

## 第 27 回コーデックス連絡協議会資料一覧

資料番号	資料名
1	議事次第
2	委員名簿
3	会場配置図
4-(1)	第 28 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 議題〔仮訳〕
4-(2)	第 28 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 概要
5-(1)	第 35 回食品表示部会 (CCFL) 仮議題〔仮訳〕
5-(2)	第 35 回食品表示部会 (CCFL) の主な検討課題
6-(1)	第 24 回一般原則部会 (CCGP) 仮議題〔仮訳〕
6-(2)	第 24 回一般原則部会 (CCGP) の主な検討課題
7-(1)	第 1 回汚染物質部会 (CCCF) 仮議題〔仮訳〕
7-(2)	第 1 回汚染物質部会 (CCCF) の主な検討課題
8-(1)	第 39 回食品添加物部会 (CCFA) 仮議題〔仮訳〕
8-(2)	第 39 回食品添加物部会 (CCFA) の主な検討課題
9-(1)	第 39 回残留農薬部会 (CCPR) 仮議題〔仮訳〕
9-(2)	第 39 回残留農薬部会 (CCPR) の主な検討課題

## 第 27 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 19 年 3 月 19 日(月)

10:00~12:00

場所：農林水産政策研究所 霞が関分室  
セミナー室

住所 東京都千代田区霞が関 2-1-2  
中央合同庁舎第 2 号館 9 階

### 議 事 次 第

#### 1. コーデックス委員会の活動状況について

##### (1) 最近のコーデックス委員会の活動状況について

- ・ 第 28 回分析・サンプリング法部会

##### (2) 今後のコーデックス委員会の活動状況について

- ・ 第 35 回食品表示部会
- ・ 第 24 回一般原則部会
- ・ 第 1 回汚染物質部会
- ・ 第 39 回食品添加物部会
- ・ 第 39 回残留農薬部会

#### 2. その他

## コーデックス連絡協議会 委員名簿

(敬称略 50 音順)

いしい ひろゆき 石井 胖行	味の素(株) 品質保証部 顧問
おにたけ かずお 鬼武 一夫	日本生活協同組合連合会 安全政策推進室 室長
かすみ たかふみ 春見 隆文	日本大学生物資源科学部農芸化学科 教授
かどま ひろし 門間 裕	(財) 食品産業センター 企画調査部長
かんだ としこ 神田 敏子	全国消費者団体連絡会 事務局長
たまき たけし 玉木 武	(社) 日本食品衛生協会 理事長
とよだ まさたけ 豊田 正武	実践女子大学生生活科学部 教授
はすお たかこ 蓮尾 隆子	家庭栄養研究会 副会長
はら こうぞう 原 耕造	全国農業協同組合連合会 総合企画部 SR 事務局長
ひらかわ ただし 平川 忠	日本食品添加物協会 常務理事
ほその あきよし 細野 明義	(財) 日本乳業技術協会 常務理事
まつたに みつこ 松谷 満子	(財) 日本食生活協会 会長
やまうら やすあき 山浦 康明	日本消費者連盟 副代表運営委員
わだ まさえ 和田 正江	主婦連合会 参与

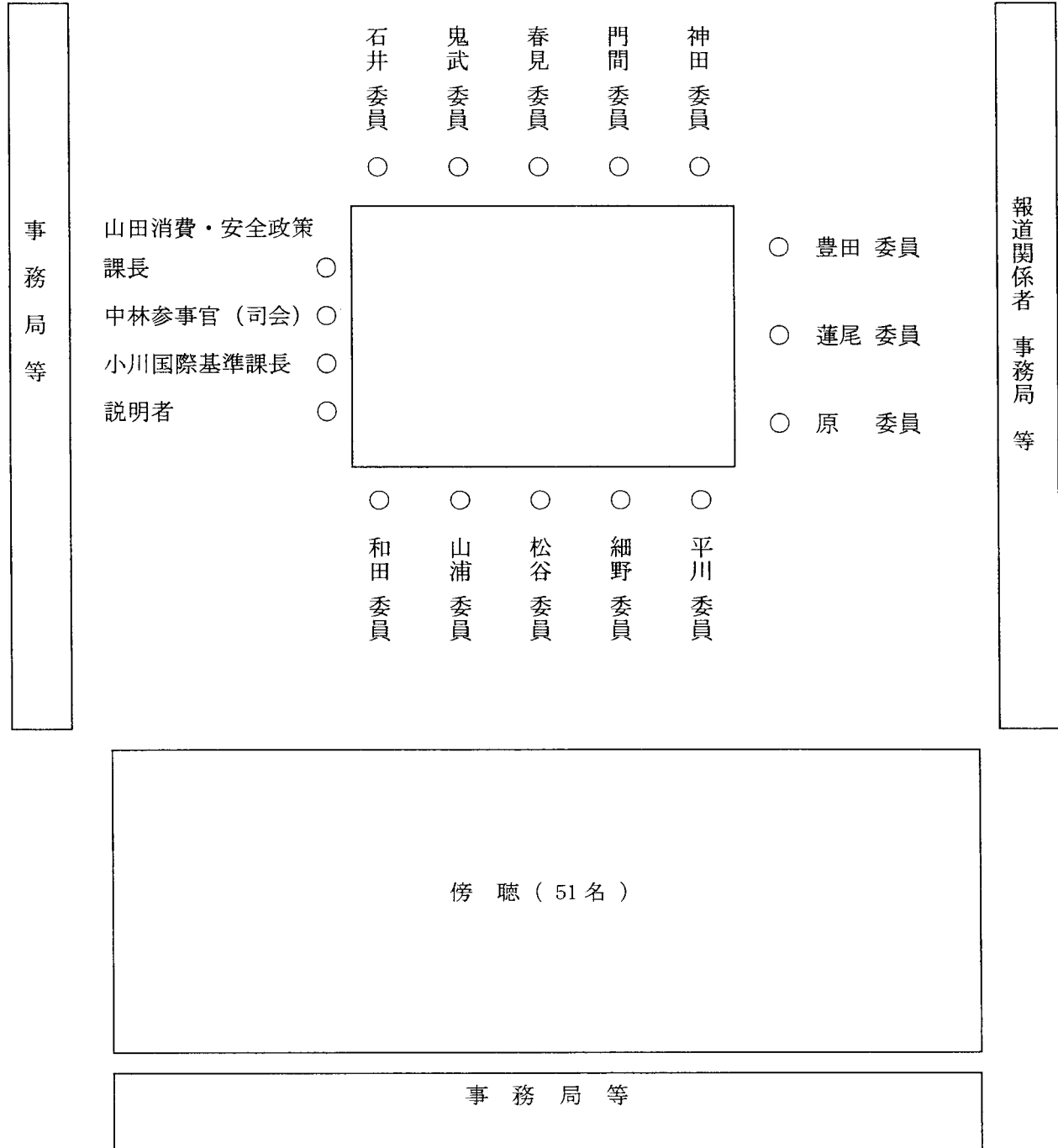
第 27 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成 19 年 3 月 19 日 (月)

