者に代わって電子タバコやニコチン製品を購入、または購入しようとした場合も、初めて違法となる。

今回の措置では、店舗やオンラインでの販促用景品や大幅な割引販売が禁止され、電子タバコやニコチン製品の自動販売機も禁止される。地方自治体の禁煙支援サービスは、成人の喫煙者の禁煙を支援するための製品提供を継続することができる。

イングランドにおける小売業者の取り締まりは取引基準局（Trading Standards）が主導し、不正な小売業者に対しては、より迅速な措置を可能にする新たな固定罰金制度が適用される。

今回の措置は、2026 年 4 月 29 日に法制化された「タバコ・電子タバコ法（Tobacco and Vapes Act）」の段階的な実施の一環であり、「smoke-free UK」という政府の目標と、「イングランド 10 カ年健康計画」に盛り込まれた「疾病治療から予防への転換」を支援するものである。今後、製品の包装・フレーバー・陳列に関する規制や、禁煙区域の拡大及び電子タバコ禁止区域の導入に関する提案などが行われる予定である。

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2026（2026. 05. 27）
【WHO】WHO は、販売急増を背景として、若者をターゲットとするニコチンパウチブランドに警鐘を鳴らす
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202611c.pdf

● 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

● **高濃度のオクラトキシン A のため、Bialetti Perfetto Moka Caramello コーヒーをリコール**

Recall of a batch of Bialetti Perfetto Moka Caramello coffee due to the elevated level of Ochratoxin A

23 October 2026

https://www.fsai.ie/news-and-alerts/food-alerts/recall-of-a-batch-of-bialetti-perfetto-moka-carame

Bialetti Perfetto Moka Caramello コーヒー粉の一部バッチが、最大基準値を超えるオクラトキシン A のため、リコールされる。オクラトキシン A は、主に収穫後の農作物や食品の貯蔵中に特定のカビによって産生される毒素である。オクラトキシン A に汚染された製品を摂取しても、直ちに健康へのリスクが生じるわけではないが、長期間継続して摂取した場合、健康へのリスクとなる可能性がある。

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

1. ドイツにおけるヨウ素摂取量は最適とは言えない ― 適切なヨウ素摂取量を確保するためのヒント

Iodine intake in Germany is not optimal – tips for ensuring an adequate iodine intake

13/10/2026

https://www.bfr.bund.de/en/service/frequently-asked-questions/topic/iodine-intake-in-germany-is-not-optimal-tips-for-ensuring-an-adequate-iodine-intake/

ヨウ素は、体内の幅広い代謝プロセスを調節する甲状腺ホルモンの産生に不可欠な微量元素である。ヨウ素は食事から摂取する必要がある。ドイツでは土壌中のヨウ素濃度が低いため、農産物に含まれるヨウ素はごくわずかである。一方、海水魚介類はヨウ素を豊富に含んでいるが、これらの食品の摂取頻度が低いため、ヨウ素摂取量に大きく貢献するものではない。全体として、ドイツの食品に含まれる天然のヨウ素量は、国民の十分なヨウ素摂取量を確保するには不十分である。

1980 年代半ばから推奨されている対策、すなわち食品業界、食品製造業者、そして一般家庭におけるヨウ素添加塩の使用（ヨウ素添加塩による予防）は、ドイツにおける国民のヨウ素摂取量を改善させてきた。飼料添加物としてのヨウ素の使用もまた、牛乳や乳製品のヨウ素濃度を高めることにつながり、状況の改善に貢献した。しかしながら、現在のデータによると、国民のヨウ素摂取量は依然として最適とは言えず、減少傾向にある。したがって、

国民のヨウ素摂取量を改善するためには、健康リスク評価の観点から、持続的かつ継続的なヨウ素添加塩による予防プログラムの普及を促進する必要がある。同時に、ヨウ素欠乏症予防措置として、多様な食習慣も考慮に入れるべきである。

（一部抜粋）

ヨウ素とは何か、また体内で何に必要なのか？

ヨウ素は、食物から摂取しなければならない必須微量元素である。主に甲状腺ホルモンの産生に必要であり、甲状腺ホルモンは体内の幅広い代謝プロセスの調節に中心的な役割を果たす。とりわけ、これらのホルモンは、正常な成長、骨の形成、脳の発達、エネルギー代謝などに不可欠である。長期間にわたって必要量のヨウ素が摂取されないと、甲状腺からのホルモン分泌量が不足し、（場合によっては深刻な）有害健康影響を引き起こす可能性がある。

身体はどれほどのヨウ素を必要とするか？

ヨウ素の必要量は個人によって異なり、年齢などのいくつかの要因に依存する。ドイツ栄養学会（DGE）は 2025 年にヨウ素の推奨食事摂取量を改訂した。最適な供給量を確保するため、DGE は現在、ヨウ素の摂取量を年齢別に、乳幼児には 80 µg/日、小児、青年、成人には 90～150 µg/日と推奨している。妊婦と授乳中の女性には、それぞれ 220 µg/日と 230 µg/日を推奨している。

欧州食品安全機関（EFSA）が最後にヨウ素の参照摂取量を算出したのは 2014 年である。EFSA は、生後 7 ヶ月以上の乳児には 70 µg/日、1 歳から 14 歳までの小児には 90～120 µg/日、15 歳以上の青年及び成人には 130～150 µg/日の摂取量が適切であるとしている。妊婦及び授乳中の女性については、200 µg/日の摂取が適切であると考えている。

超えてはならないヨウ素摂取量はいくつか？

EFSA によると、成人の場合、最大 600 µg/日のヨウ素を長期的に摂取しても健康リスクはない。小児については、年齢に応じて耐容上限量（UL）が以下のように低く設定されている：1～3 歳児は 200 µg/日、4～6 歳児は 250 µg/日、7～10 歳児は 300 µg/日、11～14 歳児は 450 µg/日、15～17 歳児は 500 µg/日。

ドイツでは 1980 年代まで長期にわたるヨウ素欠乏が続いていたため、特に高齢者においては甲状腺の機能的自律性が維持されていると考えられる。高齢者はヨウ素に対する感受性が高く、ヨウ素の過剰摂取によって甲状腺機能亢進症を発症する可能性がある。そのため、ドイツでは成人におけるヨウ素の UL を 500 µg/日と定めている。

「ヨウ素添加塩による予防」とは何を意味するのか？

「ヨウ素添加塩による予防」は、世界保健機関（WHO）が推奨する健康対策であり、ヨウ素欠乏症及び関連疾患を予防するために食塩にヨウ素を添加するものである。ドイツでは、他の多くの国と同様に、食品に含まれる天然のヨウ素量だけでは国民の十分なヨウ素摂取量を確保するには足りない。そのため、ドイツでは 1980 年代半ば以降、食品業界や食品関連業種、そして一般家庭においても、ヨウ素添加塩の使用が推奨されている。

ドイツでは、ヨウ素添加塩の使用は任意である。つまり、製造業者は食品の製造・加工に

おいてヨウ素添加塩を使用するかどうかを独自に決定できる。食塩中のヨウ素の最小値と最大値は規制されており、現在の最小値は 15 mg / kg、最大値は 25 mg / kg である。したがって、食塩 1 g から身体は約 15～25 µg のヨウ素を摂取できる。

食塩へのヨウ素添加は何らかの健康リスクを生じるか？

食塩に添加できるヨウ素の最小量と最大量は規制されており、15～25 mg/kg の範囲となっている。最大量は、健康な人にも甲状腺疾患のある人にも健康への影響が極めて起こりにくいように設定されている。マックス・ルブナー研究所（MRI）の計算によると、加工食品においてヨウ素添加塩の使用率が 100%に達し、（通常の食事による）総ヨウ素摂取量が平均を上回ったとしても、健康に有害となるほどのヨウ素を摂取するリスクは極めて低いことが示されている。この計算は、14 歳から 80 歳までのドイツ国民の栄養摂取量を評価した National Consumption Study II のデータに基づいている。

法律で定められたヨウ素含有量の遵守状況は食品モニタリング機関によって監視されている。さらに、ドイツ連邦リスクアセスメント研究所（BfR）と MRI によるモデル計算では、食塩中のヨウ素含有量を 5 mg/kg 増やし、最大で 30 mg/kg としたとしても、現在のヨウ素添加塩の使用量では健康への影響は予想されないことが示されている。しかし、この措置だけでは、ヨウ素摂取不足のリスクを大幅に低減することはできない。したがって、ヨウ素摂取量の改善には、加工食品に使用されるヨウ素添加塩の含有量もまた同時に増やす必要がある。

ヨウ素の供給源として適した食品はどれか？

ヨウ素は主に動物性食品に含まれているが、同じ食品カテゴリー内でもヨウ素含有量にはかなりのばらつきがある。ドイツでは土壌中のヨウ素濃度が低いため、地元の農産物に含まれるヨウ素はごくわずかである。海産魚はもともとヨウ素が豊富だが、あまり頻繁に消費されない。

海藻にはヨウ素も含まれている。しかし、海藻の種類、季節、栽培方法、加工方法によっては、海藻中のヨウ素含有量が非常に高くなり、特に妊婦、授乳中の女性、甲状腺疾患や腎機能障害のある人など、感受性の高い集団にとっては、摂取が健康リスクをもたらす可能性がある（この点については、BfR の意見：https://www.bfr.bund.de/en/opinions/binding-maximum-iodine-levels-in-edible-seaweeds-may-help-reduce-health-relevant-intake-levels/も参照のこと）。

一方、乳や乳製品はヨウ素の重要な供給源で、これは牛の飼料にヨウ素が添加され、それが乳に移行するためである。さらに、ヨウ素は主にヨウ素添加塩や、それを使用して作られた食品を通じて摂取される。食品にヨウ素添加塩が使用される場合、パン、ソーセージ、その他の肉製品も重要なヨウ素の供給源となる。しかし、オーガニック食品の製造、特にパンや小型の焼き菓子においては、ヨウ素添加塩の使用は非常に限られている。

海藻からのヨウ素摂取は健康上の懸念となるか？

海藻は持続可能で、栄養分が豊富であるが、海水に含まれるヨウ素が海藻に取り込まれ、種によってはそれが高度に濃縮されるため、海藻のヨウ素含有量は特に高くなることがあ

る。ヨウ素含有量は、海藻の種類、季節、栽培方法、あるいは加工方法によって大きく異なる。

一般に「海藻」と呼ばれる海洋大型藻類は、色素の組成に基づいて、褐藻類（Phaeophyceae)、紅藻類（Rhodophyta)、緑藻類（Chlorophyta）に分類される。特に褐藻類、とりわけラミナリア属やサッカリナ属の種（総称して「昆布」と呼ばれる）は、ヨウ素含有量が非常に高い（平均約 2,000 mg/kg 乾燥重量）ことがあり、また褐藻類のワカメも比較的ヨウ素が豊富である（平均約 200 mg/kg 乾燥重量)。ノリなどの紅藻類は通常、ヨウ素含有量がかなり低く（平均約 80mg/kg 乾燥重量)、アオサ属などの緑藻類は一般的にヨウ素含有量が低い。

