

FAO/WHO合同食品規格計画第11回食肉衛生部会

日時 : 2005年2月11日(月)~2月17日(木)

場所 : クライストチャーチ(ニュージーランド)

議題

1.	議題の採択
2.	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
3.	食肉衛生規範案(ステップ7)
4.	その他の事項及び今後の作業
5.	次回会合の日程及び開催地
6.	報告書の採択

第11回食肉衛生部会概要報告

2005年2月14日(月)～2月17日(木)

クライストチャーチ(ニュージーランド)

1 参加国及びオブザーバー機関

36加盟国、1加盟機関、5オブザーバー機関(合計111名)が参加。

2 出席者

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課	課長補佐	河村成彦
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課	課長補佐	中裕伸
衛生管理課	課長補佐	川島俊郎

3 概要

本部会は、平成14年2月に約10年ぶりに活動を再開した部会であり、委員会から「Code of Hygienic Practice for Meat(食肉衛生規範)」に関する作業が付託されている。

第10回食肉衛生部会において、「食肉衛生規範案」に加工肉の規定を盛り込むこと、これまで独立した文書として議論されてきた「リスクに基づく官能的と畜検査手順の評価案」及び「食肉衛生管理に関する微生物学的検証案」をそれぞれ別添文書として本規範に添付することについて合意された。

また、「Veterinary Inspector(獣医検査官)」の定義及び「Recall System(回収制度)」については更なる検討が必要であり、リスク分析に関する用語や定義については、今後他の部会や総会での議論の結果により必要に応じ修正を行うこととされたところである。

今回の会議では、前回の議論を踏まえ修正された規範案について、各国から意見が出され活発な議論が行われた。

全体的な共通事項として、「examined」を「inspected」に、また「carcass」は「body of animal」とする等の基本的な語句の修正の他、第27回の総会でリスク分析に関する用語の定義が採択されたことを踏まえ、関連部分について所要の修正が行われた。また、OIEの作業や文書への参照については、食品の安全に関するCodexの機能の一部をOIEに委任するかなのような誤解を与えないよう表現を修正し、かつ単なる情報提供である趣旨を明確に規定した。

用語の定義について、前回の部会で[]付きで保留されていた「Veterinary Inspector」の定義は、我が国の主張のとおり規範案の内容を維持したまま[]をは

ずすことで合意された。

「5.4 Hygiene of feedingstuff (飼料の衛生管理)」について、昨年、Code of Good Animal Feeding (適正動物飼養実施規範) が採択されたことから、このセクションは削除してもよいのではないかとの意見も出されたが、これまでの議論も踏まえ、飼料の衛生管理について重要なポイントを記載したこのセクションは残すこととした。我が国から、適正動物飼養実施規範の定義との整合性を確保するため、「feedingstuff」は「feeding and feed ingredients」に修正すべきであること、また飼料の基準の例示として「サルモネラ陰性」は不適切であることについて発言したところ、適宜修正が加えられた。

前回の部会でさらに議論が必要とされた「9.9 Recall system」については、会議期間中にニュージーランドを中心とするワーキンググループから代案が提出され、議論の結果、標題を「Recall system」から「Systems for removing products that are in circulation」に変更し、①事業者が公衆衛生上問題のある製品を流通から排除する場合には公的機関に情報提供すること、②流通停止、回収、留置の措置ができるシステムとすべきであること、③公的機関がこれらシステムの検証を行う役割を担っていること等について明記することとされた。