農林水産政策研究所

霞が関分室 セミナー室

10:00 ~ 12:00



## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 28 回分析・サンプリング法部会

日時 : 2007 年 3 月 5 日 (月) ~ 3 月 9 日 (金)

場所 : ブダペスト (ハンガリー)

## 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.	承認できる分析法の評価規準
a)	承認できる分析法の評価ガイドライン案 (ステップ 7)
b)	分析 (試験) 結果の違いに起因する紛争を解決するためのガイドライン案 (ステップ 7)
4.	コーデックスで使用する分析用語に関するガイドライン原案 (ステップ 4)
5. a)	コーデックス規格の分析法条項の承認
b)	微量元素分析法の規準への変換
6.	バイオテクノロジー応用食品の検出と同定に関する分析法の規準
7.	コーデックスサンプリング手続きの設定に関する原則の改訂
8.	分析法に関する国際機関間会合の報告
9.	その他の事項及び今後の作業
10.	次回会合の日程及び開催地
11.	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2007 年 3 月 3 日 (土) に「分析法の承認に関する作業部会」が開催された。

## 第 28 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 概要

## 1. 開催日及び開催場所

平成 19 年 (2007 年) 3 月 5 日 (月) ~ 3 月 9 日 (金)  
ハンガリー (ブダペスト)

## 2. 参加国及び国際機関

53 加盟国、EC (欧州共同体)、8 国際機関及びコモロス (オブザーバー) から計 155 名が参加した。

## 3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課	課長	山田	友紀子
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課	企画官	小林	秀誉
厚生労働省医薬食品部食品安全部企画情報課	国際食品室		
	国際調整専門官	福島	和子
国立医薬品食品衛生研究所食品部	室長	松田	りえ子
国立医薬品食品衛生研究所食品部	主任研究官	渡邊	敬浩
社団法人日本食品衛生協会		杉本	敏明
社団法人日本食品衛生協会		井上	誠

## 4. 主要議題の検討結果

## 議題 3 承認できる分析法の評価規準

## a) 承認できる分析法の評価ガイドライン案 (ステップ 7)

ニュージーランドが主導する作業部会が作成した文書について、科学的なピアレビューや対象の明確化 (コーデックス内部向けなのか各国政府向けなのか) の必要性についての意見が出されたため、ガイドラインの内容に関連する 3 報の科学論文が出版されるまでガイドライン作成作業を一時停止し、ステップ 7 に留めることに合意した。

## b) 分析 (試験) 結果の違いに起因する紛争を解決するためのガイドライン案 (ステップ 7)

輸出国と輸入国で分析結果が異なる場合に生じる紛争を解決するための手順を示すもので、前回長時間の議論の末、ステップ 5 に進めたもの。

ニュージーランドから内容を大幅に変更する修正案が出されたこと、また、本議題開始直前に、EC より使用する原理を変更する修正案が CRD として提出されたことから、まずどの文書を検討のベースにすべきかについて議論が行われた。EC は自らが提出した文書をベースにして議論すべきと主張したが、わが国から、多くのメンバーはステップ 6 で回付されたガイドライン案を精査し、コメントを提出してきていること、EC の文書もそれらコメントの一部であることなどから、回付文書を検討のベースにすべきと発言し、多くの国に支持された。その結果、回付文書に基づき議論することとなった。

まず、文書全般についての議論が行われ、EC は、現行のガイドライン案で採用されている「室間再現性」ではなく、「分析の不確かさ」を判断の基準とすべきと主張し、発展途上国もその重要性を支持した。わが国は、公的試験所認定を要件とするのではなく、

CAC/GL 27 にあるように ISO 17025 へのコンプライアンス（遵守）を記述すべきと主張、米豪両国の支持を得た。

その後、1 章(対象範囲)と 2 章(前提条件)について長時間討議し、いくつかの修正について合意した。それ以降の部分についても多くのコメントが出されていることから、議論を停止し、今後、以下のように作業を進めることとされた。

