

<<米国 FDA による リコール情報（2025 年 6 月分）>>

2025 年 6 月に米国食品医薬品局（FDA）により発出された、食品、飲料、栄養補助食品のリコール情報は 20 件であり、その内訳は以下の通り。

リコール理由	件数
アレルギー表示漏れ	11 件
有害病原菌の検出 （リステリア 3 件、サルモネラ 3 件、ボツリヌス 1 件、セレウス 1 件）	8 件
亜硫酸塩表示漏れ	1 件

2025 年 6 月に FDA から発行された 20 件のリコール情報のうち、ラベル表示におけるアレルギーの記載がなかったものが 11 件、有害病原菌汚染（リステリア菌、サルモネラ菌、ボツリヌス菌、セレウス菌）によるものが 8 件であり、これら 2 つがリコール理由の 9 割以上を占めた。「企業名（Company Name）」をもとに確認したところ、日系企業の現地法人にかかるリコール案件は確認されなかった。

<有害病原菌の検出>

ボツリヌス菌、カンピロバクター、O157:H7 およびその他の腸管出血性大腸菌、リステリア菌、サルモネラ菌やマイコトキシン等の有害細菌が食品に含まれると、広範囲かつ重篤な食中毒の原因となる可能性がある。6 月は、バチルス・セレウス菌に関するリコールが 1 件あり、乳幼児用のはちみつ味の咳止めシロップが対象であった。バチルス・セレウス菌は、2 種類の食中毒を引き起こす可能性があることで知られている。1 つは、汚染された食品を飲食してから 1～6 時間後に起こる、吐き気、嘔吐、胃痙攣を引き起こし、もう 1 つは、汚染された食品を飲食してから 8～16 時間後に、胃痙攣と下痢を発症させる可能性がある。健康な人は短期間の症状で済む場合もあるが、高濃度のバチルス・セレウス菌に曝露されると死に至る可能性がある。そのため、これら有害病原菌による食品の汚染が発生しないよう、十分注意する必要がある。

<亜硫酸塩表示漏れ>

今月は亜硫酸塩表示漏れに関するリコールが 1 件あり、ドライフルーツ（乾燥アプリコット）がリコールの対象となった。亜硫酸塩は 9 つの主要アレルギーの一つではないものの、アレルギー体質の人

が食べると深刻なアレルギー反応が出る可能性があるため、使用している場合、ラベル表示の必要性に留意する必要があります。FDA は、一般に亜硫酸塩の濃度が 10 ppm 以上の場合、亜硫酸塩の存在を宣言することを義務付けている。食品に含まれる亜硫酸塩の使用法や濃度によって、ラベルに成分として表示されるべきかどうかが決まるため、以下を参照すること。

[August 2019 Chapter 19: Undeclared Major Food Allergen](#) (英語)

なお本件は、ニューヨーク州農務省および市場局が実施した定期検疫検査の結果、製品ラベルに記載されていない亜硫酸塩が最終製品に含まれていると判明したことによる、リコールである。

出所：[リコール、市場からの撤退、および安全に関する警告](#) (英語)

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。米国輸出支援プラットフォームでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、米国輸出支援プラットフォームおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

本レポートに関する問い合わせ先：
米国輸出支援プラットフォーム (ジェットロロサンゼルス事務所)
TEL : 1-213-624-8855
Email : lag-USPF@jetro.go.jp

Eureka Global Solutions 作成