以上の主な修正のほか、編集上の修正も含め、項目ごとに細部にわたり各国の意見に基づき修正が加えられた。

部会としては、今回の議論を踏まえ修正した本規範案をステップ8として第28回総会に提出するとともに、食肉衛生に係る旧文書の廃止を求めることとした。

さらに、第26回総会で採択された「食肉衛生の一般原則」については、本規範にそのままの形で盛り込んだことから、当該文書を廃止するよう求めることとした。

4 食肉衛生部会の今後の予定

委員会からの付託事項に関する作業が終了したことから、委員会から更なる作業の実施について要求があるまで部会は開催しないこととされた。

食肉衛生規範案（ステップ 8）＜目次の仮訳＞

1. 序文
2. 本規範案の目的及び用途
3. 用語の定義
4. 食肉衛生の一般原則
5. 家畜の生産段階
 - 5.1 家畜の生産段階における食肉衛生の原則の適用
 - 5.2 家畜衛生
 - 5.3 狩猟動物の衛生
 - 5.4 飼料及び飼料原料の衛生
 - 5.5 家畜の飼養環境の衛生
 - 5.6 搬送
 - 5.6.1 と畜場への家畜の搬送
 - 5.6.2 狩猟動物の搬送
6. と畜に供される家畜
 - 6.1 と畜に供される家畜に対する食肉衛生の原則の適用
 - 6.2 係留所の状況
 - 6.3 生体検査
 - 6.3.1 生体検査システムのデザイン
 - 6.3.2 生体検査の実施
 - 6.3.3 生体検査に基づく措置のカテゴリー
 - 6.4 と畜に供される家畜の情報
7. 食肉処理される狩猟動物
 - 7.1 食肉処理される狩猟動物に対する食肉衛生の原則の適用
 - 7.2 食肉処理される狩猟動物の検査
8. 施設：デザイン、設備及び器具
 - 8.1 施設、設備及び器具に対する食肉衛生の原則の適用
 - 8.2 係留所のデザイン及び構造
 - 8.3 と殺・解体を行う場所のデザイン及び構造
 - 8.4 食肉処理を行う場所のデザイン及び構造
 - 8.5 食肉処理を行う場所にある器具のデザイン及び構造
 - 8.6 給水設備
 - 8.7 温度管理
 - 8.8 従事者の衛生のための施設設備

8.9 搬送方法

9. 工程管理

9.1 食肉衛生の原則の工程管理への適用

9.2 工程管理システム

9.2.1 衛生標準作業手順 (SSOPs)

9.2.2 HACCP

9.2.3 工程管理のためのパラメーター

9.2.4 法的な規制システム

9.2.5 品質保証 (QA) システム

9.3 工程管理における一般衛生要件

9.4 と殺及び食肉処理における衛生要件

9.5 と畜後検査

9.5.1 と畜後検査のデザイン

9.5.2 と畜後検査の実施

9.6 と畜後検査に基づく措置

9.7 と畜後検査後の工程管理における衛生要件

9.8 食用には適さない部分の衛生要件

9.9 流通品の排除システム

10. 施設：維持管理及び衛生

10.1 施設、設備及び器具の維持管理及び衛生管理への食肉衛生の原則の適用

10.2 維持管理及び衛生管理

11. 従事者の衛生

11.1 従事者の清潔性

11.2 従事者の健康状態

12. 輸送

13. 製品の情報及び消費者への配慮

14. 教育

14.1 食肉衛生に関する教育の原則

14.2 教育プログラム

<添付文書>

別添1 リスクに基づく官能的と畜検査手順の評価

別添2 食肉衛生管理に関する微生物学的検証

FAO/WHO合同食品規格計画第37回食品衛生部会

日時 : 2005年3月14日(月)～3月19日(土)

場所 : ブエノスアイレス(アルゼンチン)

仮議題

1.	議題の採択
2.	コーデックス総会及びその他の部会から食品衛生部会への付託事項
3.	部会作業の運営に関する討議資料
4.	乳幼児食品に関する国際衛生規範の改訂原案(ステップ4)
5.	食品中のリステリアモノサイトジェネス[の管理]における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン原案(ステップ4)
6.	微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドライン原案(ステップ4)
7.	食品衛生管理手法の妥当性確認に関するガイドライン原案(ステップ4)
8.	卵及び卵製品の衛生実施規範の改訂原案(ステップ4)
9.	食品中の微生物学的ハザードのリスク評価及び関連事項に関するFAO/WHO 専門家特別会合の報告
10.	食鳥肉中のサルモネラ属菌のリスクに基づいた管理に食品衛生の一般原則を適用するためのガイドラインに関する討議資料
11.	牛挽肉と発酵ソーセージ中の腸管出血性大腸菌のリスクに基づいた管理に食品衛生の一般原則を適用するためのガイドラインに関する討議資料
12.	ブロイラー中のカンピロバクターについてのリスク管理オプションのガイドラインに関する討議資料
13.	その他の事項及び今後の作業
(a)	魚介類中のビブリオ菌に関するリスクプロファイル
(b)	食品中のウイルスに関する討議資料
(c)	活性塩素の使用に関するFAO/WHO 合同専門家会合への委任事項案
11.	次回会合の日程及び開催地
12.	報告書の採択

※ 標記会合に先立ち、2005年3月12日(土)に「微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドラインに関する作業部会」及び3月13日(日)「部会作業の運営に関する特別作業部会」が開催される予定。

第 37 回食品衛生部会 (CCFH) の主な検討議題

日時：2005 年 3 月 14 日（月）～3 月 19 日（土）

場所：ブエノスアイレス（アルゼンチン）

主要議題の検討内容

議題 3 部会作業の運営に関する討議資料

本部会の運営方法に関する討議であり、前回の本部会において、

a) 微生物学リスク分析/リスク管理における食品衛生部会での作業工程原案

b) 食品衛生部会での作業順位の確立に関する工程、手順及び基準の策定に関する討議資料

c) 部会間のやりとりのプロセスに関する選択肢の策定に関する討議資料の 3 資料を一つにまとめた新資料が提出されたが、更に見直しを進めるため、新たな作業部会を立ち上げ、そこで改訂作業を行うこととされた。