- 今回修正された 1 章と 2 章、現行文書のそれ以降の部分及び欧州連合のコメントの 1, 2 章を除く部分を[ ]に入れたもの、についてステップ 6 でコメントを求める。
- 次回部会において、総会に最終案を送る目的で再度議論する。

#### 議題 5 b) 微量元素分析法の規準への変換

まず、スウェーデン、NMKL（ノルディック食品分析委員会）が重金属の基準値とそれへの適合性を検査するための分析法が満たすべき規準及び過去承認された分析法とこれらの規準の関係などをまとめた文書を説明した。米国などの多くの国が、この文書は有用であること、既存の分析法を規準に変換するための段階的な手順を加えるとさらに改良される等、発言した。いくつかの国からは、重金属以外の汚染物質についてもこのような規準を示して欲しいとの要望があった。わが国からは、「精確さ」などの用語についての修正案を提案した。

スウェーデン、ノルウェー、NMKL および関心のある諸国が、コーデックス部会及び各国政府向けに分析法を規準に変換する方法についてのガイダンスを作成するために本文書を改訂することとなった。また、次回会合において、その改訂文書に基づき、本件を新規作業として開始するかどうかを決定することとなった。さらに、重金属の規準の表は例として改訂文書にも含めること、ダイオキシン類およびダイオキシン類似 PCB 類の分析法の規準についても考慮することに合意した。また、既存の重金属分析法が規準に合致しているかどうかの評価は、分析法の承認作業の一部として行うことにも合意した。

#### 議題 6 バイオテクノロジー応用食品の検出と同定に関する試験法の規準

会期直前に数か国が非公式に集まり、改訂文書を CRD として提出したが、これはコーデックスの手続きに則っていないこと、また、会議中に提出されたため内容を精査する十分な時間が無かったことから、電子的作業部会が引き続き現行文書の改訂、プロジェクトドキュメントの作成及び政府向けのガイドライン作成の必要性について検討することとなった。また、必要に応じて、今回と次回の CCMAS の間に物理的作業部会を開催することとなった。

#### 議題 7 コーデックスサンプリング手続きの設定に関する原則の改訂

コーデックス手続きマニュアルに含まれるサンプリング方法の確立と選択に関する記述の中に、失効したガイドラインを参照している部分があるため、その修正をわが国が第 28 回総会（2005 年）において提案した。2006 年の第 23 回一般原則部会（CCGP）が、本件については CCMAS が検討し、アップデートすべきと結論したため、わが国が今回の CCMAS に作業文書を提出した。必要最小限の変更に留めた案とサンプリング法の選択のための情報を追加した案の 2 パターンの文書を提案したところ、後者が多くの国に支持されたことから、後者の案が承認のため CCGP に送られることとなった。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 35 回食品表示部会

日時 : 2007 年 4 月 30 日 (月) ~5 月 4 日 (金)

場所 : オタワ (カナダ)

## 仮議題

1.	議題の採択
2.	部会に付託された事項
a)	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
b)	FAO 及び WHO からの付託事項：食事、運動及び健康に関する世界的な戦略の実施について
3.	コーデックス規格案における表示事項の検討
4.	有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン
a)	付属書 2 の改訂案：表 3 (ステップ 7)
b)	付属書 2 の改訂原案：表 1 (チリ硝石) (ステップ 4)
c)	改訂原案：エチレンの追加 (ステップ 4)
5.	遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品及び原材料の表示
a)	包装食品の表示に関する一般規格の改正案 (遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品の表示に関する勧告案)：定義 (ステップ 7)
b)	遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品及び原材料の表示に関するガイドライン原案：表示規定 (ステップ 4)
6.	包装食品の表示に関する一般規格の改正原案：原材料の量に関する表示 (ステップ 4)
7.	栄養及び健康強調表示に関連する広告の定義原案 (ステップ 4)
8.	規格化された食品の一般名称の他の食品への使用に関する討議資料
9.	その他の事項及び今後の作業並びに次回会合の日程及び開催地
10.	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2007 年 4 月 28 (土) に「包装食品の表示に関する一般規格の改正原案：原材料の量に関する表示」に関する作業部会、2007 年 4 月 29 日 (日) に「有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン」に関する作業部会が開催される予定。



### 第 35 回食品表示部会 (CCFL) の主な検討議題

日時：2007 年 4 月 30 日 (月) ～5 月 4 日 (金)

場所：オタワ (カナダ)

主要議題の検討内容

#### 議題 4 有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン： (ステップ 7 及びステップ 4)

「有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン」(GL 32-1999, Rev. 1-2001) の付属書 2 に関し、食品添加物部会での作業 (コーデックス食品添加物一般規格 (GSFA) の改訂) の反映による使用可能な食品添加物リストの改訂 (ステップ 7)、肥料としてのチリ硝石の追加 (ステップ 4) 及びキウイフルーツ等の追熟目的のエチレンの追加 (ステップ 4) の検討を行うこととなっている。部会に先立ち、4 月 29 日 (日) に作業部会が開催される予定となっている。

我が国としては、食品添加物リストの改訂が GSFA の改訂を反映したものになるよう、また資材追加についてはガイドライン第 5 章で示されている資材追加の基準と整合性の取れたものとなるよう対応したい。

