

第34回コーデックス食品添加物・汚染物質部会報告

平成14年3月11日～15日にオランダ・ロッテルダム市において48加盟国及び48機関から308名が参加して開催された。概要以下のとおり

○食品添加物及び汚染物質へのリスクアナリシス原則の適用に係る検討資料

CCFAC 及び JECFA のリスクアナリシスにおける役割の明確化等を目的として作成されたもの。Step3として各国へ意見を求めることとされた。

○コーデックス食品規格における食品添加物の最大基準値の改正・承認

チョコレート及びチョコレート製品の添加物規格について確認が求められたもの。一部の基準値案を除き、承認された。

○コーデックス食品規格と GSFA (添加物一般基準) との関係及び食品分類システムに関する討議

コーデックス食品規格中の添加物規格と GSFA の関係も含め、GSFA における一般ルール、各食品規格部会と当部会の役割などにつき討議され、GSFA と食品規格の関係の明確化、現行の添加物最大使用量設定ルール等について再度検討され、GSFA の前文改訂のためのワーキンググループが設置することとされた (我が国も参加)。

食品分類システムについても、その位置づけ等について討議されたが、改訂食品分類システム案を作成するワーキンググループを設置することとされた (我が国も参加)。

○GSFA 表1の改正

検討された食品添加物のうち、特に、提案された「安息香酸」の最大使用量 (1000mg/kg) の安全性、小児での摂取量に関し、米国とEUが対立し、次回最大使用量につき再検討することとされた。その他、「硫酸アルミニウムアンモニウム」等について検討され、表1添加物の一部については Step5/8 又は 8 とすることで合意に達した。

○GSFA 表3 Annex 改正

GSFA 表3 Annex (原則として食品添加物の添加を認めない食品群リスト) については、乳児調整粉乳、幼小児用離乳食、ワインなどへの食品添加物の過剰使用に対する懸念が表明され、Step6 として各国のコメントを求め、次回再検討することとされた。

○加工助剤及びキャリアの GSFA における取扱いに関する検討資料

加工助剤とキャリアの定義、加工助剤の GSFA 上の取扱い等について、各国のコメントを求め次回再検討することとされた。

○活性塩素の使用に関する検討資料

食品への活性塩素の安全な使用に対し討議され、活性塩素については不適切な使用が問題であって、使用しないことによる飲用水又は食品の微生物学的汚染の危険性と、使用による副生成物の危険性の両者を比較考慮すべきとの意見等が出され、各国のコメントを求め次回再検討することとされた。

○第57回 JECFA で設定された食品添加物規格

○国際番号システム (INS) の改正

我が国により提案された Gardenia blue (既存添加物クチナシ青色素 (INS165))、Purple corn colour (既存添加物ムラサキトウモロコシ色素 (INS163(iv)))、Red cabbage colour (一般飲食物添加物アカキャベツ色素 (INS163(v))) に対する新たな

な国際番号の付与などが Step5/8 として承認された。

○放射線照射食品のコーデックス一般規格改正案

食品照射上限値 (10 kGy) の撤廃の可否について重点的に議論が行われた。意見が対立し、更なる議論が必要であることから、フィリピンを議長とするドラフティンググループを設置することとされ、我が国も参加の意向を表明した。

○食品中の汚染物質及び毒素の暴露評価原則案

○小麦、大麦、ライ麦等のオクラトキシンAの最大基準値案

5 μ g/kg を Step8 としてコーデックス総会へ上げることで合意。

○リンゴジュース及びリンゴジュースを原材料とする飲料のパツリンの最大基準値案

基準値は 50 μ g/kg としてステップ 8 に進め、4 年後に基準値 25 μ g/kg が技術的に達成可能ならば引き下げを検討するとする妥協案で合意。

○マイコトキシン汚染防止のための規範案

○ピスタチオ中のアフラトキシンに関する検討資料

○デオキシニバレノールに関する検討資料

○魚類、甲殻類、二枚貝における鉛の最大基準値案

二枚貝と甲殻類は鉛摂取における寄与度が小さいことから、最大基準値を設定しないことで合意。多くの国から魚類の 0.2mg/kg は特定の種には低すぎるとの意見が出された。また、検出限界の問題も指摘された。こうした意見を踏まえ、魚類の種別、加工法別 (缶詰、調理、生鮮) による汚染データ、0.2mg/kg を超える汚染を示す種のリスト、検出限界を含めた分析法等について各国へコメントを求めることとした。