今回付属資料として改訂された討議資料が提出されているが、今次本部会の開催前日に作業部会が開催され、更なる検討がなされる予定であり、今次本部会では、当該検討を踏まえた討議資料について審議が行われることとなる。

本資料は、①本部会で新たに提案された作業及び現在行われている作業に関する優先順位を策定するために必要な手順等に関する提案、及び②コーデックスの他の部会、作業部会、専門家会合等との横断的な関係を進める手順に関する提案である。

我が国としては、①については、本部会における作業の優先順位を決定する過程の透明性の確保は重要であるが、優先順位は本部会が決定すべきであり、優先順位の原案を策定する作業部会が決定まで行うべきではないことに留意しつつ対応したい。②については、他の部会や専門家会合との連携を深めることは必要かつ重要であるため、既存の手続きを踏まえつつ、効果的なルールとなるよう対応したい。

議題 4 乳幼児食品に関する国際的な衛生規範の改訂原案（ステップ 4）

第 35 回本部会において、米国より乳児用調製粉乳の *Enterobacter*

sakazakii 等の微生物汚染について問題提起されたことを踏まえ、乳幼児用食品に関する衛生規範の改訂を新規の作業とする提案がなされ、検討が開始されたものである。

第 36 回（前回）本部会では、改訂案の検討に当たり、

- (1) 適切な微生物試験法の実施可能性も含め、対象微生物の範囲に対する検討の必要性
- (2) 製造、調乳及び調乳後の取扱いに管理手法を適用することによる安全な乳幼児調製粉乳管理の必要性
- (3) リスクの高い乳幼児のグループを明確にし、定義することの必要性
- (4) 病院、デイケアセンター、食品取扱者及び乳幼児の介護者に対するより明確なガイダンスを策定することの必要性

等の意見が出された。また、カナダを中心とする作業部会（我が国も参加）が組織され、乳幼児用食品に関する衛生取扱規範の改訂、*E. sakazakii* 及びその他関係する微生物の微生物基準の策定に取り組むこととし、可能な限り速やかに本作業を進めていくことで合意された。

今次本部会では、前回本部会の指摘事項、国際専門家会議（JEMRA）における乳幼児用調製粉乳中の *E. sakazakii* 及びその他の微生物に係るリスクアセスメント報告を踏まえ、2004 年 11 月に開催された作業部会で検討された「乳幼児用調製粉乳に関する国際的な衛生規範勧告原案」について討議される予定である。

我が国においては、近年、調製粉乳の摂取による食中毒事例は報告されていないものの、当該事項については WHO でも乳幼児及び小児栄養の中で取り上げており、国際的にも関心が高い事項であることから、各国の発言に留意しつつ、実効性のある衛生規範となるよう対応したい。

議題 5 調理済み食品中のリステリアモノサイトジェネス〔の管理〕における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン原案（ステップ 4）

前回の本部会において、タイトルに「調理済み食品（Ready-to-eat 食品）における」を加える等の意見が出されたほか、ドイツを中心とした起草グループ（我が国も参加）に数カ国を加えたサブグループにおいて、調理済み食品中のリステリアモノサイトジェネスに関して、微生物学的規準を含めた Food

Safety Objective(FSO) 、 Performance Objective(PO) 、 Performance Criteria(PC)を確立し、ガイドラインの付属書としてとりまとめることとされた。

今回の部会では、2004年9月にベルリンで開催された作業部会での結果を反映したガイドライン案について検討される。

本原案の作成のための起草グループには我が国も参加しており、今回の本部会において、早期に次のステップに進めるべきであるとの認識の下、今後の作業に資するよう本原案に対する各国の意見について広く聴取してまいりたい。

議題6 微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドライン原案（ステップ4）

本議題は、微生物学的リスク管理の実施方法について討議しているものである。本原則及びガイドライン原案は、前回本部会において議論され、その中で合意されたFSO、PO、PCの定義は、2004年5月に開催された第20回一般原則部会において、総会及び他の関連部会に諮ることを前提に暫定的に承認された。2004年7月に開催された総会においては、一般部会が他の部会からの意見を踏まえ必要に応じて検討することを前提に暫定的に採択された。

また、本原則及びガイドライン原案の改訂作業については、作業部会が2004年9月29日～10月1日にブリュッセルで実施され、所要の改訂がなされ、今次本部会開催の二日前にも作業部会が開催され、改訂作業が行われる予定となっている。

我が国としては、各国の実情を踏まえた実行可能で適切なリスク管理オプションを選択できる原則及びガイドラインとなるよう、対応したい。