#### 議題 5 b) 遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品及び原材料の表示に関するガイドライン原案：表示規定 (ステップ 4)

本ガイドライン策定については、1993 年以降議論してきているものである。前回の第 34 回の部会では、議長から何年にも亘り議論しているが合意が得られないとして作業の中止又は中断が提案され、米国、アルゼンチン他数カ国が賛同したが、ノルウェーが再度作業部会を立ち上げて検討を継続することを提案し、これを EC、我が国を含め多くの国が支持し、最終的に作業を続ける合意が得られた。作業部会は、本年 2 月にノルウェーにおいて開催され、25 の国・機関が参加したが、各国の表示制度の多様性については理解が深まったものの、各国間の意見の対立が狭まることはなく、議論に進展は見られなかった。

我が国としては、従来より、ガイドライン策定に関してコンセンサス形成を目指して努力すべきとの観点から対応してきたところであり、我が国の表示制度との整合性にも留意しつつ対応したい。

また、第33回食品表示部会で提案された「消費者の健康や安全に関連する情報の義務表示」と「生産方法（遺伝子組換えを用いていること）に係る任意表示」の二つに分けることが議論の対象となった場合、「生産方法に係る任意表示」の内容が、各国の判断により表示を義務づけることができるという意味での「任意」であれば、受け入れる方向で対応したい。

#### 議題6 包装食品の表示に関する一般規格の改正原案：原材料の量に関する表示（ステップ4）

第28回部会（2000年）より IACFO (International Association of Consumer Food Organizations) の勧告を基に「包装食品の表示に関する一般規格」(Codex Stan 1-1985(Rev. 1-1991)) の「原材料の量に関する表示」(5.1) について、表示対象の拡大を検討している。

我が国としては、原材料の量（使用割合）に関する表示は消費者への情報提供の観点から重要であるが、ある原材料の表示が強調されているか否かは各国が規定すべきであるとの方針で対応したい。

#### 議題7 栄養及び健康強調表示に関連する広告の定義原案（ステップ4）

第29回総会（2006年）において、栄養及び健康強調表示に関連する広告のための定義を作成することが新規作業として承認された。

我が国は、これまで、栄養・健康に関する虚偽誇大広告から消費者を保護する観点から、栄養・健康強調表示の範囲に限定して、本部会が広告の定義を議論することの有用性を主張してきたところである。今回、カナダから提案されている広告の定義原案は、我が国の栄養・健康強調表示に関連する広告に対する考え方と概ね合致する内容であることから、基本的に本原案を支持する方向で、我が国の状況を考慮しつつ対応したい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 24 回一般原則部会

日時 : 2007 年 4 月 2 日 (月) ~ 4 月 6 日 (金)

場所 : パリ (フランス)

## 仮議題

1.	議題の採択
2.	本部会に付託された事項
3.	加盟国向けの食品安全のためのリスク分析についての作業原則原案 (ステップ 4)
4.	食品の国際貿易における倫理規範の改訂原案
5.	地域調整国と地域ごとに選出された執行委員会メンバーのそれぞれの役割
	a) 地域調整国による地域調整部会の議長の指名
	b) 執行委員会における地域調整国と地域ごとに選出された執行委員会メンバーのそれぞれの役割
6.	コーデックス規格及び関連文書の策定手続きの再検討
	a) 手続きの修正原案
	b) コーデックス規格の改定と修正の手続きのための指針; 無期限に休止している部会で策定されたコーデックス規格の修正に関する取扱い
7.	コーデックス規格の一般原則についての再検討
8.	食品安全に関するリスク分析の用語の新しい定義の提案
9.	手続きマニュアルの構成及び体裁についての検討
10.	その他の事項及び今後の作業
11.	次回会合の日程及び開催地
12.	報告書の採択

## 第 24 回一般原則部会 (CCGP) の主な検討議題

日時 : 2007 年 4 月 2 日 (月) ~ 4 月 6 日 (金)  
場所 : パリ (フランス)

### 主要議題の検討内容

#### 議題 3 : 加盟国向けの食品安全のためのリスク分析についての作業原則原案

加盟国政府を対象としたリスク分析についての作業原則文書について検討するものである。前回の本部会では、策定の必要性の有無等を巡り意見が分かれたが、カナダを座長、チリ及びノルウェーを副座長とする物理的作業部会を設置して、加盟国政府向けのリスク分析に関するガイダンスを必要とする論理的根拠を明確にし、簡潔で分野横断的なリスク分析適用原則案を作成することで合意された。これを受けて、2006 年 9 月 26~28 日に開催された作業部会 (我が国も参加) において作成された原案が会議資料として提示されている。

作業部会が作成した原案は、既に 2003 年に合意されたコーデックス向けリスク分析作業原則を下敷きとして、(1) 加盟国向けに馴染まない記述の削除・修正、(2) 「実施 (Implementation)」に関する章の追加など、加盟国向けのガイダンス用に修正されたものとなっている。我が国は、食品安全の分野でリスク分析の枠組みを示した作業原則をコーデックスが加盟国向けに作成することは有用であるとの理由から、本文書策定作業の継続を支持してきたところであり、基本的に作業部会作成の原案を支持する方向で、各国の意見を聴取しつつ、適宜対処したい。

#### 議題 4 : 食品の国際貿易における倫理規範の改訂原案

前々回の本部会において、「食品の国際貿易における倫理規範 (1978 年制定、1985 年改訂)」の改訂に関し、食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) に対し、「安全ではない、不適切な、または輸出国の安全基準を満たさない食品の輸出」の問題について、CCFICS の所掌の範囲で何らかの勧告ができるかどうか検討を依頼した。第 15 回 CCFICS 会合 (2006 年 11 月) は、これに対し、この問題が CCFICS の委託事項の範囲内である事には合意したものの、今後の作業の必要性については意見の一致に至らなかった。