ヨウ素含有量が高い場合（例：昆布)、そのまま喫食可能な食品の 1 食分に含まれるわずか 1〜2 g の乾燥海藻が、数千 µg ものヨウ素摂取につながりかねない。これは、成人におけるヨウ素の UL である 600 µg をはるかに超える。このような高い（過剰な）ヨウ素摂取は、摂取量や摂取者の感受性によっては、健康有害影響を引き起こす可能性がある。特に、妊婦や胎児、乳幼児、あるいは特定の甲状腺疾患を持つ人といったリスクの高いグループにおいては、短期間に極めて多量のヨウ素を摂取し、その結果として甲状腺内にヨウ素が極端に過剰蓄積すると、健康に有害影響となる可能性がある。その例としては、ヨウ素誘発性甲状腺機能亢進症（場合によっては重症化することもある）や、（長期にわたる）甲状腺機能低下症などが挙げられる。

<u>海藻に含まれるヨウ素に最大許容値はあるか？</u>

EU レベルでは、現在（2026 年秋時点)、海藻中のヨウ素の最大許容値について議論が進められている。提案されている濃度は、ヨウ素 1 g/kg 乾燥物である。BfR による計算によれば、検討中の最大値は、海藻や海藻製品を摂取した際の極めて高い単回摂取量（「ばく露ピーク」）の低減に適していることが示されている。これにより、海藻からの過剰なヨウ素摂取に伴う急性の危険性を軽減することができる。

しかし、海藻及び海藻製品を定期的に摂取することによる長期的なヨウ素摂取量に関しては、現在検討されている最大値では、海藻及び海藻製品を摂取するすべての消費者にとっての安全なヨウ素摂取を保証するには不十分である。

2007 年に BfR が最後に推奨した、0.02 g（20 mg）/kg 乾燥物というヨウ素の最大値については、BfR はもはやこれを支持していない。その理由の一つは、海藻の平均的なヨウ素含有量でさえ一般的にこの値を上回っているため、現実的には実現不可能であるという点にある。

<u>消費者は海藻を購入する際にどのような点に注意すべきか？</u>

海藻は持続可能な資源であり、栄養価も高い。しかし、消費者を海藻及び海藻加工品からの過剰なヨウ素摂取から適切に保護するために、BfR は、ヨウ素含有量の表示義務化に加え、摂取ガイドライン及びそのまま喫食可能な最終製品への補足的な警告表示を推奨している。

実際のヨウ素摂取量は、一食分の量、摂取頻度、及び海藻の調理方法によって大きく左右

されるため、ヨウ素含有量だけを記載するだけでは不十分である。補足的な摂取ガイドラインは、海藻や海藻製品からのヨウ素摂取を有効的に制限することに役立つ。そのため、海藻を購入する際には、ヨウ素含有量に加えて、摂取方法や調理方法もラベルに記載されていることを確認する必要がある。

ヨウ素の過剰摂取の原因は何か？

「ヨウ素の過剰摂取」とは、一般的に 1,000 μg/日を超えるヨウ素摂取量を指す。ヨウ素過剰摂取の原因としては、ヨウ素含有造影剤やヨウ素含有医薬品の使用、あるいはヨウ素を特に豊富に含む海藻の摂取などが挙げられる。このような高摂取は、ヨウ素添加塩の使用を考慮したとしても、海藻を含まない通常の食事では到達し得ない。

ヨウ素過剰摂取による潜在的な健康影響にはどのようなものがあるか、また、どのような人々が特に感受性が高いか？

健康な甲状腺は、たとえヨウ素の摂取量が多くても、生理的にそれを補い、摂取量の増加に適応することができる。これは、いわゆるウォルフ・チャイコフ効果（過剰なヨウ素摂取に伴う生理学的に有益なホルモン産生の抑制）によって生じるもので、急性かつ過剰なヨウ素摂取により、甲状腺ホルモンの合成が一時的に阻害される。このメカニズムは、過剰なホルモン産生を防ぐための安全装置として機能する。過剰なヨウ素は尿中に排泄される。数日後、健康な甲状腺は通常のホルモン合成を再開し、すなわちウォルフ・チャイコフ効果から「脱出」する。

既存の甲状腺疾患が存在する場合、これらの調節機構が機能不全に陥り、ヨウ素による甲状腺機能亢進症や甲状腺機能低下症を引き起こす可能性がある。例えば、甲状腺の機能的自律性を持つ人は特にリスクが高い。この状態では、甲状腺にいわゆる機能亢進（ホット）結節が存在し、生理的必要量とは無関係に甲状腺ホルモンを産生する。過剰なヨウ素は「ホット」結節によってホルモン産生に制御不能に利用され、甲状腺機能亢進症を引き起こす可能性があり、場合によっては重症化する。また機能的自律性は、診断されずに見過ごされている場合もある。

甲状腺機能亢進症（甲状腺の過剰な活動）を伴う甲状腺の自己免疫疾患であるバセドウ病の患者では、ヨウ素の摂取量を増やすと、基礎疾患に加えて既存の甲状腺機能亢進症が悪化する可能性がある。さらに、甲状腺の肥大（甲状腺腫）があるものの、それ以外の代謝状態は正常（甲状腺機能正常）である人々においても、ヨウ素による甲状腺機能亢進症が認められている。

しかし、ヨウ素への高ばく露の結果、ヨウ素による甲状腺機能低下症もまた起こりうる。ウォルフ・チャイコフ効果は、甲状腺が健康な人においては一時的なものである。橋本病の場合、この抑制はある程度持続することがある。しかし、胎児においても、この抑制を克服するメカニズムは妊娠 36 週時点ではまだ十分に発達していない。その結果、妊婦による極めて高濃度のヨウ素摂取は、胎児の甲状腺機能低下症を引き起こす可能性がある。母乳で育てられている乳児も、母親のヨウ素摂取量が非常に多い場合、ホルモン産生に阻害が生じ、結果として通常は一時的な甲状腺機能低下症を発症する可能性がある。さらに、ヨウ素の過

剰摂取は、橋本病やバセドウ病などの自己免疫疾患の経過に悪影響を及ぼす可能性がある。しかし、そのメカニズムはまだ完全には解明されていない。ジューリング疱疹状皮膚炎の患者では、ヨウ素摂取量が非常に多いと、皮膚反応が悪化することがある。

橋本病やバセドウ病の患者は、ヨウ素添加塩を使った食品を消費しても安全か？

はい、橋本病とバセドウ病のいずれの場合も、ヨウ素添加塩を使った食品を消費しても健康上のリスクはない。これは、この方法で摂取されるヨウ素の量は比較的少量だからである。ただし、ヨウ素を含むフードサプリメントや、特にヨウ素含有量の多い海藻など、さらにヨウ素を過剰に摂取することは避けるべきである。

2. 食品添加物としてのアスパルテームの再評価

EFSA は、アスパルテームは既存の許容一日摂取量に準拠すればヒトの摂取において安全であることを再確認する

Re-assessment of aspartame as a food additive

EFSA reaffirms that aspartame is safe for human consumption with compliance with the existing acceptable daily intake

23/10/2026

https://www.bfr.bund.de/en/notification/re-assessment-of-aspartame-as-a-food-additive/

甘味料は、多くの加工食品において砂糖のカロリーゼロまたは低カロリー代替品として頻繁に使用される食品添加物である。EFSA は、食品添加物としての甘味料アスパルテーム・アセスルファム塩（E 962）の使用に関する評価を実施した。これは、アスパルテーム（E 951）とアセスルファム K（E 950）という 2 つの物質からなる甘味料の塩（sweet-tasting salt）である。アスパルテーム（E 951）とアセスルファム K（E 950）は、砂糖の代替品としてよく使われる非糖質系甘味料で、通常の砂糖の約 200 倍の甘さがあり、例えばチューインガムやその他の菓子類、清涼飲料水、乳製品、ソースなどに用いられている。アスパルテーム・アセスルファム塩（E 962）は、砂糖の約 350 倍の甘さがある。この塩の健康リスク評価を行うため、両成分は個別に評価された。

EFSA は 2025 年にアセスルファム K（E 950）を評価し、許容一日摂取量（ADI）を 15 mg / kg 体重/日と導出している。一方、アスパルテームは 2013 年に最後に評価されたため、2013 年以降に発表された新しいデータと研究を考慮した再評価が行われた。アスパルテームの潜在的な発がん性については、長い間議論されてきたが、現在に至るまで、一部の出版物で表明されている疑念を決定的に証明する科学的研究はない。対照的に、いくつかの科学的に信頼性の高い動物実験で、アスパルテームに発がん性はないことが示されている。2013 年に EFSA は、40 mg / kg 体重/日の ADI を超えない限り、健康上の懸念はないと結論付けた。EFSA は今回、この甘味料の再評価においてこの値を再確認し、ADI は引き続き適切であると考えている。

したがって、アスパルテーム（E 951）及びアセスルファム K（E 950）の ADI をアスパルテーム・アセスルファム塩（E 962）の摂取時に遵守している限り、健康リスクは予想さ

れない。ただし、遺伝性代謝疾患であるフェニルケトン尿症を患い、低フェニルアラニン食を摂らなければならない人は、アスパルテームを含む製品の摂取を避けるべきである。

＊関連記事：
食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2026（2026. 09. 16）
【EFSA】EFSA はアスパルテーム・アセスルファム塩（E 962）が現在のばく露レベルで安全であると結論する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202619c.pdf
食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2026（2026. 11. 11）別添（今号）
【BfR】砂糖なしで甘くする：甘味料について私たちは何を知っているのか？

3. 食品安全の未来に関するグローバルな視点

中国で開催された第 20 回 CIFSQ 会議における BfR

Global perspectives on the future of food safety
The BfR at the 20th CIFSQ Conference in China
30/10/2026
https://www.bfr.bund.de/en/notification/global-perspectives-on-the-future-of-food-safety/

2026 年 10 月 27 日から 29 日にかけて、BfR の Andreas Hensel 所長率いる代表団が、上海で開催された第 20 回中国国際食品安全と品質管理会議及び展示会（China International Food Safety & Quality Conference：CIFSQ）に出席した。CIFSQ は、食品の安全性と品質に焦点を当てた年次国際会議及び展示会である。今回の訪問は、世界の食品安全機関の代表者と、新たな科学的発展について意見交換を行うことを目的とした。

● 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. キノコを採取し食べる場合は、中毒の危険性に注意すること

