

<<米国 FDA による リコール情報（2025 年 10 月分）>>

2025 年 10 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 33 件であり、その内訳は以下の通り。

リコール理由	件数
有害病原菌の検出 （リステリア 7 件、サルモネラ 6 件、Ecoli 等 3 件、ボツリヌス菌 1 件）	17 件
アレルギー表示漏れ	9 件
高濃度の鉛	3 件
セシウム 137（Cs-137）汚染の可能性	2 件
異物混入（プラスチック片 1 件、小石 1 件）	2 件

これらの 33 件のリコール情報のうち、有害病原菌汚染（リステリア菌、サルモネラ菌、Ecoli、ボツリヌス菌）によるものが 17 件、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 9 件であり、これら 2 つがリコール理由の 8 割弱を占めた。「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。今回、Ecoli の 3 件のうち 2 件はチーズ製品で、志賀毒素産生大腸菌（STEC）および大腸菌 O103 に汚染されている可能性があった。志賀毒素産生大腸菌（STEC）は、幼児、虚弱者、高齢者、免疫力が低下している人々に重篤な感染症を引き起こし、場合によっては死に至ることもある。また、O103 大腸菌は、激しい腹痛、血性下痢、嘔吐を引き起こす可能性があるほか、溶血性尿毒症症候群（HUS）を引き起こす可能性がある。HUS は腎不全を引き起こす生命を脅かす疾患で、特に幼児、高齢者、免疫不全者にとって危険である。

<セシウム 137（Cs-137）汚染の可能性>

セシウム 137 は、人工的に生成されたセシウムの放射性同位元素であり、微量のセシウム 137 は環境中にも広範囲で存在する可能性があるが、環境汚染地域で栽培、養殖、生産された水や食品には、セシウムが、高濃度で含まれる可能性がある。長期にわたる反復的な低線量被ばく（例えば、汚染された食品や水を長期間摂取すること）により、体内の生細胞内の DNA 損傷に起因するがん発症リスクの上昇が指摘されている物質である。

先月に引き続き今月も、複数企業のエビ製品がリコールとなったが、これらは全てインドネシア産のエビ（インドネシア企業 BMS Foods）であり、輸送コンテナ内の製品がセシウム 137 汚染に関連しているとされている。米国食品医薬品局（FDA）は、2025 年 10 月 31 日より、インドネシアの特定地域産のエビおよびスパイスについて、セシウム 137 による食品汚染リスクに基づき、輸入証明書を義務付けると発表した。詳細は[米国 FDA 規制の更新情報](#)の 2025 年 10 月分を参照されたい。

<異物混入>

2 件のうち 1 件は、インスタントライス（電子レンジですぐに食べられるお米）のリコールで、農場における、稲作の土壌に自然に存在していた小石が、収穫した稲に混入してしまったことによるものとみられる。異物混入は割れたガラス片、プラスチック片、金属片であることが多いが、このよう自然に農場に存在していた小石も含めて、異物が食品への混入が起これないように十分に気を付ける必要がある。

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（ジェトロロサンゼルス事務所）
TEL：1-213-624-8855
Email：lag-USPF@jetro.go.jp