米国 FDA 規制の更新情報（2026 年 9 月分）

【留意事項】本レポートは、米国食品医薬品局（FDA）等が公開した資料を仮訳したものです。ご利用にあたっては、原文もご確認ください。
【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

Eureka Global Solutions 作成

1. << FDA、2024 年度残留農薬監視報告書を公表>>

2026 年 9 月 30 日

米国食品医薬品局（FDA）は、2023 年 10 月 1 日から 2024 年 9 月 30 日までの期間に実施した、ヒト用および動物用食品における 781 種類の農薬および特定の産業用化合物の検査結果をまとめた、2024 年度残留農薬監視プログラムの報告書を公表した。

米国で販売される食品を栽培・生産・製造する企業は、米国環境保護庁（EPA）および FDA の適用規制を遵守しなければならない。公衆衛生保護のため、FDA の残留農薬監視プログラムでは、州間取引される（輸入品も含む）FDA 規制対象食品を検査し、EPA が設定した農薬基準値（最大残留許容基準）に適合しているかを確認している。食品から検出された残留農薬量が基準値を超えている場合、あるいは基準値が設定されていない農薬が検出された場合、FDA は適切な措置を講じる。モニタリングは、食生活において重要な農産物（すなわち、米国の食生活の大部分を占め、人々が晒される農薬に最も寄与し得る食品）や、乳幼児が多量に摂取する食品を重点的に対象としている。

2024 年度の調査結果によると、米国の食品供給における残留農薬化学物質レベルは、EPA の農薬基準値に概ね適合していた。

全体的な調査結果
＜ヒト用食品検体＞
合計 3,528 検体（46 州から 893 の米国産食品、76 か国/経済圏からの 2,635 の輸入食品）。

- 米国産検体の 98.2%と輸入検体の 84.4%が、連邦規制に適合（EPA の基準値以下）。
- 米国産検体の 36.8%と輸入検体の 36.5%で、農薬残留化学物質は不検出。

以前より、輸入食品の違反率は米国産食品よりも高い傾向にあり、2024 年度の結果もその傾向が続いている。違反率が高いことは、違反農薬残留化学物質を含む可能性が高い輸入食品と、それらを輸出する可能性が高い国を優先的にサンプリング対象としている、リスクベースのア

プローチの妥当性を裏付けるものである。これは、過去に問題となった地域、州および連邦政府による監視の調査結果、および外国での農薬使用データなどに基づいている。

＜動物用食品(飼料・ペットフード)検体＞
合計 306 検体（24 州から 153 の米国産食品、13 か国から 153 の輸入食品）。

- 米国産検体の 93.5%と輸入検体の 91.5%が連邦規制に適合（EPA 基準値以下）。
- 米国産検体の 47.1%と輸入検体の 42.5%で、農薬残留化学物質は不検出。

重点的な検体採取
2024 年度、FDA は「米国産動物由来食品」に関する業務の一環として、農薬分析を実施した。FDA は、厳選された米国産の動物由来食品の計 110 検体（29 の牛乳、34 の殻付き卵、19 の蜂蜜、28 の野生鳥獣の肉）を収集して分析した。これらの食品から違反となる農薬残留化学物質は検出されず、検体の 93.6%には、残留農薬は含まれていなかった。

農薬報告データダッシュボード
2024 年度の農薬監視データは、FDA の農薬報告データダッシュボードで閲覧可能である。このデータ可視化ツールを使用すると、報告書に掲載されている表や図を操作し、概要の基となるデータをより直接的に確認することができる。FDA は、透明性の確保と食品化学物質の安全性プログラムの強化に向けた取り組みを支援するため、2025 年にこのダッシュボードを開発した。FDA は、複数年度のデータを可視化できるよう、次年度にこの農薬報告データダッシュボードを更新することを計画している。

追加情報のリンクは以下の通り。

- 残留農薬監視プログラムの報告書とデータ（英語）
- 残留農薬監視プログラムに関する Q&A（英語）
- 農薬報告データダッシュボード（英語）
- 農薬（英語）
- トータルダイエットスタディ（英語）

参考：FDA、2024 年度の残留農薬監視報告書を公表（英語）

2. <<HHS と EPA、グリホサート審査強化に向けた新たな科学的連携を発表>>

2026 年 9 月 22 日

米国保健福祉省（HHS）と米国環境保護庁（EPA）は、連邦殺虫剤・殺菌剤・殺鼠剤法（FIFRA）に基づく EPA によるグリホサートの登録見直し作業において、科学的連携を強化し、利用可能な科学的根拠を拡充するための新たな機関間覚書（MOU）を締結したことを発表した。

この MOU に基づき、両機関は科学的情報の交換、研究ギャップの特定、およびヒトの健康への潜在的影響に関する研究を拡張する。FIFRA に基づく登録の決定権限は引き続き EPA が単独で保持し、いずれの機関にも本 MOU によって新たな権限が付与されることはない。