Beware of the risk of poisoning when picking and eating mushrooms
28/10/2026
https://www.anses.fr/en/news/beware-risk-poisoning-when-picking-and-eating-mushrooms

秋の到来は、野生キノコの採取シーズンの始まりを告げる。毎年、フランスの中毒管理センターには、キノコによる中毒事例が多数報告されている。この種の中毒は、重度の消化器疾患、腎合併症、あるいは移植を必要とする肝障害など、深刻な健康被害を引き起こす可能性があり、入院や死に至る場合もある。キノコ愛好家であれ、たまに採取する人であれ、安

全な摂取のためには常に警戒し、適切な採取方法を守ることが重要である。

2026 年 9 月以降、症例数が増加

2026 年 9 月には、野生キノコの採取と摂取に関連した中毒事例がフランスの中毒管理センターに約 500 件報告され、10 月 1 日以降もすでに 200 件以上が記録されている。食中毒のほとんどは、毒キノコを食用キノコと間違えた場合、キノコの保存方法が間違っていた場合、状態の悪いキノコや十分に加熱調理されていないキノコを食べた場合、または一度に大量のキノコを食べた場合に発生する。キノコ中毒はまた、スマートフォンの識別アプリが採取したキノコを誤って識別した場合にも発生する。

キノコの適切な採取方法と摂取方法

安全な収穫と消費を確保するため、ANSES は以下のことを推奨している：

- よく知っているキノコだけを採取すること。毒性の強いキノコの中には、食用キノコによく似たものがある。
- 採取したキノコの種類について少しでも疑問がある場合は、専門家（薬剤師など）または地元の菌類学会に鑑定してもらうまで、絶対に食べないこと。
- 自分で採取したキノコを幼児に食べさせないこと。
- 誤認の危険性が高いため、スマートフォン上のキノコ識別アプリで識別されたキノコは食べないこと。
- 採取したキノコや店で購入したキノコは、例外（マッシュルーム、トリュフなど）を除き、必ず食べる前に少なくとも 20 分間加熱調理すること。

野生のキノコを食べた後に何らかの症状（吐き気、嘔吐、下痢、神経障害など）が現れた場合は、直ちに中毒情報センターに連絡するか、救急サービスに電話すること。野生のキノコ採りに関する従うべき助言については次のサイトを参照のこと（https://www.anses.fr/en/article/poisonings-due-wild-mushroom-consumption-stay-alert）。

2025 年には 1,300 件以上の症例が記録された

2025 年 1 月 1 日から 12 月 31 日までの間に、フランス国内の中毒情報センターに 1,300 件以上のキノコ中毒事例が報告された。2025 年以降、監視活動は年間を通して実施されている。症例の大部分は、7 月から 12 月にかけてのキノコ狩りの時期に発生した。症例数は 9 月に 600 件以上でピークに達したが、通常は 10 月に最も多くの報告が寄せられる。

今年上半期に記録された中毒事例は、主に店で購入またはレストランで食べたキノコ（ハラタケ属、アミガサタケ、シイタケなど）や、前シーズンに採取され乾燥または冷凍保存されたキノコが原因だった。中毒症例のほとんどは軽症で、腹痛、吐き気、嘔吐、下痢などの消化器症状が見られたが、3%は重症だった。テングタケ属（Amanita）の中毒により、患者 1 人が死亡し、3 人が肝臓移植を受けた。

＊2025 年のキノコ中毒事例のレビュー（https://www.anses.fr/system/files/TOXIVIGILANCE-2026-VIG-0070-RA.pdf）

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2020（2020. 10. 14）

【ANSES】キノコ狩りの季節になった：中毒リスクに注意！
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2020/foodinfo202021c.pdf

---

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

1. FDA は小児の安全な食品のための「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画を進める

FDA Advances Closer to Zero Initiative to Safeguard Food for Children
October 22, 2026
https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-advances-closer-zero-initiative-safeguard-food-children

米国食品医薬品局（FDA）は乳幼児向けの加工食品ができる限り安全であるよう取り組む。その重要な取り組みの一つが FDA の「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画で、ヒ素、カドミウム、鉛、水銀などの重金属への食事性ばく露量を可能な限り低く抑えつつ、健康的な発達を支える栄養価の高い食品へのアクセスを維持することに重点を置いている。本日、FDA は新たなアクションレベル案、予防的管理ガイダンス案、その他の情報更新を通じて、この重要な行動計画を推進する措置を講じる。

カドミウムのアクションレベル

FDA は、乳幼児向けの加工食品製造業者が製品中のカドミウム濃度を低減するための措置を取るよう、新たなアクションレベルを提案する。カドミウムは地殻の元素として、また汚染を通じて自然界に広く存在する。そのため、食品から低濃度で検出されることがある。低濃度のカドミウムへのばく露は一般的で、一般的に有害ではないが、過剰なばく露はヒトの健康にリスクをもたらす。乳幼児は、代謝機能が異なり、体格が小さいため、カドミウムなどの重金属の影響を受けやすい。

食品から重金属を完全に取り除くことは不可能かもしれないが、製造業者はベビーフードの含有量を減らすための対策を講じることができる。アクションレベルは、製造業者が製品中の重金属の濃度を下げるよう促す効果的なツールであることが示されている。これまでの取り組みには、乳幼児用コメシリアル中の無機ヒ素や乳幼児用加工食品中の鉛のアクションレベルの設定、ジュース中の鉛低減のためのアクションレベルの提案などがある。この成功を踏まえ、FDA は食品製造業者がカドミウム濃度を抑制するための管理措置を講じることで、提案されたアクションレベルを達成可能と見なしている。このアクションレベル案に対する意見募集期間は 2026 年 12 月 22 日まで。

● **乳幼児向け食品中のカドミウムのアクションレベル：事業者向けガイダンス**

Action Levels for Cadmium in Processed Food Intended for Babies and Young Children: Draft Guidance for Industry

https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/action-levels-cadmium-processed-food-intended-babies-and-young-children-draft-guidance-industry

（一部抜粋）

I. 序論

FDA の「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画は、科学的根拠に基づく反復的なアプローチで、アクションレベルの設定を含め、食品中のカドミウムを含む有害元素を長期的に減少させることを目指すものである。本ガイダンスは事業者に向けて、乳幼児向けの加工食品に含まれるカドミウムに関する FDA のアクションレベルについての情報を紹介するものである。乳幼児向けの加工食品とは、特に 2 歳未満の乳幼児向けであると説明又は表示された、瓶、袋、タブ型容器、箱などに包装された食品のことである。それらの食品には、そのまま喫食可能な食品（例：ピューレ）だけでなく半調理済み食品も含む（例：乾燥乳児用シリアル）。

FDA は、個別の事案において執行措置を講じるべきかどうかを検討する際、設定されるアクションレベルに加え、測定された分析値に対する信頼度といったその他の要因も考慮する。

本ガイダンスにおけるアクションレベルは、消費者の食品選択を誘導することを意図したものではない。小児の成長と発達を支えるため、保護者や養育者には、野菜、果物、穀物、乳製品、タンパク質源となる食品といった主要な食品群全体から、栄養価の高い多様な食品を小児に与えることを推奨する。

IV. 乳幼児を対象とした食品中のカドミウムに対する FDA のアクションレベル

連邦規則 21CFR109.6 に基づき、2 歳未満の乳幼児を対象とした加工食品中のカドミウムに対する可能なアクションレベルを評価する際、以下の事項を考慮した：

- アクションレベルは、消費者が毒性学的参照値（toxicological reference value: TRV）の下限値（0.21 µg/kg 体重/日）を超える量のカドミウムにばく露される可能性を最小限に抑えるべきである
- 適宜、簡略化のためにアクションレベルは限られた数にすべきである
- アクションレベルはカドミウムへのばく露を低減させるものでなければならない
- カドミウム濃度がすでに比較的低いベビーフードについては、達成可能性が 90～95 パーセンタイルとなる範囲でアクションレベルを設定するべきである。

カドミウムの TRV は、固定値ではなく範囲として設定されており、一般集団に対する TRV は、下限値が 0.21 µg/kg 体重/日、上限値が 0.36 µg/kg 体重/日である。消費者が TRV の下限値を超える量のカドミウムにばく露される可能性を最小限に抑えるため、食品消費量（g/kg 体重）と、TRV の下限値を超えない範囲で食品中に含まれ得るカドミウムの最大濃度（µg/kg）を考慮している。食品消費量については、当該食品又は食品群における 90 パーセンタイル値を用いる。

これらの考慮点、連邦規則 21 CFR 109.6 の適用基準、及びデータの解析に基づき、乳幼児向けの加工食品に含まれるカドミウムのアクションレベルを以下のように特定した：

- 果物、野菜（ニンジンのみを原材料とする製品を除く）、及び混合食品（穀物や肉をベースとした混合食品を含む）：10 ppb
- ニンジン（単一原材料の製品）：25 ppb
- 乳幼児用乾燥シリアル：45 ppb
- ヨーグルト、プリン及びカスタード：20 ppb
- 肉類（単一原材料の製品）：25 ppb

果物、野菜（ニンジンのみを原材料とする製品を除く）、混合品（果物、野菜、穀類及び肉のあらゆる組合せ）は、いずれもカドミウム濃度が低いため、アクションレベルは 10 ppb で設定可能である。

ニンジンは他の作物に比べて、土壌からカドミウムを吸収しやすい性質がある。さらに、他の野菜製品に対して本ガイダンスで設定したアクションレベル 10 ppb をニンジンに適用した場合、その達成率はわずか 55%にとどまる。したがって、ニンジン（単一原材料）については、25 ppb のアクションレベルを設定することが、達成可能性を考慮しつつカドミウムばく露の可能性を最小限に抑えるのに役立つと考えられる。このアクションレベルにおいて、ニンジンのみを原材料とする製品の達成率は 84%となる。ニンジンは、乳幼児の成長・発達に重要な栄養素を複数含んでいるが、アクションレベルを低く設定しすぎると、乳幼児向けのニンジンのみを原材料とする製品の市場での入手性が低下する恐れがある。

乳児用乾燥シリアルについては、45 ppb のアクションレベルを設定することで、カドミウムばく露を最小限に抑えるのに役立つと考えられる。このアクションレベルは、カドミウム濃度が TRV を超えるばく露につながらないようにするのに役立つと考えられる。FDA は、45 ppb というアクションレベルを超えた乳児用乾燥シリアルを不良（adulterated）にあるとみなす可能性がある。このアクションレベルにおける達成率は 98%である。

ヨーグルト、プリン、カスタード及び肉類（単一の原材料）については、カドミウム濃度がすでに非常に低く、20 ppb や 25 ppb といったアクションレベルを設定しても 100%の達成率が見込まれる。こうした食品におけるアクションレベルの設定は、カドミウム濃度が健康保護の観点から許容される水準を超えないようにする上で有益であると判断された。