○食品中の鉛汚染の防止及び低減のための規範案

○カドミウムの最大基準値案

我が国は、平成 15 年度の JECFA へその成果を提出すべく JECFA が指摘した疫学調査研究を実施していること、及びその調査研究の進捗状況について説明を行った。米国等から最大基準値はカドミウム暴露の寄与度の大きい食品群に限定すべきであるとの意見が出され、更に、JECFA において寄与度の大きい食品群の最大基準値を異なるレベルに設定した場合の暴露及びリスク評価を行うことは CCFAC が結論を出すために有用であるとの意見が出された。最大基準値は、果実、小麦、精米、豆類、肉、野菜等を対象とし、Step 3 で各国へコメントを依頼することとした。また、JECFA へ①各食品群のカドミウム汚染の分布曲線、②食品群の最大基準値に異なるレベルを設定した場合の暴露及びリスク評価を依頼することとした。

○スズの最大基準値案

最大基準値案は、液体食品の缶詰については 200mg/kg、固形食品の缶詰については 250mg/kg で Step 3 で各国へコメント依頼することとされた。

○分析法を含むダイオキシン及びダイオキシン類似 PCB に関する検討資料

部会は、現時点では最大基準値設定は行わないこと、ダイオキシン及びダイオキシン類似 PCB のみを検討対象とすること、食品及び飼料中のダイオキシンに関するデータを集積すること、安価で迅速で信頼性の高い分析法に関する情報提供を求めることが合意され、ドラフティンググループにおいて検討ペーパーを改訂することとされ、我が国も参加する意向を表明した。

○食品中のダイオキシン及びダイオキシン類似 PCB 低減のための発生源対策規範案

部会は、今回提出されたコメント等を踏まえ、本発生源対策規範案をドラフティンググループで改訂することとした。

○クロロプロパノールに関する検討資料

第5回乳及び乳製品部会概要報告

1. 日時 平成14年4月8日～12日
2. 場所 ニュージーランド、ウェリントン
3. 参加 33加盟国、4国際団体

1. コーデックス規格改正案（ステップ7）

(a) クリーム、ホイップドクリーム及び発酵クリーム

IDF（国際酪農連盟）が作成した規格案について検討を行い、名称を「クリーム及び調整クリーム改正規格」に変更し、加工用のクリームについて一部に反対があったものの、規格に含めることとした。

規格案について、添加物の追加等の修正を行い、ステップ8に進めることとした。なお、今回、日本等から要望した添加物については、今後、食品添加物・汚染物質部会（CCFAC）に提出することとなった。

(b) はっ酵乳製品

IDFが作成した改正案について議論された。わが国からカルチャーモデファイドヨーグルトに規定されている菌種について拡大する旨、非乳原料の割合の規定について削除するべきである旨発言したが、ヨーロッパ諸国の反対により、菌種規定については提案のとおり、非乳原料の割合については50%以下とされた。また、酸度規定を「0.6%以上」を「0.3%以上」に変更すべきであること及びその技術的根拠について発言を行い「0.3%以上」が採択された。分類ごとに使用できる添加物や加熱処理はっ酵乳の表示等について議論がなされ、改正案についてステップ8に進めることとした。

なお、フィリピンより「ヨーグルトドリンク」について検討してほしい旨発言があったが、必要があれば別途検討することとなった。

(c) ホエイパウダー

IDFが作成した改正案について検討し、最小乳糖含量の規定を削除し、乳糖含量を加える等の修正の上、ホエイパウダー及び酸ホエイパウダーの規格案についてステップ8へ進めることとした。

しかし、漂白剤である Benzoyl Peroxide の最大使用量（100 mg/kg）は FAO/

WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) で審議が終了していないことから、括弧書きとすることとした。

3 コーデックス規格改正案 (ステップ4)