今回の第 24 回 CCGP では、CCFICS が、同部会の委託事項に上記問題が含まれるとしたことを受けて、倫理規範の検討を今後本部会においてどのように取り扱うかについて議論することが予想される。我が国としては、輸入国としての立場から、これまでも輸出国に対して不合格品に関する情報を提供するなどして対応しているところである。今後いずれの部会において議論が進められることになる

としても、国ごとに食品の安全に関する基準が異なることにも留意しつつ、本討議が輸入食品の安全性確保に資するものとなるよう対処したい。

#### 議題6：コーデックス規格及び関連文書の策定手続きの再検討

b) コーデックス規格の改定と修正の手続きのための指針及び無期限に休止している部会で策定されたコーデックス規格の修正手続きの見直し

前回部会で、「コーデックス規格の改定と修正の手続きのための指針」と「無期限に休止している部会で策定されたコーデックス規格の修正手続き」を、1つの文書に統合することが合意された。

これを受けて、事務局から、

- ① editorial な修正については、ステップで採択
- ② 部会で提案され、合意された修正についてはステップ5で採択することなどが提案されている。加盟国が意見を述べる機会が失われないよう、①及び②の手続きが適用される範囲が明確になるよう対処したい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 1 回汚染物質部会

日時 : 2007 年 4 月 16 日 (月) ~ 4 月 20 日 (金)

場所 : 北京 (中国)

## 仮 議 題

1.	議題の採択
2.	記録者の指名
3.	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
FAO、WHO 及び他の国際政府機関からの関心事項	
4. (a)	FAO、WHO 及び他の国際政府機関からの関心事項に関する情報
4. (b)	第 67 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) の関心事項
4. (c)	毒性学上の勧告の変更による作業
食品中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTF)	
5.	GSCTF の前文改訂原案 (ステップ 4)
食品及び飼料中のかび毒	
6.	小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A の最大基準値案 (ステップ 7)
7. (a)	加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案 (ステップ 7)
7. (b)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案 (ステップ 7)
7. (c)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値に関する討議文書
7. (d)	アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案 (ステップ 4)
7. (e)	ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染に関する討議資料
8.	ワインにおけるオクラトキシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
食品及び飼料中の他の汚染物質	
9.	缶詰食品及び缶詰飲料におけるスズの最大基準値案 (ステップ 7)
10.	植物たんぱく質酸加水分解物 (酸-HVP) を含む液体調味料 (本醸造しょうゆを除く) における 3-クロロプロパンジオール (3-MCPD) の最大基準値案原案 (ステップ 4)

	酸-HVP の製造及び食品の加熱加工から生じるクロロプロパノールに関する討議資料
11.	酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD の低減に関する実施規範原案（ステップ4）
12.	食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案（ステップ4）
13.	燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案（ステップ4）
規格の策定手続き外の討議文書	
14(a)	デオキシニバレノール（DON）に関する討議資料
14(b)	コーヒーにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
14(c)	ココアにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
14(d)	乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染に関する討議文書
一般問題	
15.	JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト
16.	その他の事項及び今後の作業
17.	次回会合の日程及び開催地
18.	報告書の採択

標記会合に先立ち、2007年4月15日（日）に「食品中の汚染物質及び毒素に関する特別作業部会」が開催される。

## 第 1 回 Codex 汚染物質部会 (CCCF) の主な検討議題

日時：2007 年 4 月 16 日 (月) ～20 日 (金)

場所：北京 (中国)

主要議題の検討内容

### 1. 食品中の汚染物質及び毒素に関する Codex 一般規格 (GSCTF) の検討 [議題 5 関係]

汚染物質・毒素に関しては、「食品中の汚染物質及び毒素の一般規格(GSCTF)」において、CCCF における検討の規準や一般的原則が定められており、今回の部会では、コーデックス内の手続きに関する記述を GSCTF から除き、手続きマニュアルに含める、GSCTF で使用する食品分類システムの改正等が検討される。

### 2. 食品中のカビ毒、汚染物質の汚染防止及び低減等のための実施規範 [議題 8、11、12、13 関係]

汚染物質・毒素のリスク管理については、生産、調製、保管、製造、流通等の過程を通じて汚染の防止及び低減を図ることが有効である。

今回は、以下の実施規範が検討される。

- ① ワインにおけるオクラトキシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
  - ② 植物たんぱく質酸加水分解物 (酸-HVP) 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-クロロプロパンジオール (3-MCPD) の低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
  - ③ 食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
  - ④ 燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素 (PAH) 汚染の低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
- 基本的な考え方として、汚染物質の全体的な低減につながるものであることから、科学的な議論を踏まえた上で早急に採択されることが必要。
  - 主な議題として、食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案がある。
    - JECFA は、アクリルアミドを遺伝毒性がある発がん物質と評価し、食品中のアクリルアミドを低減するための適切な努力を継続すべきであると勧告している。また、JECFA は、食品に含まれるアクリルアミドの主要な摂取源は、フライドポテト、ポテトチップス、コーヒー、ビスケット類、パン類であるとしている。
    - 実施規範原案は、国際的に取引がある食品に含まれるアクリルアミドの低減方法の普及を目的としており、商業的な条件下で効果が実証されている技術を中心に議論が進められている。この実施規範原案では、①食品原材料となる農産物の選択、②食品原材料の調製、③食品の加工・調理の各段階において、じゃがいも製品、穀類加工品及びコーヒーを対象として、食品事業者が



