

第 32 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 8 回乳・乳製品部会 (CCMMP) 議題 [仮訳]
4-(2)	第 8 回乳・乳製品部会 (CCMMP) 概要
5-(1)	第 8 回ナチュラルミネラルウォーター部会 (CCNMW) 議題 [仮訳]
5-(2)	第 8 回ナチュラルミネラルウォーター部会 (CCNMW) 概要
6-(1)	第 29 回魚類・水産製品部会 (CCFFP) 議題 [仮訳]
6-(2)	第 29 回魚類・水産製品部会 (CCFFP) 概要
7-(1)	第 29 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 仮議題 [仮訳]
7-(2)	第 29 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) の主な検討議題
8-(1)	第 2 回汚染物質部会 (CCCF) 仮議題 [仮訳]
8-(2)	第 2 回汚染物質部会 (CCCF) の主な検討議題
9-(1)	第 1 回急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する特別部会 (TFQFF) 議題 [仮訳]
9-(2)	第 1 回急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する特別部会 (TFQFF) 概要
参考資料	食品添加物に関するコーデックス一般規格 (前文及び付属文書 A)

第 32 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 20 年 3 月 3 日（月）

10:00 ～ 12:00

場所：虎ノ門パストラルホテル（鳳凰西）

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 8 回乳・乳製品部会
- ・ 第 8 回ナチュラルミネラルウォーター部会
- ・ 第 29 回魚類・水産製品部会

(2) 今後のコーデックス委員会の活動について

- ・ 第 29 回分析・サンプリング法部会
- ・ 第 2 回汚染物質部会

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)

いわた しゅうじ 岩田 修二	サントリー(株) 品質保証本部 テクニカルアドバイザー
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 参与
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 32 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成 20 年 3 月 3 日 (月) 10:00 ~ 12:00

虎ノ門パストラルホテル (鳳凰西)

事務局等

事務局等

説明者 ○
池田国際食品室長 ○
小川国際基準課長(司会) ○
山田アドバイザー ○

和田 委員 ○
山浦 委員 ○
松谷 委員 ○
細野 委員 ○

○ 岩田 委員
○ 鬼武 委員
○ 春見 委員
○ 神田 委員

○ 平川 委員
○ 原 委員
○ 蓮尾 委員
○ 豊田 委員
○ 玉木 委員

事務局等

傍聴 (60名)

出入口

F A O / W H O 合同食品規格計画

第 8 回乳・乳製品部会

日時：2008 年 2 月 4 日（月）～8 日（金）
 場所：クイーンズタウン（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及び特別部会からの付託事項
3	コーデックス規格案及び関連文書案（ステップ 7）
a)	乳・乳製品の輸出証明書モデル案
4	コーデックス規格原案及び関連文書原案（ステップ 4）
a)	複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案
b)	プロセスチーズの規格原案
c)	クリーム・調整クリーム規格の添加物リスト修正原案
5	発酵乳規格（フレーバー発酵乳）における食品添加物リスト
6	有意な測定誤差が存在する際の乳製品のサンプリング計画に関する討議文書
7	その他の事項及び今後の作業
a)	乳・乳製品の分析・サンプリング法
8	次回会合の日程及び開催地
9	レポートの採択

※標記会合に先立ち、2008 年 2 月 3 日（日）に「乳・乳製品の輸出証明書モデル案に関する作業部会」が開催された。

第8回乳・乳製品部会(CCMMP)概要

1. 開催日及び開催場所

2008年2月4日(月)～2月8日(金)

クイーンズタウン(ニュージーランド)

2. 参加国及び国際機関

35加盟国、1加盟機関(EC)、3国際機関が参加、参加者総数は123名

3. 我が国からの出席者

農林水産省 生産局畜産部 牛乳乳製品課 課長補佐	小坪 清子
厚生労働省 医薬食品局食品安全部 基準審査課 専門官	江島 裕一郎
農林水産省 消費・安全局 国際基準課 課長補佐	宮廻 昌弘

テクニカルアドバイザー

国際酪農連盟日本国内委員会	小出 薫
国際酪農連盟日本国内委員会	菅沼 修
日本食品衛生協会	石田 洋一
日本食品衛生協会	大内 一則

4. 主要議題の概要

議題 3a 乳・乳製品の輸出証明書モデル案

本会合前日に開催された作業部会において、食品輸出入検査・認証制度部会(CCFICS)からのコメント及びその他のコメントについて検討がなされた上で修正案が作成され、本修正案が本会合で検討された。

CCFICSからのコメントについては、ほぼそのまま受け入れられたが、「封印番号、公的印章及び署名」については、封印番号や公的印章は利用できないこともあるため、他の手法も利用できる内容の方が望ましいとの理由で、「署名及び安全性を確保するための適切な手段」と変更された。

この他、主に以下の点が修正された。

- 「乳・乳製品のあて先」に関する文書中に、輸送中にあて先国や輸入業者が変わった場合に、追加情報の提供を可能とする内容の文章が追加された。
- 「証明」に関する文書で、原案では、輸出品が「輸出国」の衛生規定に適合していることを証明すべきとなっていたが、インドから「輸入国」の衛生規定に適合していることを証明すべきとの意見が出された。このため、「輸出国と輸入国とが合意した国」の衛生規定に適合していることを証明すべきとし、輸入国の規定に適合し