(a) チーズ一般規格

i 乾物中の最低たんぱく質量[6]%

わが国はこれまでの経緯から、乾物中の最低たんぱく質含量[6]%を提案した。これに対し、ニュージーランド、オーストラリア、アメリカ、カナダは提案されている基準には技術的な正当性が曖昧であり、貿易を阻害しないよう原物2%を主張したが、アジア諸国はわが国の提案を支持、ヨーロッパ諸国は乾物中ではなく原物中6%と設定するべきと主張し、意見が集約されなかった。その後、EUを代表してスペインが妥協案として「チーズの製造に使用した乳のたんぱく質含量より明らかに高くあるべきである。」と文言で規定することを提案し、審議の結果、これを括弧書きでステップ5に進めることとした。

ii チーズの外皮、表面及びコーティングに関する附属書

一部文言を修正の上、ステップ5/8に進めることとした。

(b) 個別チーズ

IDFより改正案について、「個別チーズ乾物中脂肪の絶対最小量の決定」、「個別チーズの詳細」について分類し作成した旨の説明があった。各国はこれらの膨大な作業を賞賛したが、十分な検討時間をとることができなかつたため、提出コメントをもとに「個別チーズの提案規格案」を改定して、再度、ステップ3として各国のコメントを求めることとした。

(c) デイリースプレッド

十分に検討する時間が得られなかつたことから、規格案をステップ2に差し戻し、各国のコメントを基に、ECを中心するドラフト作成グループで規格案を改正して、ステップ3として再度、各国のコメントを求めることとした。

(d) プロセスチーズ(最小チーズ含量)

原料及び加工技術の選定に加えて、いくつかの成分基準及び消費者情報としてのチーズ含量表示を含めて再検討することとし、IDFを中心として規格案設定することとし、ステップを3とし、各国のコメントを求め、次回部会で検討することとした。

(e) 乳脂肪を非乳成分で代替した製品

乳用語使用に係る一般規格(GSUDT)に従い乳用語の使用に反対する意見もあったが、時間の都合上、ステップ5に進め、マレーシアを中心としたドラフトグ

ループが、今回の議論及びコメントを踏まえ改正案を検討することとした。

4 新たな規格の提案

(a) パルメザンチーズ

規格設定に反対するヨーロッパ諸国と規格設定を推進するアメリカ、マレーシア、ニュージーランド、カナダなどで意見の一致を見ることができずに、次回部会で再度検討することとなった。

(b) チーズスペシャリティー

いくつかの国が規格設定を評価する一方、製品の本質に対する疑問を表す国もあったため、IDF とフランスで本件の名称及び表示の規定を含む審議資料を作成することとした。

5 その他及び今後の活動

IDF が作成した「ホエイチーズ規格改正案」をステップ 3 として次回部会で検討することとした。

6 次回会議の日程及び場所

次回部会の開催地について、コーデックス事務局とニュージーランドで検討することとし、ニュージーランドで2年後に開催することを仮決定した。

しかし、次回会議をイタリア ローマで開催することを提案する国が数カ国あり、議長はその可能性をニュージーランド国政府と検討することとした。

FAO/WHO合同食品規格計画(Codex)第17回一般原則部会の概要

1. はじめに

2002年4月15日から19日、フランスのパリにおいて開催され、49加盟国、4国際政府機関、21国際非政府組織から232人が参加した。

日本からは、厚生労働省の牛尾食品国際企画調整官と梅田衛生専門官、農林水産省の幸田国際規格調整室長と中村品質課長補佐、国立感染症研究所の吉倉所長、独立行政法人食品総合研究所の山田国際食品研究官、そしてテクニカルアドバイザーとして京都大学の宮城島助教授が出席した。

2. 議題の採択(議題1)

インドの提案によって、議題3の(a)「リスク分析の作業原則」と(b)「Codex規格の作成におけるリスク分析の適用」は同時に議論すること、議題5と議題6について順番を入れ替えること、カナダの提案によって、Codexの評価については議題7で報告されること、が同意された。

3. 総会及び他の部会からの報告(議題2)

今後の本部会におけるトレイサビリティについての検討の進め方についてのコンセンサスは得られず、議長からの提案を受けて、①トレイサビリティ/トレイシングの定義案及び一貫したトレイサビリティの活用を検討について一般原則部会で議論するための文書を、他の部会の検討状況なども踏まえてCodex事務局が作成し、次回部会に先立って政府コメントを求め、次回部会で議論すること、②地域調整部会において意見や情報の交換を行うことを歓迎し、そのうち次回部会までに間に合ったものについてはその結果を次回部会において検討の対象に加えること、が決定された。

4. リスク分析(議題3)

●リスク分析の作業原則案(議題3a)

●Codex規格の適用におけるリスク分析の適用(議題3b)

(目的)

リスク分析の目的は消費者の保護であり、「公正な食品貿易」とリスク分析とは無関係である等の意見があり、公正な食品貿易についての記述は削除されることとなった。

(リスク分析)