とるべき具体的な規範及び消費者向けの調理方法に関する規範を取りまとめている。

- 我が国としては、消費者の健康を保護するため、食品関連事業者の低減努力の推進とともに、消費者に対しても適切な助言が必要との観点から、この実施規範の作成を支持している。必要に応じて我が国の研究成果等のデータを提供し、適切な規範の策定に貢献する。

### 3. 食品中のカビ毒、汚染物質の最大基準値

[議題 6、7(a)、7(b)、9、10 関係]

以下の汚染物質について最大基準値が検討される。

- ① 小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A (ステップ 7)
  - ② 加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシン (ステップ 7)
  - ③ 直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシン (ステップ 7)
  - ④ 缶詰食品及び缶詰飲料におけるスズ (ステップ 7)
  - ⑤ 植物たんぱく質酸加水分解物 (酸-HVP) を含む液体調味料 (本醸造しょうゆを除く) における 3-クロロプロパンジオール (3-MCPD) (ステップ 4)
- 基本的な考え方として、適切に実施された実態調査によるデータ等に基づき、科学的に基準値を検討することが重要であり、我が国としてもデータの提供等に積極的に貢献していく。
  - カビ毒の基準値案に関しては、本年 6 月に JECFA において、オクラトキシン A 及び直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ及びブラジルナッツの総アフラトキシン (基準値を 4、8、10、15  $\mu\text{g}/\text{kg}$  に設定した場合) の暴露評価が行われる予定である。
  - アフラトキシンの基準値案については、対象食品の定義が曖昧であるとの我が国の指摘に応じ、未加工品については「加工用 (for further processing)」、加工品については「直接消費用 (ready-to-eat)」と再定義が行われたものである。現在の基準値案のうち、直接消費用 (総アフラトキシンとして 8  $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) については、JECFA の評価結果を待って、改めて検討される見通しである。
  - 従来から我が国は、JECFA の評価結果に基づき、科学的データを考慮し、合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする (ALARA の原則) との考え方に則り基準値を策定すべきと主張しているところであり、本事案についても、同様の立場で対処したい。

### 4. 食品中のカビ毒、汚染物質に関する討議資料

[議題 7(c)、7(e)、10、14(a)、14(b)、14(c)、14(d)関係]

各種のカビ毒や汚染物質について、最大基準値及び汚染防止・低減等に関する実

施規範の策定作業を開始するに当たり、各国の汚染実態データ、汚染低減の方法に関する情報、各国の基準値やガイドラインレベルに関する情報、サンプリング方法や分析法に関する情報などを収集し提供するもの。

本部会では、以下の討議資料について検討される。

- ① 直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値
  - ② ブラジルナッツにおけるアフラトキシシシ汚染
  - ③ 植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）の製造及び食品の加熱加工から生じるクロロプロパノール
  - ④ デオキシニバレノール（DON）
  - ⑤ コーヒーにおけるオクラトキシシシ A
  - ⑥ ココアにおけるオクラトキシシシ A
  - ⑦ 乾燥いちじくにおけるアフラトキシシシ汚染
- 基本的な考え方として、我が国の実情を反映するため、汚染実態データや関連する情報の提供を積極的に行う。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 39 回食品添加物部会

日時 : 2007 年 4 月 24 日 (火) ~ 4 月 28 日 (土)

場所 : 北京 (中国)

## 仮議題

1.	議題の採択
2.	記録者の指名
3.	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
4.	FAO/WHO からの関心事項
	(a) 第 67 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)
	(b) ADI の変更による作業
5.	コーデックス規格における食品添加物及び加工助剤の最大基準値の承認／改訂
6.	個別食品規格における添加物条項の食品添加物のコーデックス一般規格(GSFA)への包含
	(a) 個別食品規格における添加物条項の GSFA への包含に関する電子作業部会の報告
	(b) 手続きマニュアルの改訂に関する電子作業部会の報告
7.	食品添加物のコーデックス一般規格(GSFA)の検討
	(a) GSFA の食品添加物条項
	・ GSFA に関する議論に対する情報と支援のための作業文書
	・ GSFA に関する特別作業部会の報告
	・ GSFA に関する電子作業部会の報告
	(b) Pullulan(INS 1204)の最大使用基準値
	(c) GSFA 食品分類システムの改訂に関する討議資料
8.	香料の使用のためのガイドライン原案
	・ 香料の使用のためのガイドラインに関する特別作業部会の報告
9.	加工助剤
	(a) 加工助剤の使用に関するガイドライン及び原則に関する討議資料
	(b) 加工助剤一覧：更新リスト
10.	食品添加物の国際番号システム (INS)
	(a) コーデックス分類名及び INS (CAC/GL 36-1989) の改訂案
	(b) INS への追加／修正の提案
11.	食品添加物の同一性及び純度に関する規格

	第 67 回 JECFA において設定された食品添加物の同一性及び純度に関する規格
	・規格に関する特別作業部会の報告
12.	JECFA による食品添加物の優先評価リスト
13.	その他の事項及び今後の作業
14.	次回部会の日程及び開催地
15.	報告書案の採択