＊官報

https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-21670/guidance-action-levels-for-cadmium-in-processed-food-intended-for-babies-and-young-children

＊関連情報

Cadmium in Food and Foodwares

https://www.fda.gov/food/environmental-contaminants-food/cadmium-food-and-foodwares

化学的ハザード管理に関するガイダンス案

食品中の重金属やその他の化学汚染物質の濃度をさらに下げるため、FDA は、FDA 食品安全強化法（Food Safety Modernization Act）に基づいて定められた、ヒト用食品の予防的管理規則（Preventive Controls for Human Food regulation）の 21 CFR Part 117 に基づく事業者向けガイダンスの第 12 章（化学的ハザードの管理）の案を公表した。
この第 12 章は、製造業者が潜在的な化学的ハザードを理解し評価し、適切な現行の適正製造規範(CGMP)や予防的管理(原料のサプライチェーン管理を含む)を特定し実施して、これらのハザードを大幅に最小化又は防止することを目的としている。ガイダンス案では、ヒト用食品に含まれるハザードとして、環境汚染物質（有害元素、ダイオキシン類、過塩素酸塩、PFAS、放射性核種等）、天然毒素（カビ毒、植物由来毒素）、農薬又は動物用医薬品の残留物、未認可の食品添加物又は色素添加物、動物由来食品の生体アミン、経済的利益のための意図的混入物、製造副生成物（3-MCPDEs 及び GEs、3-MCPD、4-MEI、アクリルアミド）、施設関連の化学物質（洗浄剤等）を提示するとともに、様々な化学的ハザードの管理措置に関する実例が含まれている。
ガイダンス案への意見募集期間は、2027 年 1 月 21 日まで。
＊ガイダンス
Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Draft Guidance for Industry
https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-hazard-analysis-and-risk-based-preventive-controls-human-food
-Chapter 12: Control of Chemical Hazards
https://www.fda.gov/media/195791/download
＊官報
https://www.federalregister.gov/documents/2024/02/02/2024-01911/hazard-analysis-and-risk-based-preventive-controls-for-human-food-draft-guidance-for-industry

ウェビナー開催

FDA はこれまで Closer to Zero のウェブページを刷新し、他の Closer to Zero 措置の最新情報も提供している。これらのウェブ更新、アクションレベル、新しいガイダンス案及びその他の関連する食品化学物質安全イニシアチブについての詳細を提供するため、FDA は 2026 年 11 月 16 日にウェビナーを開催する。
＊ウェビナー情報
https://www.fda.gov/food/workshops-meetings-webinars-food-and-dietary-supplements/webinar-closer-zero-updates-include-cadmium-action-levels-11162026

＊関連記事：
食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2023（2023. 06. 07）
【FDA】FDA はリンゴジュース中の無機ヒ素のアクションレベルに関する最終ガイダン

スを業界向けに発表
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202312c.pdf
食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2023（2023. 02. 01）
【FDA】FDA はベビーフード中の鉛のアクションレベルに関する事業者向けガイダンスを発表
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202303c.pdf
食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2021（2021. 04. 14）
【FDA】FDA は赤ちゃんと小さい子供向けの食品由来の有害元素への暴露の提言についての行動計画を共有
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2021/foodinfo202108c.pdf

2. 経済的動機による異物混入のための輸入冷凍水産物の採取と分析

Collection and Analysis of Imported Frozen Seafood for Economically Motivated Adulteration
10/23/2026
https://www.fda.gov/food/economically-motivated-adulteration-food-fraud/collection-and-analysis-imported-frozen-seafood-economically-motivated-adulteration

FDA は経済的動機による異物混入と戦う継続的な取り組みの一環として、2025 年に輸入された冷凍の生・調理済み水産物について、重量不足（short weighting）（包装上に表示された正味重量よりも少ない重量で販売されている食品）の存在の調査を実施した。冷凍水産物において、製品の正味重量にアイスグレーズの重量を含めて、正味重量を水増しする違反が起きている。

FDA の 2025 年の調査の目的は、輸入された冷凍水産物製品の重量不足違反を特定し、混入又は誤表示製品の米国市場での流通を防ぐことであった。

FDA は 9 か国 25 企業から輸入された小売包装冷凍水産物製品の 26 サンプルを採取し、製品ラベルにアイスグレーズを除いた正味重量が記載について調査した。調査期間は、2025 年 5 月 20 日～9 月 25 日で、26 のサンプル(エビ 21、カニ 1、イカ 1、ザリガニ 1、カキ 1、スカド（scad：アジ類の魚）1)が含まれた。

調査結果は、26 サンプルのうち、12 サンプル(46%)が重量不足で違反し、その割合は 1.42%～32.75%の範囲であった。重量不足の値が最も高かったのは、中国産イカ製品(32.8%)、韓国産牡蠣製品(20.4%)、インドネシア産エビ製品(10.2%)、ベトナム産スカド製品(10.2%)であった。

FDA は米国商取引における異物混入や誤表示製品のさらなる流通を防ぐための追跡規制措置を講じ、適切な是正を行うまで対象事業者の出荷を禁止した。違反した 12 サンプルすべてが、米国への輸入を拒否された。さらに、FDA は関連 11 企業及びその違反製品は、Import Alert（輸入警告）99-47「Detention Without Physical Examination of Human Food Products That Appear to be Adulterated for Economic Gain.（経済的利益のために偽装さ

れたと思われる食品の物理的検査なしの即時留置)」の対象となった。

FDA が 2022～2024 年及び 2025 年に実施した冷凍輸入水産物の重量不足調査では、それぞれ 36%及び 46%の違反率が確認された。これらの調査結果は、輸入冷凍水産物製品が依然として経済的異物混入の標的であり、消費者が欺かれず公正な価値で購入されるよう、FDA が引き続きこの問題に対処する必要性を再確認している。それに伴い、FDA は輸入冷凍水産物製品の重量不足を引き続き監視し、リスクに基づく製品のサンプル採取を優先する。重量不足に関する違反サンプルは、食品の安全で健康的かつ適切に表示される FDA の使命に沿った取り締まりの対象となる。適切に、FDA は刑事調査を検討することがある。また、輸入品、特に冷凍水産物に関連する経済的混入の検出と対策に国際的な協力機関と協力している。冷凍水産物を輸入する企業や生産する国内企業は、FD&C 法に従い、アイスグレーズを除いた正味重量をラベルに表示することで、消費者を保護することができる。

＊ガイダンス

Draft Guidance for Industry: U.S.-Origin Statements on Seafood

https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/draft-guidance-industry-us-origin-statements-seafood

FDA 規制対象の食品は、米国産の表示を含む、真実で誤解を招かない表示をラベルに記載できる。これらの表示には、例えば「U.S.-Caught」や「U.S. Farm-Raised」などがあり、表示は真実で誤解を招くものではなく、他の適用される法令及び規制要件を遵守する必要がある。

米国法は、表示に誤りがある食品の州間通商への持ち込み又は持ち込む目的で引き渡すことを禁止している(連邦食品医薬品化粧品法(FD&C 法)第 301 条(a)(21 U.S.C. 331(a)))。FD&C 法第 403 条(a)(1)は、食品のラベル表示が虚偽又は誤解を招く場合、その食品は表示に誤りがあると規定している。FD&C 法第 201 条(n)項(21 U.S.C. 321(n))は、表示に記載又は示唆された内容に照らして重要な事実を明らかにできなかった場合、その表示は誤解を招くものであると規定している。

FDA は、業界に対し、水産物における米国産表示を真実で誤解を招かないものとみなす例を示すため本ガイダンス案を発行している。本ガイダンス案に関する意見募集期間は 2026 年 12 月 28 日まで。

＊官報

Guidance: U.S.-Origin Statements on Seafood

https://www.federalregister.gov/public-inspection/2026-21838/guidance-us-origin-statements-on-seafood

＊関連情報：FDA Advances President Trump's America First Seafood Strategy

https://www.hhs.gov/press-room/fda-advances-america-first-seafood-strategy-us-origin-labeling.html

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2025（2025. 09. 17）
【FDA】FDA は水産物における経済的動機による異物混入（short weighting）に関する調査結果を発表する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2025/foodinfo202519c.pdf

3. FDA が新規動物用医薬品の残留物検査法要件を効率化するためのリスクに基づくパイロットプログラムを開始する

FDA Launches Risk-Based Pilot Program to Streamline Residue Test Method Requirements for New Animal Drugs
October 27, 2026
https://www.fda.gov/animal-veterinary/cvm-updates/fda-launches-risk-based-pilot-program-streamline-residue-test-method-requirements-new-animal-drugs

FDA 動物用医薬品センター(CVM)は、新規の動物用医薬品の申請企業が、動物用医薬品残留物検査法が FDA の特定の基準を満たしていることを示すための、より迅速かつ柔軟な手続きを提供するパイロットプログラムを開始する。残留物検査法の基準への適合は、食料生産動物を対象とした新規動物用医薬品の承認プロセス上の必須手続きである。

連邦食品医薬品化粧品法に基づき、動物用医薬品申請企業は、処理された食料生産動物の肉、乳、卵、蜂蜜から予想される新規動物用医薬品の残留物を検出するための実用的な分析法を提出しなければならない。残留物検出法の場合、実用的な分析法とは、妥当性が確認されていて、再現性があり、政府の研究所で使用可能な方法のことである。

2024 年の動物用医薬品使用者料金法（ADUFA V)の再承認には、FDA と Animal health industry との間で 5 年間の合意が結ばれ、新規動物用医薬品審査プログラムの目標と約束が定められた。その合意の一環として、CVM は業界関係者と緊密に連携し、残留物分析法に関する法定要件を満たすための効率化かつ近代化された方法を模索した。その協力の成果として、本パイロットプログラムが開始された。パイロットへの参加は任意である。

＊パイロットプログラム
Risk-Based Tiered Approach to Demonstrate Residue Analytical Method Practicability
https://www.fda.gov/animal-veterinary/development-approval-process/cvm-pilot-program-risk-based-tiered-approach-demonstrate-residue-analytical-method-practicability

4. タリウム

Thallium
10/29/2026
https://www.fda.gov/food/chemical-contaminants-pesticides/thallium
（化学汚染物質として、新たにタリウムの情報ページが追加された。）

タリウムは他の元素と同様に自然に環境中に存在し、植物に吸収されたり動物に摂取されたりする金属である。タリウムはまた、石炭火力発電所、製錬、セメント製造などの人的活動による汚染から土壌、大気、水中に放出されることもある。タリウムはタバコの煙や様々な電子製品、医療・医薬品にも含まれている。

大気、水、土壌中のタリウムの蓄積は、食品中のタリウム濃度に懸念が生じている。

食品から少量のタリウムが検出されたとしても、必ずしもその食品を避けるべきだとは限らない。栄養価の高い食品の多くには重金属が含まれている可能性があるため、消費者は「米国人のための食事ガイドライン」で推奨されているように、野菜、果物、穀類、乳製品、タンパク質など、様々な栄養価の高い食品を摂取すべきである。