HHS のロバート・F・ケネディ・ジュニア長官は「米国民には、食品、職場、環境を通じて接する化学物質について、最良の科学的知見が何を示しているかを知る権利がある。我々は HHS の科学的リソースを投入し、未解決の質問への回答や科学的根拠の強化を図るとともに、EPA が厳格な審査を行うために必要なデータを提供する。我々は困難な問いを投げかけ、確かな科学を求め、証拠が示す方向へと進む。この提携は、米国民の健康を最優先とするトランプ大統領の Make America Healthy Again（米国を再び健康に）という政策課題を前進させるものである」と述べた。

本 MOU に基づき、HHS と EPA は合同技術作業部会を設置する。この部会には、EPA（農薬プログラム局を含む）および HHS の各機関（国立環境衛生科学研究所(NIEHS)、国家毒性プログラム、国立がん研究所、国立労働安全衛生研究所、疾病予防管理センター(CDC)の国立環境衛生センター、FDA を含む）の専門家が集まる。同作業部会は、優先的に取り組むべき科学的課題を特定し、研究や情報共有の調整を行うとともに、EPA の登録見直しスケジュールに合わせて活動を進める。

EPA のリー・ゼルディン長官は「FIFRA は、登録済み農薬について、利用可能な最良の科学に基づき定期的に再審査を行うことを求めていて、まさにグリホサートについて、それを実施し

ている。ケネディ長官および HHS との今回の合意により、EPA の科学者は、既存の記録における情報欠落の可能性を補完する、HHS の研究リソースを活用できるようになる。EPA は、その研究から得られた成果を、他のあらゆる科学的証拠と同様に評価する。私たちは、可能な限り最も透明性が高く、徹底した審査を行うため、常に行っているように、関連する証拠を評価し、重要な科学的課題に取り組み、その作業を公開することで、科学的知見がいかに意思決定に反映されるかを示していく」と述べた。

この連携は、グリホサート製剤や界面活性剤の毒性、職業疫学、人体への曝露およびバイオモニタリング、食事を通じた摂取を含む、追加の研究や科学的連携によって EPA が利用可能な証拠基盤を強化できる主要分野に重点を置く。

EPA は登録審査の一環として、前回の評価以降に発表された関連する査読付き研究を体系的に評価し、それらの証拠がどのように更新された結論に反映されるかを説明する。EPA は、他の公表文献に適用するのと同様の基準で研究を選別し、関連性があり十分な質を有すると判断したものについては、登録審査の記録の中で取り上げる。

EPA によるヒトの健康に対するリスク評価では、グリホサート系製剤への曝露、収穫前散布に由来するものを含む食事を通じた摂取、および職業上の曝露を対象とし、がん、遺伝毒性、生殖および発達への影響を評価する。FIFRA および食品品質保護法に基づき、EPA は、特に乳幼児や子供への影響に配慮しつつ、食事を通じた総摂取による健康被害がないという合理的な確実性を判断することが求められている。作業部会は、EPA が、追加の研究、試験、またはモニタリングが必要となる可能性のある重要なデータの欠落を特定するのを支援する。

また、この MOU は、両機関の科学的連携における透明性を高めるものでもある。HHS と EPA は、適用される法律に従い、機密性の高い事業情報やその他の保護対象情報を適切に保護した上で、作業部会の資料が確定次第、公開用記録（ドケット番号：EPA-HQ-OPP-2009-0361）にて順次公表していく予定である。

HHS により指名された NIEHS の上級職員が同省の参加に関する調整を行い、EPA により指名された農薬プログラム局の上級職員が同庁の参加に関する調整を行う。

FIFRA に基づく登録に関する決定の責任、および法的責務に沿った最終的な意思決定権限は、引き続き EPA が保持する。本覚書は、EPA によるグリホサートの登録見直しの結果をあらかじめ決定したり、その方向性を指示したりするものではなく、また、連邦法に基づく EPA の裁量を制限するものでもない。

背景：

EPA は現在、農薬登録見直しプロセスの一環として、グリホサートの再評価を行っている。同庁は、ヒトの健康に対するリスク評価およびグリホサートの発がん性に関する評価の更新作業を進めており、2027 年初頭の完了を見込んでいる。EPA は最近、この更新されたヒト健康リスク評価の判断材料となる、公開文献の包括的な検索プロトコルを公表し、一般からの意見を募集した。

参考：HHS と EPA、グリホサート審査強化に向けた新たな科学的連携を発表（英語）

3. <<FDA、2026 年版食品コードを公表>>

2026 年 9 月 17 日

FDA は、2026 年版の FDA 食品コードを公表した。食品コードとは、地方、州、部族、および準州の規制当局が公衆衛生を守り、小売および外食産業において消費者に提供される食品が偽りなく、適正に表示されていることを確実にするための、統一的な規定のモデルである。食品コードは、食品安全に関する科学の進歩、規制実務、および業界の新たな動向を反映させるため、2 年ごとに更新されている。

2026 年版の FDA 食品コードには、公衆衛生の向上、規制の明確化、および実施の改善を目的とした更新内容が反映されている。具体的には、特定の状況下で手袋の二重着用を認める例外規定、従業員の疾病に関する書面による方針の策定・保管・常備の義務化、小売店における食品の代替冷却プロセスの確立などが含まれる。