※標記会合に先立ち、2007 年 4 月 22 日(日)に「食品添加物の一般規格(GSFA)」、23 日(月)に「香料の使用に関するガイドライン」及び「食品添加物の規格」に関する作業部会が開催される。

## 第 39 回 Codex 食品添加物部会 (CCFA) の主な検討議題

日時：2007 年 4 月 24 日 (火) ～28 日 (日)

場所：北京 (中国)

### 主要議題の検討内容

#### 議題 6 個別食品規格における添加物条項の食品添加物のコーデックス一般規格 (GSFA) への包含

##### (a) 個別食品規格における添加物条項の GSFA への包含に関する電子作業部会の報告

GSFA に掲載されている添加物条項と、個別食品規格 (CS) に掲載されている添加物条項とが大きく乖離していることから、現在、添加物規格の統一に向けた検討が進められている。第 38 回食品添加物・汚染物質部会 (CCFAC) において、1 つの CS と 1 つの GSFA 食品分類が一致する場合について、GSFA 策定に使用した原則に基づいて、CS の添加物条項を GSFA に包含する GSFA 改訂案を作成し合意された。本改訂案は、第 29 回総会において、ステップ 8 で採択された。

その際に、1 つの GSFA 食品分類が複数の CS (及び規格外食品) にまたがる場合については、米国を座長とする電子作業部会を設置し、更に作業を進めることで合意された。

電子作業部会の報告では、第 38 回 CCFAC において、1 対 1 対応する場合を検討した際に用いた GSFA 策定のための原則に基づき、GSFA 食品区分と CS が 1 対複数対応する場合も CS の添加物条項を GSFA に包含することとし、

- 複数の使用基準値が 1 つの添加物に見られた場合は、そのうち、最大の基準値から検討を始めること
- 添加物条項のない CS については食品添加物部会 (CCFA) では検討しないこと
- 休会中又は廃止された部会の CS については、CCFA が添加物の技術的必要性についても責任を持ち、それに基づく GSFA の改訂に関しても CCFA で検討した結果を総会に諮ること
- 一方、現在、活動中の部会が作成した CS の添加物条項に関しては、GSFA の改訂案を CCFA が作成、改訂案をそれぞれの部会に付託し、各部会からのコメントに基づき、再度 CCFA で検討してから総会に諮ること
- CS を作成している部会それぞれの開催年度を考慮に入れて、GSFA 改訂案の作成における優先順位をつけること、

が提案されている。

GSFA は我が国をはじめ多くの国々における添加物使用基準を包含する方向で検討が進められている。日本の使用基準との整合性を考慮しつつ、検討段階における情報収集とともに、必要に応じて意見の表明を行う予定である。

## 議題7 食品添加物のコーデックス一般規格（GSFA）の検討

### (a)GSFA の食品添加物条項

- ・ GSFA に関する議論に対する情報と支援のための作業文書
- ・ GSFA に関する特別作業部会の報告
- ・ GSFA に関する電子作業部会の報告

第 38 回 CCFAC にて今回と同様な GSFA の表 1 及び表 2 の最大使用基準値の見直しが行われたが、その続きとして、今回 CCFAC では、主に、着色料と甘味料についての最大使用基準値の見直しが検討される。

本件については、本部会に先立ち開催される予定の作業部会の報告書に基づき検討される予定である。先に提出した我が国での使用実態を反映したコメントに基づき、適宜対処したい。

#### (注) GSFA の構成

- a) 前文
- b) 付属文書

A JECFA の一日摂取許容量（ADI）から最大使用量を検討するためのガイドライン

B 食品分類システム

- c) 食品添加物条項

表 1 食品添加物ごと（アルファベット順）の使用基準

表 2 食品のカテゴリー別に整理した食品添加物の使用基準

表 3 一般に GMP（Good Manufacturing Practice）条件下において使用の認められている食品添加物

### (b)Pullulan（INS 1204）の最大使用基準値

第 65 回 JECFA において、Pullulan が“ADI を特定しない”と評価されたことを受けて、GSFA の表 3 に包含されることになった。その際に、表 3 の付表中にある GSFA 食品区分で使用される Pullulan に最大使用基準値の提案が求められていた。我が国の使用実態について情報を提供していることから、当該食品添加物の使用基準・使用実態が適切に反映されているか確認するとともに、必要に応じ技術データの提供を行う等、適宜対処したい。

### (c)GSFA 食品分類システムの改訂に関する討議資料

インドネシアの提案により、GSFA 食品分類システムの見直し、特に、大豆製品について、より包含的な分類システムを構築したいとの要望を受けて、第 38 回 CCFAC で電子作業部会（座長国：インドネシア）が設置された。この作業部会から出された討議資料は、1) GSFA 食品分類システムの見直し、2) GSFA 表 3 の付表の見直し、及び 3) GSFA 食品分類システム見直しのためのプロジェクト・ドキュメントの 3 部から構成されている。作業部会に対して我が国における大豆製品の実情にあわせた分類システムを GSFA に反映させるべく、大豆製品に関する建設的な情報提供を行っており、このコメントに基づき対処したい。

## 議題8 香料の使用のためのガイドライン原案

### ・香料の使用のためのガイドラインに関する特別作業部会の報告

第37回 CCFAC で、米国から提案された「香料の使用に関するガイドライン作成」に関する新たな作業部会設置は、第38回 CCFAC で合意された。香料の使用に関する原則は、GSFA 前文の添加物使用の原則を含み、その対象物質は JECFA で既に評価された香料物質を範囲とする。