FDA の目標は、タリウムへの食事性ばく露の可能性や、それによるヒトの健康問題をよりよく理解することである。タリウムは List of Select Chemicals in the Food Supply Under FDA Review に掲載されている。FDA は、食品のタリウム検査や毒性学及びヒト健康データのモニタリング、州の検査データのレビュー、州及び連邦のパートナーとの協力、そしてトータルダイエットスタディ(TDS)におけるタリウムのモニタリングを行っている。科学の発展に伴い、新たな情報を活用して食品の継続的なモニタリングを行い、食品中のタリウムへのばく露がヒトの健康に与える影響をより正確に把握し、米国のフードサプライにおけるタリウムのリスク管理に役立てる。

健康影響情報

タリウムは有毒であるが、食物を通して健康に有害影響を及ぼすレベルのタリウムへのばく露は稀である。低レベルの環境ばく露による健康有害影響は不明であるが、高用量のタリウム摂取は多臓器不全や死亡を引き起こす可能性がある。

比較的高濃度の急性又は慢性的なタリウムへのばく露は、胃腸炎、末梢神経の損傷、脱毛症などの深刻な健康被害を引き起こす可能性がある。カリフォルニア州公衆衛生局の調査によると、2022 年に、ケールチップスを摂取した一家族において、尿中のタリウム濃度が上昇し、それに関連して有害影響を生じた事例が報告された。

FDA は、食品中のタリウムのモニタリングと規制の方針を整えるため、利用可能なタリウムに関する科学的証拠をレビュー中である。さらに、FDA は米国国立毒性学プログラム（NTP）のタリウムの毒性試験の結果を入手次第レビューしている。

米国疾病対策センター(CDC)は米国集団のタリウム濃度を監視している。最近の調査では、検査対象者の多くが尿中にタリウムが検出されており、低レベルの環境ばく露が広く存在していることを示している。

科学情報

2024 年に FDA はすべての TDS 食品におけるタリウムの検査を開始した。それ以前は、TDS でボトル入り飲料水中のタリウム検査のみを行っていた。FDA はまた、特別調査におけるアブラナ科植物を含む食品や（訳注：ケールはアブラナ科アブラナ属）、乳児用調製乳（2023～2025 年のマーケットバスケット調査及び 2025 年の補足調査）など、特定の食品について検査を実施したほか、Laboratory Flexible Funding Model を通じてタリウムに関

する追加データも収集した。

（国際的な科学活動）

FDA の専門家は国際食品規格を策定する組織であるコーデックス委員会に参加している。コーデックスの活動には、食品中の汚染物質の濃度に関する科学的データのレビューが含まれる。これらの国際的な議論は、各国が採用できる基準値の提言や、食品中の汚染物質の存在を防止又は低減するための実践規範の提案につながることがある。2023 年、コーデックス食品汚染物質部会の米国代表団による提案により、タリウムが、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)による評価のための優先リストに収載された。これを受け、米国を含め世界各国が、将来の JECFA によるリスク評価のために、汚染実態データや毒性情報を収集する予定である。

規制情報

FDA が食品中のタリウム濃度が食品の安全性を損なうと判断した場合、FDA は措置を講ずる。措置には、製造者と協力して問題解決を進め、必要に応じて製品が米国市場に流入又は留まるのを防ぐことが含まれる。2026 年、FDA は輸入警報 99-42：Detention Without Physical Examination of Foods Due to Heavy Metal (Toxic Element) Contamination を更新し、安全でない可能性のあるタリウムを含む輸入製品を含めた。

（ボトル入り飲料水）

FDA はボトル入り飲料水のタリウムやその他の汚染物質の含有量を、品質規格で許容レベルを定めている。タリウムの許容レベルは 2 ppb である。この濃度は、公共飲料水中のタリウムに対して米国環境保護庁(EPA)が許可している濃度と同じである。

- 21 CFR Part 129 – Processing and Bottling of Bottled Drinking Water
https://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?SID=0c417253f5a12d9cc7d0d83a94655ab7&mc=true&node=pt21.2.129&rgn=div5
- 21 CFR Part 165.110 - Bottled Water
https://www.ecfr.gov/current/title-21/chapter-I/subchapter-B/part-165/subpart-B/section-165.110

＊関連論文

Thallium Exposure Secondary to Commercial Kale Chip Consumption: California Case Highlights Opportunities for Improved Surveillance and Toxicological Understanding
J. Environ. Res. Public Health 2025, 22(8), 1235;
https://doi.org/10.3390/ijerph22081235

5. FDA は消費者に対し、Once Upon a Farm Tractor Wheels Organic Toddler Soft-Baked Bars の購入や提供を控えるよう助言する

FDA Advises Consumers Not to Buy or Serve Once Upon a Farm Tractor Wheels Organic Toddler Soft-Baked Bars

November 3, 2026
https://www.fda.gov/food/alerts-advisories-safety-information/fda-advises-consumers-not-buy-or-serve-once-upon-farm-tractor-wheels-organic-toddler-soft-baked-bars
（対象製品）
Once Upon A Farm Tractor Wheels, Organic Toddler Soft Baked-Bars
8/26/2027 消費期限のすべての製品
（製品リスク）
米国食品医薬品局（FDA）は、1.5 歳から 2.5 歳の幼児が製品を摂取した後に、気道閉塞を起こし、呼吸ができなくなるという複数の報告を受けている。対象製品は、噛むと乾燥した粘着性のある塊を形成し、背中への打撃やハイムリック法を含む標準的な窒息時の処置では取り除けない場合があると報告されている。報告された一部の窒息症例では、緊急医療や入院が必要となった。
（影響を受けた店舗）
対象製品は全米及びプエルトリコでオンラインや店舗(コストコ、ターゲット、ウォルマートなど)で販売されている。対象製品は Amazon.com やその他の第三者ベンダーなど、他の場所でも販売される可能性がある。

＊リコール情報
Once Upon a Farm 社は窒息の可能性があるため、すべての Tractor Wheels Organic Toddler Soft-Baked Bars をリコール
Once Upon a Farm Inc. Recalls Wise Wife Brand Ground Cinnamon Due to Elevated Lead Levels
November 02, 2026
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/once-upon-farm-recalls-all-lots-and-varieties-tractor-wheels-organic-toddler-soft-baked-bars-due

6. 植物新品種協議

New Plant Variety Consultations
https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=NewPlantVarietyConsultations

- **バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.208 への回答)**

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000208
Jul 29, 2026
https://www.fda.gov/media/196132/download
Bayer 社によると、遺伝子組換えトウモロコシ MON80616 は、プロトポルフィリノーゲン IX オキシダーゼ（PPO）阻害型除草剤に対する耐性を付与するように遺伝子組換えされている。Bayer 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Bayer 社は、MON80616 トウ

モロコシ由来のヒト及び動物用食品は、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて、現在市販されているトウモロコシ由来のヒト及び動物用食品と実質的に違いがなく、MON80616 トウモロコシは FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を引き起こさないと結論付けた。Bayer 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、MON80616 トウモロコシ由来のヒト及び動物用食品に関して、これ以上の疑問はない。

● **バイオテクノロジー協議の完了通知(BNF No.209 への回答)**

RE: Biotechnology Notification File No. BNF 000209

Aug 24, 2026

https://www.fda.gov/media/196134/download

Pioneer 社によると、遺伝子組換えダイズ COR1591 は、プロトポルフィリノーゲンオキシダーゼ（PPO）阻害型除草剤、グリホサート系除草剤、2,4-D などの特定のフェノキシオーキシン系除草剤、及びグルホシネート系除草剤に対する耐性を付与するため、それぞれ PPO-1.5、DGT-28 EPSPS、AAD-12、及び DSM-2 PAT タンパク質を発現するように遺伝子組換えされている。Pioneer 社が実施した安全性及び栄養評価に基づき、Pioneer 社は、COR1591 ダイズ由来のヒト及び動物用食品は、組成、安全性、その他の関連パラメータにおいて、現在市販されているダイズ由来のヒト及び動物用食品と実質的に違いがなく、COR1591 ダイズは FDA による市販前審査又は承認を必要とする問題を引き起こさないと結論付けた。Pioneer 社が FDA に提出した情報に基づき、現時点では、COR1591 ダイズ由来のヒト及び動物用食品に関して、これ以上の疑問はない。

7. 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**

・ Preparation containing at least three bacteriophages (phage) specific to *Listeria* spp.（GRN No. 1304）

Oct 2, 2026

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1304

・ *Lactobacillus plantarum* KCTC 13101BP（GRN No. 1347）

Oct 7, 2026

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1347

・ D-psicose（GRN No. 1323）

Oct 7, 2026

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1323

・ Brazzein preparation produced by *Komagataella phaffii* GDMCC 70101 expressing a gene encoding for brazzein from *Pentadiplandra brazzeana*（GRN No. 1305）

Oct 7, 2026

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1305

・ Thaumatin II（GRN No. 1320）

Oct 13, 2026

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1320

・ Maize cob extract（GRN No. 1333）

Oct 19, 2026

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1333

・ D-psicose（GRN No. 1342）

Oct 19, 2026

https://www.hfpappexternal.fda.gov/scripts/fdcc/index.cfm?set=GRASNotices&id=1342

8. 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。

- **関節炎、痛み、骨粗しょう症のためにオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品**

・ **Ultra Bon**

Ultra Bon may be harmful due to hidden ingredient

10/23/2026

https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/ultra-bon-may-be-harmful-due-hidden-ingredient

ジクロフェナクが検出された。

- **痛み、関節炎、アレルギーのためにオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品**

・ **Ort-Flx**

Ort-Flx may be harmful due to hidden ingredient

10/28/2026

https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/ort-flx-may-be-harmful-due-hidden-ingredients

ジクロフェナク、デキサメタゾン、メトカルバモールが検出された。

- **関節炎、筋肉痛のためにオンラインや小売店で宣伝、販売されている製品**

・ **RX7 Articulaciones**

RX7 Articulaciones may be harmful due to hidden ingredient

10/28/2026

https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/rx7-articulaciones-may-be-harmful-due-hidden-ingredients

ジクロフェナク、デキサメタゾンが検出された。

- **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**

・ **Demograss Premier**

Demograss Premier may be harmful due to hidden ingredient

10/27/2026

https://www.fda.gov/drugs/medication-health-fraud-notifications/demograss-premier-may-be-harmful-due-hidden-ingredient

フェノールフタレインが検出された。

9. 警告文書

- **IF Co-Pack, LLC dba Initiative Foods**

September 29, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/if-co-pack-llc-dba-initiative-foods-732244-09292026