文書上の秘密の保護(コンフィデンシャルティ)に関連して、その定義や誰がデータにアクセスできるか等について議論がなされ、脚注の「interested parties」について明確になるよう修文された。

「科学的データが不十分又は不完全である場合には、Codexは規格を作成すべきではない」との文言については、科学的データは常に不完全であるため、削除すべきと英国から提案があったが、昨年の総会の決定であり、変更することは不相当とボリビアが指摘し、そのまま残されることになった。

「予防措置は、リスク分析の本格的な要素である。」との文言については、修文はされなかったが、今後議論を行う余地があるとされた。

(リスク評価)

インドが、「開発途上国からのデータ」を作成するためにFAO/WHOが期限付きの研究をするべきであるとの文言を提案し、「開発途上国から適切なデータが入手できない場合は、Codex委員会は、FAO/WHOに期限付きの研究を始めることを養成すべきである。リスク評価の実施は、これらのデータを入手できないにしても、不適切に遅延させられるべきではない。リスク評価は、そのようなデータが入手できた段階で再検討されるべきである。」との記述が採択された。

(リスク管理)

リスク評価の結果をリスク管理者が容易に理解できるとともに、有益な方法で示し、さらにリスク評価者や関係者が入手できるようにとの修文を行った。

●加盟国に適用される「リスク分析のための作業原則」の開発における配慮（議題3c）

リスク分析のための作業原則については、Codex向けの作業原則の策定が優先されることが確認されたが、加盟国向けの作業原則についても策定することが合意された。

第50回執行理事会で「新規作業」として承認が得られれば、7月から8月の間に事務局が加盟国向けの作業原則についての原案を作成し、加盟国のコメントを収集することとなった。また、加盟国向けの作業原則に関するWGの設置については、各国からのコメントを見た上で、開催の可否を議長国であるフランスが決定することとなった。

5. 食品の国際貿易における倫理規範改定案（議題4）

前回の改定以降、食品貿易を巡る情勢が変化していることから、加盟国に適用される本規範の見直しが議論された。

本規範は、まず加盟国に適用されるものとして検討し、その後に貿易を行っている者への適用のあり方について検討することが了解された。

6. 国際政府間機関との協力のためのガイドライン（議題5）

国際政府間機関等で作成された規格をCodexの規格として認めるという手続きマニュアルの改正には、まだ議論が十分でなく、第24回総会における決定を確認し、開発途上国への配慮を含めて、事務局が作業ペーパーを作成することが了承された。

7. 地域経済統合機関の加盟問題について（議題6）

FAO事務局から、①1991年にECがFAO加盟申請資格を満たしてFAOに加盟していること、②FAOのあらゆる会合の前に、ECとその加盟国間でどちらが権限を有するか、どちらが投票権を行使するかについて示していること、が紹介され、ECのFAOへの加盟がいかなる加盟国にも問題を起こしていないこと等から、EC等の地域経済統合機関の加盟が可能となるよう、Codexの手続きマニュアルの改正について提案がなされた。

これに対して、改正案ではECとして投票権を行使する場合にEC加盟国が単に会議に参加登録しているだけで、投票時に欠席していても投票数（定足数）として計算されること等から、改正案に「投票数は、投票資格のある加盟国の数に等しい」という文言に「投票時に在籍している」という文言を追加することとなり、2003年4月の部会において、再度議論することとなった。

8. その他の作業及び次回会合について（議題7）

FAO代表から、WHOと合同で、Codex委員会も含めた合同プログラムの作業について独立した評価を実施することについて紹介がなされた。

また、次回第18回会合は、2003年4月7日から11日の日程でパリにて開催される予定であるとの報告が行われた。

第2回果実・野菜ジュース特別部会概要報告

1. 日時 平成14年4月23日～26日
2. 場所 ブラジル連邦共和国リオ・デ・ジャネイロ市
3. 参加 23加盟国、8国際団体

1. 果実ジュース及びネクターの一般規格案

(1) 果実ジュース規格と野菜ジュース規格の統合

米国、スペイン、ブラジル、カナダから、果実ジュースはできるだけ自然な風味を守るのに対し、野菜ジュースは塩、香辛料を加える等両者の性格が異なる部分があること、世界貿易に与える経済的影響が野菜ジュースに比べ果実ジュースは格段に大きいこと等を理由に当面別々の規格として検討すべきとの意見が出され、特に反対はなく別々の規格として検討することになった。