ガイドラインの構成は、1) 適用範囲、2) 定義、3) 香料の使用に関する一般原則、4) 生理活性を有する香料物質、5) 衛生、6) 表示、7) JECFA で評価された香料物質及びその規格、及び8) 天然香料製造に適した芳香性原材料からなり、1987年に採択された「天然香料の一般条項」(CAC/GL 29) と重複するため、ガイドライン原案が採択されると CAC/GL 29 は廃止されることとなる。

本件については、本部会に先立ち開催される作業部会の報告書に基づき検討される予定である。また、JECFA において安全性評価を終了した約 1600 の香料物質について、本ガイドラインでの扱い、また、諸外国における香料の使用実態の情報収集に努めたい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 39 回残留農薬部会

日時 : 2007 年 5 月 7 日 (月) ~ 5 月 12 日 (土)  
 場所 : 北京 (中国)

## 仮議題

1.	議題の採択
2.	報告者の選任
3.	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
4.	2006 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) からの一般審議事項の報告
5.	食品及び飼料における農薬最大残留基準値(MRL)案及び原案 (ステップ 7 及び 4)
6.	食品及び飼料のコーデックス分類の改訂原案 (ステップ 4)
7.	残留農薬分析法に係わる検討事項 (特別作業部会にて検討)
	(a)結果の不確かさの推定法の適用に関する討議資料
	(b)残留農薬の分析法リストの改訂原案 (ステップ 4)
	(c)全乳及び乳脂肪中の脂溶性農薬の分析法に関する討議資料
8.	加工及び調理済み食品の MRL の設定
9.	農薬に関するコーデックス優先リストの策定
10.	コーデックス基準値 (MRL) による規制に関する討議資料
11.	その他の事項及び今後の作業
12.	次回会合の日程及び開催地
13.	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2005 年 5 月 6 日 (日) に「農薬のコーデックス優先リストの策定に関する特別作業部会」が、また会合期間中の 5 月 8 日 (火) に「分析法に関する特別作業部会」が開催される予定。



## 第 39 回 Codex 残留農薬部会 (CCPR) の主な検討議題

日時：2007 年 5 月 7 日 (月) ～12 日 (土)

場所：北京 (中国)

本部会は、これまでオランダ国を議長国として活動してきたところであるが、同国からの議長国辞退の申し出を受け、第 29 回総会 (2006 年) において、中華人民共和国が新たに本部会の議長国として指名された。

## ○主要議題の検討内容

## 議題 5：食品及び飼料における農薬最大残留基準値(MRL)案及び原案 (資料未着)

前回部会でステップ 6 または 3 に戻された基準値案・原案、ならびに、JMPR により新たに勧告された残留基準原案 (CL2007/2-PR, 2007 年 1 月) について、検討が行われる予定である。具体的には以下の物質の残留基準案・原案について検討がなされるものと考えられる。

## 検討予定品目 (ステップ 7)

Acephate (095)	Aldicarb (117)	Captan (007)	Carbaryl (008)
Carbendazim (072)	Carbofuran (096)	Carbosulfan (145)	Chlorpyrifos-Methyl (090)
Dimethoate (027)	Disulfoton (074)	Dithiocarbamates (105)	Esfenvalerate (204)
Fenamiphos (085)	Fenitrothion (037)	Fenpyroximate (193)	Haloxypop (194)
Indoxacarb (216)	Malathion (049)	Metalaxyl-M (212)	Methamidophos (100)
Methomyl (094)	Methoxyfenozide (209)	Oxamyl (126)	Oxydemeton-Methyl (166)
Parathion-Methyl (059)	Phorate (112)	Phosmet (103)	Prochloraz (142)
Thiabendazole (065)			

## 検討予定品目 (ステップ 4)

Acephate (095)	Aldicarb (117)	Aminopyralid (220)	Bifenazate (219)
Boscalid (221)	Chlorpyrifos (017)	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin (157)	Cypermethrins (118)
Cyromazine (169)	Diazinon (022)	Dimethoate (027)	Disulfoton (074)
Endosulfan (032)	Fenamiphos (085)	Fenpropathrin (185)	Fludioxonil (211)
Haloxypop (194)	Imidacloprid (206)	Methoxyfenozide (209)	Pirimicarb (101)
Pirimiphos-methyl (086)	Propamocarb (148)	Propargite (113)	Propiconazole (160)
Pyraclostrobin (210)	Quinoxifen (222)	Thiabendazole (065)	Thiacloprid (223)
Thiophanate-methyl (077)			

各基準値案が採用された場合、今後我が国で当該基準値を受け入れることを考慮し、安全性に留意した上で対処する。

## 議題 8：加工及び調理済み食品の MRL の設定（資料未着）

前回部会において、EC 及び米国により作成された討議資料に基づき審議され、生鮮食品の MRL を加工食品にいかに関用するか等の問題が議論された。米国から、加工によって残留農薬の濃縮が起る場合にのみ、加工食品の MRL を設定すべきとする方針が提案され、複数の加盟国の支持が得られていたもの。

我が国としては、従来どおり、

- ① 対象となる加工食品の選定に当たっては、分析法の開発を念頭においた議論が必要であること、
- ② 原料たる農産物の MRL との関係について十分な議論が必要であること、
- ③ 我が国においては、農産物の MRL を策定する際に、加工食品として摂取される量を見込んだ摂取量調査を用いていることから、加工食品の MRL については必要最低限のものでよいこと

との立場で対処したい。