そのまま喫食可能なベビーフードの製造施設。食品の CGMP、ハザード分析・リスクに基づく予防的管理、異物混入の問題。

- **Best Chinese Medicines LLC**

October 23, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/best-chinese-medicines-llc-738556-10232026

未承認の医薬品の問題。中国医薬品を含む。

- **Pritam International Private Limited**

October 27, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/pritam-international-private-limited-738079-10272026

最終製剤の CGMP、異物混入の問題。歯磨き粉製品に、着色添加物 CI 14720(Ext. D&C Red No. 10、Acid Red No. 14、食用赤色 3 号、カルモイシン、アゾルビン (E122)とも呼ばれる)が含まれていた。

- **Phuoc Loc Tho Herbals, Inc.**

October 26, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/phuoc-loc-tho-herbals-inc-736860-10262026

未承認の医薬品、不正表示の問題。

- **Bella's Nutri Shop Inc..**

October 26, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/bellas-nutri-shop-inc-737491-10262026

未承認の医薬品、不正表示の問題。製品成分にデキサメタゾン、タペンタドール、メロキシカムを含む。

- **Ong Tien USA LLC**

October 26, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/ong-tien-usa-llc-737352-10262026

未承認の医薬品、不正表示の問題。製品成分にデキサメタゾンリン酸塩、ピロキシカムを含む。

- **New Green Nutrition Inc.**

October 26, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/new-green-nutrition-inc-737576-10262026

未承認の医薬品、不正表示の問題。製品成分にデキサメタゾンを含む。

- **Natuzem**

October 26, 2026

https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigations/warning-letters/natuzem-737558-10262026

未承認の医薬品、不正表示の問題。

10. リコール情報

- **Tonight We Rid 社は表示されていないシルデナフィル、タダラフィル及びダポキセチンのため、Ultimate Forza Male Supplement を自主的リコール**

Tonight We Ride, LLC Issues Voluntary Recall of Ultimate Forza Male Supplement Due to Presence of Undeclared Sildenafil, Tadalafil, and Dapoxetine

October 24, 2026
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/tonight-we-ride-llc-issues-voluntary-recall-ultimate-forza-male-supplement-due-presence-undeclared

Tonight We Ride 社は、表示されていないシルデナフィル、タダラフィル及びダポキセチンによる汚染の可能性があるため、ダイエタリーサプリメントの Ultimate Forza Male Supplement をリコール。対象製品は、米国内の特定の独立経営の GNC（訳注：ウェルネス製品の小売チェーン）フランチャイズ店舗により販売された。GNC 直営店では販売されていない。

- **SLR Food Distribution 社は高濃度の鉛のため、Wise Wife ブランドのシナモン粉末製品をリコール**

SLR Food Distribution Inc. Recalls Wise Wife Brand Ground Cinnamon Due to Elevated Lead Levels
October 29, 2026
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/slr-food-distribution-inc-recalls-wise-wife-brand-ground-cinnamon-due-elevated-lead-levels

SLR Food Distribution 社は、Wise Wife ブランドのシナモン粉末製品が高濃度の鉛による汚染の可能性があるため、リコール。コネチカット農業試験場が採取・分析した当該サンプルに高濃度の鉛が含まれていた。消費者に製品を摂取しないよう呼びかけている。

- **Snack Right Super Foods 社、Brad's Raw Chips は、タリウム汚染の可能性があるため、Brad's Crunchy Kale & Veggie Chips をリコール**

Snack Right Super Foods, Inc. dba Brad's Raw Chips Recalls Brad's Crunchy Kale & Veggie Chips Due to Potential Thallium Contamination
November 03, 2026
https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/snack-right-super-foods-inc-dba-brads-raw-chips-recalls-brads-crunchy-kale-veggie-chips-due

通称 Brad's Raw Chips（Snack Right Super Foods 社）は、タリウムを含む可能性があるとして特定の Brad's Plant Based Crunchy Kale(2 オンス)及び Brad's Veggie Chips Kale(3 オンス)製品を、リコール。

タリウム(Tl)は土壌や硫黄系鉱物に天然に存在する金属である。特にアブラナ科の植物や野菜(キャベツ、大根など)に吸収される。比較的高濃度の急性又は慢性的なタリウムばく露は、胃腸炎、末梢神経の損傷、脱毛症などの深刻な健康被害を引き起こす可能性がある。これらの製品は KeHE Distributors 社と United Natural Foods 社(UNFI)を通じて全国に流通し、5 人の個人消費者には直接販売された。

2026 年 5 月、カリフォルニア州公衆衛生局(CDPH)は、タリウム濃度が高い個人からの問い合わせを調査し、消費者に対し、特定の Brad's 植物由来製品の摂取を控えるよう勧告

した。CDPH は Sacramento 地域の小売店でサンプルを採取したところ、様々な製品でタリウム濃度が高値であった。

本リコールは、FDA が同社にサンプルにタリウムが含まれていることを勧告したことを受けて開始された。

● 米国保健福祉省（DHHS：Department of Health & Human Services）
https://www.hhs.gov/

1. トランプ政権、約 30 年ぶりとなる乳児用調製乳の規格に関する大幅な更新を発表

Trump Administration Announces First Major Update to Infant Formula Standards in Nearly 30 Years

October 29, 2026

https://www.hhs.gov/press-room/fda-updates-infant-formula-standards-first-time-30-years.html

米国保健福祉省（HHS）は、「Operation Stork Speed（コウノトリスピード作戦）」、及び「Make America Healthy Again (MAHA)」行動計画の一環として、食品医薬品局（FDA）を通じて、米国の乳児にとって乳児用調製乳が安全かつ栄養価の高いものであることを確保するという FDA の包括的な取り組みを反映した 2 つの措置を講じる。FDA は、最終決定された場合は乳児用調製乳の要件が更新されることになる規則案、及び、ほとんどの乳児用調製乳サンプルにおいて汚染物質は低濃度または検出限界以下であることを示す新たな化学汚染物質検査データを公表した。

乳児用調製乳の栄養要件の近代化

1998 年以来となる乳児用調製乳の栄養素に関する包括的な見直しの一環として、FDA は、計画されている 3 つの規則案のうちの最初の規則案を公表した。この規則案は、米国で販売されている乳児用調製乳における 30 種類の栄養素に関する要件の包括的な見直しの第 1 段階にあたる。FDA はこの見直しを 3 段階に分けて実施し、各段階で意見募集を行う。

この規則案は、ヨウ素（最小量～最大量：5～75 µg /100 kcal→15～50 µg /100 kcal）、マンガン（5 µg /100 kcal～設定なし→1～50 µg /100 kcal）、ビタミン A（250～750 IU（75～225 µg RAE/100 kcal）→70～120 µg RAE/100 kcal）、ビタミン D（40～100 IU（1～2.5 µg/100 kcal）→2～3 µg /100 kcal）の要件を更新し、塩化物、カリウム、セレン、ナトリウムに関する既存の要件を再確認（維持）するものである。また、2 種類の栄養素の測定単位を変更し、現在乳児用調製乳において必須とはされていないが、その栄養価から製造業者によって一般的に添加されている成分に関する要件の可能性について、意見を募集する。アラキドン酸（ARA）、ドコサヘキサエン酸（DHA）、L-カルニチンなどの栄養素が、乳児期の健全な神経発達に寄与することを裏付ける証拠がある。

その後の段階では、残りの必須栄養素、新たな栄養要件の可能性、及び炭水化物の供給源

について評価が行われる。FDA は、最終的な変更を単一の包括的な最終規則に統合する予定である。

この規則案に関する意見募集は 2027 年 2 月 26 日まで。（訳注：官報上の意見募集期間は 2027 年 3 月 2 日まで。）

乳児用調製乳の汚染物質検査の最新結果

FDA は、乳児用調製乳に関する新たな化学汚染物質検査データを公表した。検査対象となった乳児用調製乳サンプルのほとんどにおいて、化学汚染物質は低濃度又は検出限界以下であり、今年初めに公表された調査結果と同様であった。FDA は、これらの結果を容易に検索・閲覧できるよう、新しい乳児用調製乳検査ウェブページ及び乳児用調製乳化学汚染物質ダッシュボードを公開した。FDA は、「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画にそって、乳児用調製乳中の特定の化学汚染物質に対するアクションレベルの設定に取り組んでおり、今後も汚染物質濃度を監視し、必要に応じて措置を講じていく。

＊官報
https://www.federalregister.gov/documents/2026/11/02/2026-22273/infant-formula-nutrient-requirements

＊FDA の乳児用調製乳ホームページ
https://www.fda.gov/food/resources-you-food/infant-formula-homepage
＊FDA の乳児用調製乳の栄養要件の規則案関連情報ウェブページ
https://www.fda.gov/food/infant-formula-homepage/infant-formula-notice-proposed-rulemaking-infant-formula-nutrient-requirements＊FDA の乳児用調製乳の検査関連情報ウェブページ
https://www.fda.gov/food/infant-formula-homepage/fdas-testing-infant-formula

＊関連記事：
食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2026（2026. 03. 18）
【FDA】FDA は乳児用調製乳に関するリソースを拡充・改善し、透明性、安全性、そして米国民のアクセスの向上を実現する
https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202606c.pdf
食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2026（2026. 11. 11）（今号）
【FDA】FDA は小児の安全な食品のための「よりゼロに近づける（Closer to Zero）」行動計画を進める
食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2026（2026. 11. 11）（今号）別添
【FDA】FDA の乳児用調製乳の検査

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

1. EPA 初の PFAS TECH 戦略が、PFAS に対処するための研究及び技術の革新を促進する

EPA's First Ever PFAS TECH Strategy Spurs Innovation in Research and Technology to Address PFAS

October 26, 2026

https://www.epa.gov/newsreleases/epas-first-ever-pfas-tech-strategy-spurs-innovation-research-and-technology-address

米国環境保護庁（EPA）は、初めての「PFAS 技術・評価・連携・調和（PFAS Technology, Evaluation, Coordination, and Harmonization: PFAS TECH）」戦略を発表した。この新たな取り組みは、PFAS に関する技術革新を促進し、PFAS の課題に取り組む地域社会を支援するための実用的なツール、資金、技術支援を提供するものである。

PFAS TECH 戦略は、EPA、連邦パートナー、州、地域のリーダー、及び民間セクター間の連携を優先する。この新たな戦略を通じて EPA が目指す目標は以下の通りである。

