

<<米国 FDA による リコール情報（2025 年 11 月分）>>

2025 年 11 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 24 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、ボツリヌス菌 5 件、サルモネラ 2 件）	14 件
アレルゲン表示漏れ	6 件
鉛が混入した調理器具	1 件
キバナキョウチクトウを含む栄養食品	1 件
異物混入（食品グレードの洗浄剤）	1 件
米国で認可されていない着色料（カルモイシン）を含む	1 件

これらの 24 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、ボツリヌス菌）によるものが 14 件、ラベル表示におけるアレルゲンの記載がなかったものが 6 件であり、これら 2 つがリコール理由の 8 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。今月、内臓を取り除いていない体長 5 インチ（約 12.7cm）以上の乾燥魚が含まれておりボツリヌス菌に汚染されている可能性があるという理由で、乾燥塩漬けワカサギおよびオープン乾燥魚がリコールされた。内臓が取り除かれていない大型魚の安全な処理方法は知られていないため、塩漬け、乾燥、くん製、酸性化、漬け物、発酵、または塩水漬けにされた、内臓が取り除かれていない、または部分的に内臓が取り出された大型魚は、輸入時にもしばしば拘留されている。

<鉛が混入した調理器具>

鉛が混入している可能性があり、食品に溶出する恐れがあることの原因で、アルミニウム製片手鍋がリコールされた。鉛に対する安全な摂取許容レベルは知られておらず、少量の鉛摂取でも、特に子供や胎児に深刻な健康問題を引き起こす可能性がある。

なおFDAは、2024年12月12日に、調理器具の小売業者および販売業者に対し、アルミニウム、真鍮、およびヒンダリウム／インドリウムと呼ばれるアルミニウム合金製の特定の輸入調理器具が、食品中に鉛を溶出させる可能性があることを通知する[書簡](#)を発行している。

#### <キバナキョウチクトウを含む栄養食品>

キバナキョウチクトウという植物は非常に毒性が強く、摂取すると死に至る可能性もあるとされ、FDAは、この有毒成分が混入していることが判明した栄養補助食品に対し、過去、複数回にわたり警告を発し、リコール措置を実施している。キバナキョウチクトウは、全ての部分が毒性を含み、特に果実と種子が危険とされ、人間には腫れ、消化器系の問題、皮膚炎、心臓の問題を引き起こすとされている。

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](mailto:lag-USPF@jetro.go.jp)

Eureka Global Solutions 作成