また、最新の食品コードでは、消毒液の温度、消費者への注意喚起、食品取扱施設の定義の更新、移動式食品取扱施設の新たな定義、アレルゲンの交差接触に関する明確化、食品の寄付、特殊なキノコ類に伴う危害、食品の乾燥や凍結乾燥に関する指針、廃棄物容器の要件、自動販売機の管理、食品取扱施設の査察報告書式の更新など、多岐にわたる食品安全上のトピックが取り上げられている。変更点の詳細な概要は、FDA のウェブサイトで確認できる。

前述の通り、食品コードは、小売や外食で提供される食品の安全性を確保するための統一的な規定体系として、FDA が提示する指針である。これはあくまでモデルとなる規定であり、法的強制力を持つものではないが、州、地方、部族、準州の規制機関によって広く採用され、食品安全に関する規則の拠り所となっている。これらの機関は、レストラン、小売食料品店、自動販売機事業、さらには学校、病院、介護施設、保育所における食品サービス事業など、100 万を超える施設を規制している。

2026 年版は、隔年で開催される食品保護会議（CFP）に参加した規制当局者、業界関係者、学識経験者、および消費者の意見を反映している。 CFP は、米国農務省食品安全検査局（FSIS）、

疾病予防管理センター（CDC）、および EPA のパートナーと協力し、食品コードが、小売・外食施設における食中毒や傷害の防止に役立ち、食品安全上の危害の排除を目指す、妥当なモデル要件を定めるものとなるよう支援している。

2026 年版食品コードが法令や規則、条例として全面的かつ広範に採用されることは、以下の点に役立つ。

- 食品取扱施設における食中毒リスクを低減し、深刻な健康被害や経済的損失から消費者と業界を保護する。
- 小売食品の安全に関する統一基準を策定し、複雑さを軽減するとともに、法令遵守をより確実にする。
- 食品安全基準を策定する際の、重複したプロセスを排除する。
- 食品取扱施設の検査および監査において、より標準化されたアプローチを確立する。

FDA の小売食品保護局の担当者は、FDA 食品コードおよび小売プログラム基準の規定の採用、実施、理解に向けた取り組みを行う規制当局者、教育関係者、および業界関係者を支援している。

詳細については、以下のウェブサイトから確認できる。
https://www.fda.gov/retailfoodprotection

参考：FDA、2026 年版食品コードを公表（英語）

4. << FDA、小売店のデリにおける食品安全リスク要因に関する報告書を公表>>

2026 年 9 月 16 日

米国食品医薬品局（FDA）は、小売食品店のデリ（惣菜売り場）における食中毒リスク要因の発生状況に関する報告書を公表した。

本報告書は、2019 年から 2022 年にかけて収集されたデータに基づく FDA の調査結果をまとめたものである。これは、外食・食品提供施設における食中毒リスク要因の発生傾向、食品安全に関する行動、および慣行を調査するという FDA の広範な取り組みの一環として実施された。リスク要因とは、不十分な加熱調理、不適切な個人衛生管理、安全でない供給源からの食材使用など、食中毒の集団発生につながる可能性のある食品調理上の慣行を指す。

調査対象となったデリは、全米各地から無作為に選定された。報告書で示された主な調査結果は以下の通り。

- データ収集時点で、認定食品保護管理者（CFPM）が責任者を務めていたデリは、CFPM がいないデリに比べて、食品安全管理システム（FSMS）の評価スコアが著しく高かった。
- 適切に構築された FSMS を有することが、リスク要因を最小限に抑えるための最も強力な予測要因であった。
- 基準不適合となるリスク要因の中で最も頻繁に確認されたのは、不適切な保管時間および温度管理と、不十分な個人衛生管理であった。
- 基準不適合となるリスク要因の中で最も発生頻度が低かったのは、不十分な加熱調理であった。

調査結果の詳細は報告書において確認できる。さらに FDA は、規制当局および業界関係者に対し、具体的な行動を促す 2 種類のファクトシートを公表する。これらのファクトシートは、調査結果を踏まえ、食品安全慣行の改善に注力するよう、これら主要な関係者に働きかけることを目的としている。

2019～2022 年に収集されたデータは、今後のデータ収集におけるリスク要因の発生傾向を評価するために使用されるほか、公衆衛生を保護するためにリスクに基づく介入が必要な領域を FDA が特定する際にも活用される。FDA は、小売食品の安全に関する新たな取り組み、政策、および対象を絞った介入戦略を策定するにあたり、パートナーと連携しながらこの情報を活用する予定である。この情報は、2026 年 10 月に開始予定の次回のデータ収集にも使用される。また、これらの結果は、FDA が全米の州、地方、部族、および準州の規制担当者に対し、リソースや技術的支援をより適切に割り当てるためにも活用される。

追加情報のリンクは以下の通り。

- 小売食品におけるリスク要因に関する調査（英語）
- FDA 小売食品の安全確保（英語）
- FDA 食品コード（英語）

参考：FDA、小売店のデリにおける食品安全リスク要因に関する報告書を公表（英語）