- 研究開発におけるイノベーションを推進する。資金提供、新たなパートナーシップの構築、初期段階のイノベーション支援を通じて、新たな PFAS 処理・分解技術の開発を加速させる。この取り組みには、連邦パートナー、州、地域の企業、大学、水道事業者と連携して、泡沫分離法、超臨界水酸化法、その他の新たな処理手法などの有望な方法を試験することが含まれる。
- パイロットスケールの取り組みを通じて実現可能性を実証する。スーパーファンド指定地域、軍事施設、下水処理場、飲料水供給システムにおいてプロジェクトを実施し、実際の状況下での性能を検証するとともに、技術的リスクを低減し、地域社会に対してどの PFAS 除去オプションが実用的かつ拡張性があるかを示す。
- 進捗を実践的な行動に結びつける。利用しやすいガイダンスの作成、「Break the Bond Navigator」（適用可能かつ適切な規模の PFAS 分解・除去技術を特定するためのツール）の立ち上げ、最新技術情報の共有、及び水道事業者が資金や技術支援を受けるためのサポートを行う。

パートナーシップの構築に加え、EPA は PFAS の分解に関する研究に対して助成金を交付する方針である。

PFAS TECH 戦略の推進は、実践的な行動と実社会への影響に焦点を当て、次世代の先進的な科学技術を活用して PFAS に対処するという共通の目標を達成するために不可欠である。成功の鍵は、連邦機関、州、地方自治体の職員、産業界、団体、技術支援の提供者、その他の利害関係者との間でパートナーシップを構築し、研究開発を促進し、パイロットプロジェクトを実施し、実社会の経験に基づいた実践的な取り組みを提供することにある。

＊PFAS TECH 戦略ウェブページ：https://www.epa.gov/pfas/pfas-tech

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

1. ヘルススターレーティングシステムに関する第 2 回公開協議

Second public consultation on the Health Star Rating system
28 October 2026
https://www.foodstandards.gov.au/media/second-public-consultation-health-star-rating-system

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関（FSANZ）は、Australia New Zealand Food Standards Code（Code）を改訂し、ほとんどの包装食品にヘルススターレーティング（HSR）シンボルの表示を義務付ける提案について意見を募集している。これは、提案 P1067「ヘルススターレーティングシステム」に関する 2 回目の公開協議である。

FSANZ は、1 回目の公開協議で寄せられたフィードバックと入手可能な根拠を検討した結果、提案していたアプローチを改訂し、Code の変更案を作成した：

- 栄養情報パネル（nutrition information panel）の表示が義務付けられている小売販売用の包装食品のほとんどに HSR シンボルを表示することを義務付ける。ただし、特定の例外及び禁止事項が適用される。
- HSR シンボルのデザインと位置を標準化する。
- HSR は所定のアルゴリズムを用いて計算することを義務づける。

HSR システムは、提案が進行中の間は引き続き任意参加である。

FSANZ の CEO である Sandra Cuthbert 博士は以下のように述べた：「義務化によって HSR がより一貫して利用可能になり、消費者が類似の包装食品の栄養成分を比較して情報に基づいた選択を行うのに役立つとともに、業界や執行機関にとって規制の確実性が高まるだろう。FSANZ は、HSR 制度が義務化された場合、その効果を補完し最大化するために消費者教育が重要であることを認識している。また、オーストラリアの食事ガイドラインの見直しが完了次第、HSR アルゴリズムを見直し、最新の食事ガイドラインを反映させるよう支援する。」

FSANZ は、3 年間の移行期間と、別途 2 年間の流通猶予期間を設けることを提案している。FSANZ は、協議期間中にウェビナーを開催し、関係者が提案されている変更点を理解できるよう支援する予定である。この提案についての意見の提出は FSANZ コンサルテーションハブ（https://consultations.foodstandards.gov.au/）を参照のこと。締め切りは、2026 年 12 月 23 日。

● **Notification Circular 417-26**

28 October 2026
https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-417-26
意見募集（2026 年 12 月 23 日まで）

・　P1067－ヘルススターレーティングシステム

2.　2025-26 年次報告書

Annual Report 2025-26

27 October 2026

https://www.foodstandards.gov.au/publications/annual-report-2025-26

FSANZ の 2025-26 年次報告書が公開された。2025-26 年度のハイライト：88 件のフードリコールを調整、15 件の申請と 5 つの提案を最終化、遺伝子組換え紫トマト由来の食品の承認、遺伝子技術及び新しい交配技術に関する規制の近代化、ヘルススターレーティングシステム義務化の検討、デジタル食品表示と電子商取引に関する先進的な取り組み、など。

3.　食品基準通知

●　Notification Circular 418-26

29 October 2026

https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-418-26

官報－改訂 No.253

・　A1306－キノコ（*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ーゼの加工助剤としての使用

●　Notification Circular 419-26

3 November 2026

https://www.foodstandards.gov.au/food-standards-code/circulars/notification-circular-419-26

新規申請と提案

・　A1367－*Trichoderma reesei*（遺伝子供与菌：*Aspergillus niger*）由来のセルラーゼの加工助剤としての使用

申請の募集

2026 年の最大残留基準値（MRL）の調和案に関する申請の募集が開始された。

FSANZ の MRL 調和案では、関係者がスケジュール 20 に記載されている MRL を、確立された国際基準と調和させるよう申請することができる。これには、コーデックス委員会（CAC）が採択した MRL、または食品が栽培または生産されている国の認可された規制当局が採択した MRL が含まれる。

＜MRL ガイダンス文書と要請書テンプレートの更新＞

MRL 調和申請の準備を支援するためのガイダンス資料は、FSANZ のウェブサイトおよび「MRL 調和案における申請の提出ガイド」（第 4 版、2023 年 6 月）から入手できる。

FSANZ は、調和申請テンプレートに MRL および関連情報を含めるよう求めている。

2020 年より、FSANZ は CAC 年次総会で採択されたコーデックス MRL との整合化を開始した。2019 年の CAC 総会以降に採択されたコーデックス MRL については、調和申請を提出する必要はない。ただし、2019 年以前に採択されたコーデックス MRL との調和申請は引き続き提出が必要である。FSANZ はまた、MRL との整合を申請する場合、同じ化学物質／商品の組み合わせに対してより高いコーデックス MRL がすでに存在する場合は、コーデックス MRL との整合を申請すべきであると助言している。

申請は、2027 年 1 月 29 日（金）午後 6 時（キャンベラ時間）まで。

● 香港政府ニュース　https://www.cfs.gov.hk/english/index.html

Centre for Food Safety of Food and Environmental Hygiene Department, The Government of the Hong Kong Special Administrative Region の承諾を得て掲載しています。

1. プレスリリース

● 輸入カニサンプルからカドミウムが過剰に検出された

Excessive cadmium found in imported crab sample

October 21, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20261021_12682.html

食品安全センター(CFS)は、通常の食品監視プログラムの一環として、フィリピン産カニのサンプルを採取し、金属汚染物質であるカドミウムが法定基準値を超えて検出されたと発表した。サンプルから基準値 2 ppm を超える 4.12 ppm の濃度のカドミウムが検出された。

● CFS はクロマグロのサンプルからマラカイトグリーンを検出した

CFS finds malachite green in bluefin tuna sample

October 22, 2026

https://www.cfs.gov.hk/english/press/20261022_12688.html

CFS は、通常の食品監視プログラムの一環として、クロマグロ（bluefin tuna）のサンプルを採取し、1.74 ppb マラカイトグリーンが検出されたと発表した。Harmful Substances in Food Regulations（食品中の有害物質規則）(Cap.132AF)では、香港で販売される食品にはマラカイトグリーンの使用が認められていない。

2. 違反情報

● マンダリンのサンプルに基準値超過の残留農薬

Pesticide residue exceeds legal limit in Mandarin sample

October 22, 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261022_12687.html
マンダリンのサンプルからクロチアニジンが 0.47 mg/kg（最大許容レベル 0.07 mg/kg）で検出された。

● **包装済みエッグロールのサンプルが栄養表示規則に違反する**
Prepackaged Egg Roll sample not in compliance with nutrition label rules
October 27, 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261027_12696.html
インドネシア産エッグロールのサンプルにおいて、糖類が 10.6 g/100 g という表示のところ、30.9 g/100 g 検出された。

● **包装済みペストリーのサンプルが栄養表示規則に違反する**
Prepackaged pastry sample not in compliance with nutrition label rules
October 27, 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261027_12695.html
台湾産ペストリー（焼き菓子）のサンプルにおいて、ナトリウムが 0 mg/100 g という表示のところ、9 mg/100 g 検出された。

● **包装済みクラッカーのサンプルが栄養表示規則に違反する**
Prepackaged cracker sample not in compliance with nutrition label rules
October 27, 2026
https://www.cfs.gov.hk/english/unsat_samples/20261027_12697.html
英国産クラッカーのサンプルにおいて、糖類が 0.6 g/100 g という表示のところ、1.6 g/100 g 検出された。

● 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
● 2026.10.16～2026.10.22
https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43528
● 2026.10.8～2026.10.15
https://www.mfds.go.kr/brd/m_100/view.do?seq=43527

2. 「海外直輸入食品を正しく選ぶ Web アプリ」国民が実際に使い、完成度を高める

輸入流通安全課　2026-10-15

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50409

食品医薬品安全処は、公共分野における人工知能転換（AX*）に向けた科学技術情報通信部の「公共 AX プロジェクト」事業の一環として開発中の「海外直輸入食品を正しく選ぶ Web アプリ」の本格的なサービス開始に先立ち、10 月 15 日から 21 日まで、国民を対象としたユーザーテストを実施する。

* AI Transformation・人工知能転換：組織や産業全体の運営方式を AI 中心に再設計する過程

今回のユーザーテストは、正式なサービス開始に先立ち、AI による有害食品の判別精度とシステムの安定性を点検し、実際のユーザーからの意見を反映させてサービスの完成度を高めるために実施された。政府は、アンケート調査の結果と国民からの改善意見を分析し、AI の判別精度や使いやすさを向上させ、11 月下旬から正式にサービスを提供する予定である。

3. 「希少疾患の小児の食事安全管理ガイドライン」を策定、2026 年「政府革新」の本選に進出

食生活栄養安全政策課　2026-10-19

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50418

食品医薬品安全処は、国内で初めて策定した「希少疾患を持つ小児の食事安全管理ガイドライン」が、行政安全部が主管する「2026 年政府革新の最終コンテスト」の本選に進出したと発表した。

今回のガイドラインは、2025 年 8 月に食薬処が開催した「食・医薬政策連携オープンフォーラム」で出された国民からの提案をきっかけとして策定された。食薬処は、児童施設約 3 万 4 千カ所と小児約 90 万人を調査し、患者団体、給食関係者、医療・栄養の専門家と協力して、国内で初めて「希少疾患小児の食事安全管理ガイドライン」を策定した。ガイドラインには、①食事時の安全管理、疾患ごとの特徴、食事管理及び注意事項、②緊急事態への対処方法、③食施設の緊急対応手順などが盛り込まれている。

