

## ■省庁関係食の安全安心情報 2025年5月（※文中 URL は5月27日現在）

### 1 アフガニスタン産ピスタチオナッツについて検査命令の実施

厚生労働省は4月18日、アフガニスタン産ピスタチオナッツ及びその加工品について、輸入届出ごとに全ロットを命令検査の対象とする旨、各検疫所長に通知しました。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_57061.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57061.html)

### 2 中国産ごまの種子について検査命令の実施

厚生労働省は5月9日、中国産ごまの種子について、ラトキシンを検出したため、輸入届出ごとに全ロットを命令検査の対象とする旨、各検疫所長に通知しました。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_57637.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57637.html)

### 3 フィリピン産そばについて検査命令の実施

厚生労働省は5月14日、フィリピン産そばについて、輸入届出ごとに全ロットを命令検査の対象とする旨、各検疫所長に通知しました。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_57772.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57772.html)

### 4 ノルウェー産牛肉の輸入条件の改正

厚生労働省は5月16日、ノルウェー産牛肉等の対日輸入条件について、月齢条件を撤廃し、危険部位の除去のみとすることを検疫所等に通知しました。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_57771.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_57771.html)

### 5 食品中の食用赤色3号の自主点検要請

消費者庁は4月21日、都道府県等に対して、錠剤、カプセル剤、粉末剤、ドリンク剤、ドリンク剤類似清涼飲料水等であって、かつ一日当たりの目安の摂取量を明示している食品の製造事業者等に対し、食用赤色3号の最大一日摂取量が、欧州食品安全機関（EFSA）及びFAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）が定める許容一日摂取量（0.1 mg/kg 体重/日）を上回る場合、報告するよう求めました。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/food\\_additives/assets/cms\\_standards102\\_250421\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/cms_standards102_250421_01.pdf)

### 6 食品、添加物等の規格基準の一部改正

消費者庁は4月23日、食品、添加物等の規格基準の一部を改正し、農薬アクリナトリン等の食品中の残留基準値を改正しました。

[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/pesticide\\_residues/notice/assets/standards\\_cms208\\_250423\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/notice/assets/standards_cms208_250423_01.pdf)

## 7 令和7年度第1回食品衛生基準審議会の開催

消費者庁が4月25日に開催した令和7年度第1回食品衛生基準審議会は、ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うものについて、PFAS（PFOS及びPFO）の基準値を合算値として0.00005 mg/l（50ng/l）に設定することを了承しました。本基準は水道水質基準の改正の施行日（現在の案は令和8年4月1日）に施行予定です。

[https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting\\_materials/review\\_meeting\\_001/042031.html](https://www.caa.go.jp/policies/council/fssc/meeting_materials/review_meeting_001/042031.html)

### （解説）米国の食中毒事情

日本の食中毒統計は、食中毒患者を診察した医師の届出を起点とした保健所が実際に調査した患者数、死亡者数を食中毒事件ごとに報告し、年間の報告数をそのまま発生数としており、2025年のウイルスや細菌による食中毒の患者数1万4千人とされています。しかし、下痢や嘔吐など食中毒症状があっても、医師に診断され、かつ行政当局に報告されて統計に計上される患者数は限られています。食中毒の社会的な影響を把握し、公衆衛生政策の目標設定、予算や人員などの公的資源の対策への配分、経済影響の評価などの政策決定に役立てるためには、食中毒被害の全体像をとらえることが重要です。

米国の疾病管理予防センター（U.S. Centers for Disease Control and Prevention、以下「CDC」）は本年4月、ノロウイルスやカンピロバクターなど米国の主要な食中毒の原因となる7種類の病原体について、行政機関や医療機関が収集したデータなどをもとに全米での年間の発生総数の推計値を公表しました。その結果、2019年の米国内での食中毒の患者の推計値は、患者数990万人、入院者数5万3千人、死亡者数900人としています。

日本国内の食中毒患者については、米国のような推計値は公表されていませんが、厚生労働省が以前に食中毒の実発生数を推計した研究があり、国内の発生数は食中毒統計の数値の100倍以上となるとされています。したがって、日米両国とも人口1億人当たりで数百万人の患者が発生している可能性があると言えるようです。また、米国では死亡者数を900人と推計していますが、米国では日本と比較して、リステリア、腸管出血性大腸菌、サルモネラなど致死率が高い食中毒の発生が多い、医療環境が異なるなどの理由が考えられます。腸管出血性大腸菌のように米国で頻発していた食中毒が日本で突然大流行した例もあります。リステリア食中毒については、国内での検査や治療の体制を整備しておく必要があります。

### （食の安全・安心財団 副理事長 道野 英司）

以上、誠に恐縮ですが、関係する部門にも情報の転送をお願いいたします。

[本メールにお心当たりがない場合、配信停止または配信先変更の場合は、お手数ですが本メールにその旨ご連絡ください]

\*\*\*\*\*

公益財団法人 食の安全・安心財団

〒105-0013 東京都港区浜松町1-29-6

浜松町セントラルビル10F

TEL 03-5403-1064 FAX 03-5403-1280

URL <http://www.anan-zaidan.or.jp>

\*\*\*\*\*