(2) 対象範囲

原料、最終製品等が含まれるとの意見がEUから出され、特に異議なく承認された。

(3) 定義

ア 果実ジュースの定義、特に、果実ジュースの製造における適切な工程 (suitable processes) の定義を巡り議論となり、

EU: 従来の機械的搾汁を主張し、酵素による化学的抽出、イオン交換等は認めない。

ブラジル: ジュース本来の成分、風味等を損なわなければ、酵素による化学的抽出、

イオン交換等も認めて良い。米、オランダ支持。

との意見が出されたが、議論は平行線のまま進み、両論が議事録に併記されることとなった。

イ 水で抽出されたジュース (water extracted fruit juice) の対象について、英国より、
a 物理的手法では抽出されない果肉からの果汁、b 乾燥果実からの果汁及びc パルプと細胞からの果汁との代案が示され、a、bについては反対なく認められたが、cについては、イタリア、ブラジルが削除、米、キューバが維持を主張し、パルプウォッシュは認めないとの観点から、cは削除されることとなった。

(4) 成分

ア Brix (糖度)

規格案策定ワーキンググループから報告があり、直接搾汁ジュースについては、ワーキンググループでも検討に至らず、継続課題となったこと、濃縮還元ジュースについては、一部合意 (モモ、グレープフルーツ等)、他については合意に至らなかったことが報告された。当方からは、Brix は品種、栽培法、気候等の影響により、変動することから、国内向けについては独自の基準を作成可とすべきと主張した。米国は我が国の主張に理解を示しつつ、変動するため直接搾汁ジュースについては Brix は設定しないことを主張した。

結論としては、ワーキンググループからの報告を案として承認したうえで、今後 Brix の検討に当たり、データを政府機関、非政府機関を問わず提出すべきこと、国内産と輸入品を区別すること、国内産の生産データを添付すること、糖度の測定に当たり酸度補正を行うべきか否かを決定するためのデータを提出すべきこと等が承認された。

イ 酸味料としてレモンジュース又はライムジュースを果実ジュースに加えることの是非

EU及び米国から以下の意見が出され、まとまらずブラケット付きのまま残された。
EU：レモンジュース等による酸度調整は認められるべきであり、添加していることを表示すれば、ミックスジュースではなくシングルジュースとして認められる。
メキシコ、スイス支持。

米国：酸度調整することは自然の風味を損なうものであり、マイナスのインパクトとなるので賛成できない。

この議題に関連して、食品添加物のクエン酸を果実ジュースに認めるか否かでも同様の議論となった。

ウ オレンジジュースにマンダリンジュースを10%未満加えることができるが、原材料にマンダリンジュースを表示することの是非

スペイン及び豪から以下の意見が出され、この議題もまとまらずブラケット付きのまま残された。

スペイン：原材料として使用しているのであるから当然表示すべき。従来の codex のオレンジジュース規格でも表示することとなっている。ブラジル、独、伊、ベルギー、IFU（国際果実ジュース製造者連盟）支持。

豪：国際市場における商習慣を反映させれば、表示する必要はない。米、タイ支持。

エ トマトジュースに香辛料を加えることの是非

米、ベルギー、メキシコ、豪から、香辛料を加えることは一般的であり、ブラケットをとるべきとの意見が出され、大勢が支持し、反対はなかった。我が方は、反対意見を提出していたが、その根拠を世界的に一般でないこととしていたことから、承認に当たってはあえて反対しなかった。

2 野菜ジュースの一般規格案

時間切れのため議論されなかった。

3 分析・サンプリング法

加より、分析・サンプリング法ドラフティンググループの結果について、添加物については、Codex 添加物・汚染物質部会にゆだねること、いくつかの国から意見が出されたがバックデータがなかったこと等が報告され、特に異議なく承認された。

4 その他、今後の作業

今年の10月にドラフティングワーキンググループ（DWG）会合をブラジルにて開催することが提案され、了承された。DWGには、ブラジル、メキシコ、キューバ、オランダ、スペイン、米、仏、タイ、独が参加を表明したが、議長から、他の国にもオープンにするとの観点から、参加希望を回診するので参加希望国は文書で申し出るようコメントがあった。開催時期は、10月14～18日とされた。また、検討に当たっては、本会合で修正された規格案をステップ3として戻し各国の意見を聞くこととなった。

5 次回会合の時期及び場所

第3回果実・野菜ジュース部会は2003年5月ブラジリアで開催されることが、確認された。