4. 大学入試を控えた受験生の皆さん、カフェインを含む食品を摂取する際は注意してください！

食生活栄養安全政策課　2026-10-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50421

食品医薬品安全処は、2027 年度の大学修学能力試験を控えた受験生のために、コーヒーや高カフェイン含有食品などの摂取時の注意事項を案内する。

カフェインに対する感受性は個人によって異なるため、同じ量を摂取しても効果が異なって現れることがあり、過剰摂取による副作用で医療機関を受診するケースもある。眠気

を覚ましたり、学習による疲労を解消するためにカフェイン含有食品を摂取する際も、カフェイン含有量と自身の体調を見極め、摂取量を調整することが重要である。

カフェインを含む食品を摂取する際は、以下の 3 つの点を確認する必要がある。

①一日の最大推奨摂取量を確認する。食薬処は、カフェインの一日あたりの最大摂取量について、児童・青少年は「体重 1 kg あたり 2.5 mg 以下」、成人は「400 mg」、妊婦は「300 mg」以下を推奨している。青少年の場合、体重が 50 kg であれば「125 mg」、60 kg であれば「150 mg」以下となる。

②食品を購入する前に、カフェイン含有食品の含有量や表示を確認する必要がある。特に、高カフェイン含有食品の場合、製品パッケージには「高カフェイン含有」という文言とカフェインの総含有量が記載されている。コーヒーやエナジードリンクだけでなく、お茶、カフェオレ、チョコレート、コーラ、エナジーゼリーなどにもカフェインが含まれているため、複数の製品を同時に摂取する際は、総摂取量を考慮する必要がある。

③カフェインを含む食品を摂取した後、体に不快な症状が現れないか確認する必要がある。推奨量以内であっても、動悸や頭痛、不安感、睡眠障害などの不快感を感じた場合は、摂取量を減らすか摂取を中止すべきである。午後の遅い時間や夕方には、カフェインの摂取を控えた方がよい。

食薬処は、児童・青少年の過度なカフェイン摂取を防ぐため、全国の学校及びその周辺にある児童向け嗜好食品の優良販売店において、高カフェイン含有食品の販売を禁止するとともに、青少年が多く利用するコンビニエンスストア、図書館、スタディカフェ、塾など約 7 万 8 千カ所で、カフェイン摂取に関する注意事項を周知している。また、インターネットなどを通じて高カフェイン含有食品の購入を促す可能性のある物品を無料で提供するという内容の広告や、子どもが主に視聴する 17 時から 19 時までのテレビ広告及びすべての時間帯の CM も制限している。

<添付>

1. カフェイン含有食品を摂取する際の 3 つの確認事項
2. 高カフェイン含有食品の摂取を減らすための広報ポスター

5. 食薬処、コーデックスにおいて非関税障壁の解消に率先して取り組む

輸入食品政策課　2026-10-20

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50423

食品医薬品安全処は 10 月 12 日から 17 日まで、第 28 回コーデックス食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）に出席し、世界の食品貿易基準の調和と現代化に向けた議論において、韓国の意見を反映したと明らかにした。主な議題は、食品偽装の防止及び管理に関するガイドラインの策定、トレーサビリティガイドラインの現代化、海外作業場の登録に関するガイドラインの策定、衛生証明書の要件の標準化、輸入食品の通関拒否時の異議申し立て体制に関するガイドラインの策定などである。

食薬処は、食品偽装に関する防止及び管理に関するガイドライン策定に関する議論に参加し、食品偽装に関連する用語の定義をすべて維持すべきだという韓国の意見を提示した。同ガイドラインは、一部の修正意見を経て、総会での最終採択を諮る段階へと進んだ。

また、海外製造拠点の登録に関するガイドラインの議論では、登録対象を生産・加工の各段階別の事業者まで拡大するか、最終製造業者に限定するかが争点となった。これに対し食薬処は、最終製造業者を基本的な登録対象とする一方で、輸入国が製品の危険度や自国の管理体制に応じて登録対象を追加できるようにする案を提案した。これにより、輸入国による過度な規制や非関税障壁を防止しつつ、国ごとの管理体制の違いを反映できるようにした。

衛生証明書の標準化に関する議論では、輸出国の行政負担を軽減し、国家間のデータ交換の効率を高めるため、デジタル化への移行状況や国ごとのインフラ格差を考慮すべきだと強調した。また、デジタル手続きを段階的に導入し、紙の書類と並行して運用する案を提案した。

6. 健康機能食品の機能性原料の安全管理強化・栄養成分原料の拡大など、基準の整備

食品基準課　2026-10-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50435

食品医薬品安全処は、健康機能食品の安全管理を強化し、栄養成分（28 種）及び機能性原料（68 種）の製造基準などを合理的に改善する「健康機能食品の基準及び規格」の一部改正案を、10 月 23 日に行政予告する。今回の改訂案は、健康機能食品の機能性原料の混合使用や過剰摂取などによる有害事象を予防するとともに、製造時に使用可能な原料の範囲や栄養成分などを拡大するために策定された。

主な改訂内容は、以下の通りである。

1.（共通製造基準の強化）肝臓の健康に関する安全性を確保するため、「肝臓疾患に関連する摂取上の注意事項」が含まれる機能性原料間の混合使用を禁止*する製造基準を新設する。

* 15 種（告示原料）①ガルシニア、②共役リノール酸、③グルコサミン、④緑茶抽出物、⑤紅麹／（個別認定原料）①リプリノール-モエギイガイ抽出オイル、②発酵生成アミノ酸複合物、③シルクタンパク質酸素加水分解物、④熱処理緑茶抽出物、⑤ウコギ（五加皮）果実抽出物、⑥オリーブ葉のアルコール抽出物、⑦モエギイガイ抽出オイル複合物、⑧ケンポナシ果柄抽出粉末、⑨黄麹発酵物、⑩黒茶抽出物

また、機能性原料を健康機能食品のその他の原料として使用する場合、使用量の基準を、食薬処長が定めた一日摂取量未満から、一日摂取量の 30%未満へと厳格化する。

2.（栄養成分原料の追加）健康機能食品の栄養成分であるマグネシウム、鉄、葉酸の製造に使用する原料に、それぞれクエン酸マグネシウム、クエン酸第一鉄及びメチルテトラヒドロ葉酸カルシウムを追加し、製造業者が選択できる原料の幅を広げられるよう支援

する。

3.（製造基準及び一日摂取量基準の改正）機能性原料である EPA 及び DHA 含有油脂の製造方法を拡大し、ムコ多糖・タンパク質の原材料にチョウザメとエイの軟骨組織を追加する。併せて、プロバイオティクスの一日摂取量基準から上限値を削除（1 億～100 億 CFU → 1 億 CFU 以上）し、製造の利便性を高めた。ただし、これは消費者に対して高含有量の製品の摂取を推奨する意味ではない。

4.（注意事項の補足及び一日摂取量の明確化）2025 年の機能性原料の再評価結果を反映し、緑茶抽出物、アルコキシグリセロール含有サメ肝油、テアニンなど 3 種の摂取時の注意事項を補足するとともに、紅景天（チベット人参）抽出物、ビルベリー抽出物、ニンニク、クレアチン、メシマコブ抽出物、トネリコ果実抽出物など機能性原料 6 種の一日摂取量基準を、原料量から機能性成分含有量に変更し、基準の明確性と一貫性を確保する。

7. 回収措置

● 残留農薬基準を超過した「唐辛子粉」の回収措置

輸入流通安全課　2026-10-14

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50408

食品医薬品安全処は、食品製造加工業者が製造し、流通専門販売業者が販売した「紅酢唐辛子粉（食品タイプ：唐辛子粉）」から、残留農薬（エチオン）が基準値（0.01 mg/kg 以下）を超えて検出（0.04 mg/kg）されたため、当該製品の販売を中止し回収措置する。

● ベンゾピレン基準値を超過した「エゴマ油」の回収措置

食品管理総括課　2026-10-21

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50428

食品医薬品安全処は、即席販売製造加工業者が製造・販売した「エゴマ油（食品タイプ：エゴマ油）」から、ベンゾピレンが基準値（2.0 μg/kg）を超えて検出（4.8 μg /kg）されたため、当該製品の販売を中止し回収措置する。

● メタノール基準値を超過した「一般蒸留酒」の回収措置

食品管理総括課　2026-10-23

https://www.mfds.go.kr/brd/m_99/view.do?seq=50436

食品医薬品安全処は、食品製造加工業者が製造・販売した「仁川上陸作戦プレミアム（食品タイプ：一般蒸留酒）」から、メタノールが基準値（0.5 mg/ mL 以下）を超えて検出（0.7 mg/mL）されたため、当該製品の販売を中止し回収措置する。

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

シンガポールは研究とイノベーションを通じて食料安全保障を強化するために 1 億 3,800 万ドルを約束する

Singapore Commits $138 Million to Strengthen Food Security Through Research and Innovation

27 Oct 2026

https://www.sfa.gov.sg/news-publications/newsroom/singapore-commits--138-million-to-strengthen-food-security-through-research-and-innovation

シンガポール食品庁(SFA)は、研究・イノベーション・企業(RIE)2030「都市ソリューションと持続可能性(USS)」の下で 1 億 3,800 万ドルの資金が割り当てられ、「RIE2030 シンガポール食品研究開発(SFR)プログラム」を支援し、農業食品研究とイノベーションの次の段階を推進する。

「RIE2030 SFR プログラム」は、重要な農産食品の資材（input）への注力を強化し、未来食品（Future Foods）のコア能力を推進し、シンガポールに関連する食品安全リスクの評価を強化し、フードサプライのレジリエンスを新たな領域として導入し、研究から開発への転換経路を強化する。このプログラムは、以下の 5 つの主要分野に焦点を当てる。

- 水産養殖 -シンガポールの熱帯気候に適応したより高品質な稚魚や稚魚の育種、魚の飼料と魚の健康を改善し、養殖システムの強化を図ってシンガポール養殖場の生産性を向上させる
- 農業 - 熱帯環境に適した種子品種の開発と、作物収量を増やしエネルギー消費を削減する精密栽培技術の開発
- 未来食品 - バイオエンジニアリング、バイオプロセグセッシング、栄養学、知覚科学の研究能力を継続的に向上させ、将来の食品の生産効率、手頃な価格、栄養品質を向上させる
- 食品安全 - 新興の食品安全リスクの特定と評価、そして新しい評価手法（NAM）や次世代リスク評価(NGRA)などのより高度な評価ツールの開発する
- フードサプライレジリエンス - 新規分野として、気候関連リスクや供給の混乱を予測するためにデータとモデリングを活用し、食料貯蔵ソリューションを最適化する技術を活用する

＊関連記事：食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2026（2026. 09. 16）

【SFA】食品安全の未来：新たな評価手法と次世代のリスク評価の台頭

https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2026/foodinfo202619c.pdf

以上

食品化学物質情報
連絡先：安全情報部第三室