ていることが求められる場合は、輸入国は輸出国に両国で合意された言語で詳細で完全な文書によりその規定を提供すべきとの文書が追加された。

この結果、本モデル案は、ステップ8での最終採択に諮るため、第31回総会に提出することが合意された。

議題 4a 複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案

電子作業部会が作成した原案について議論がなされ、主に以下の修正がなされた。

- 発酵乳の最小含量については、我が国を含む多くの国が、本規格に該当する商品の大部分が発酵乳40～50%であるとのIDF（国際酪農連盟）の調査結果を踏まえ40%を主張したが、7カ国（アルゼンチン、ウルグアイ、オーストリア、ギリシャ、ドイツ、ブラジル等）が、50%を主張した。このため、合意に至らず括弧付きで[40%]とされた。
- 使用できる原材料に、乳清が追加された。
- 発酵乳との区別を明確にするため、タイトルを「発酵乳を基にした飲料(drinks based on fermented milk)」と修正された。

この他いくつかの修正を加えた上で、ステップ5での予備採択に諮るため、本原案を第31回総会に提出することが合意された。また、次回会合の前にインドネシアを座長とした物理的作業部会を開催し検討することとされた。

議題 4b プロセスチーズの規格原案

物理的作業部会（座長：ニュージーランド）で作成された原案について議論を行ったが、原料中のチーズの使用割合について、記述が複雑すぎる（EC）、高いチーズ含量とすべき（日本、スイス、オーストリア等）等の意見が出された。また、ゼラチン、デンブun及び安定剤の使用の可否、個別チーズ名付きプロセスチーズ中の個別チーズの最小含量、固形分中乳脂肪の上限値などについても合意されなかった。このため、原案についての議論を中断し、本作業を中止すべきか継続すべきかの議論が行われた。作業中断は、米国が支持したが、その他の国は支持しなかったため、作業を継続することとされた。

作業の進め方について議論を行った結果、本原案をステップ2に差し戻し、原案を修正するために物理的作業部会（座長：ニュージーランド、フランス）を2009年初旬に開催することが合意された。また、物理的作業部会の原案作成を補助するため、生産量、貿易量、安定剤の使用状況などの情報を各国が提供することとされた。さらに、次回会合の直前に、再度、物理的作業部会（座長：ニュージーランド、フランス）を開催することが合意された。

議題5 発酵乳規格（フレーバー発酵乳）における食品添加物リスト

使用可能な添加物のリストについて、会議期間中に行われた作業部会が作成した修正案に基づいて検討が行われた結果、コーデックス食品添加物一般規格（GSFA）の表3（適正製造規範（GMP）の範囲でいかなる食品にも使用可能な添加物の表）に記載されている食品添加物については基本的に使用可能とされ、また、議題4aのDrink Based on Fermented Milkの欄を加える修正がなされた。発酵乳の添加物リストは、CCFAの承認を求めることとされた。

議題6 有意な測定誤差が存在する際の乳製品のサンプリング計画に関する討議文書

ニュージーランドから電子作業部会の検討結果の報告があり、ガイドライン作成の提案がなされた。これに対し、提案内容が非常に幅広く漠然としているので対象を絞り具体的な内容を明示すべき、また、分析・サンプリング法部会（CCMAS）に対し助言を求めるべき（日本）、乳・乳製品だけの問題ではないので全般的な問題としてとらえるべき（カナダ、ニュージーランド、米国）などの発言があった。これらの発言を踏まえ、本件については全般的な問題としてCCMASで対応できないか、CCMASに対し意見を求めることとされた。

(参考)

乳・乳製品部会 (CCMMP) の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
輸出証明書ガイドラインの付属文書原案	8	・ 第 31 回総会
クリーム・調整クリーム規格の食品添加物リスト修正原案	5/8	・ 第 40 回食品添加物部会 ・ 第 31 回総会
発酵乳飲料規定に関する発酵乳規格の修正原案	5	・ 第 40 回食品添加物部会 ・ 第 31 回総会 ・ 規格案について各国コメント ・ 物理的作業部会 [座長：インドネシア] ・ 第 9 回 CCMMP (規格案検討)
プロセスチーズ規格原案	2	・ 生産量等について各国が情報提供 ・ 物理的作業部会 [座長：FR 及び NZ] (規格原案作成) ・ 原案について各国コメント ・ 物理的作業部会 [座長：FR 及び NZ] ・ 第 9 回 CCMMP (規格原案検討)
発酵乳規格における食品添加物リスト		・ 第 40 回食品添加物部会 ・ 第 31 回総会
乳・乳製品規格に必要な分析 ・ サンプルング法 ① 作成中の規格に必要な分析 ・ サンプルング法 ② 既存規格中の分析・サンプルング法の更新	-	・ 各国コメント ・ IDF/ISO 作業部会 ・ 第 9 回 CCMMP

F A O / W H O 合同食品規格計画

第 8 回 ナチュラルミネラルウォーター部会

日時 : 2008 年 2 月 11 日 (月) ~ 2 月 15 日 (金)
場所 : ルガーノ (スイス)

議 題

1.	議題の採択
2.	コーデックス総会及び／又はその他の部会からの付託事項
3.	ナチュラルミネラルウォーター規格 (CODEX STAN 108-1981) における特定物質の健康関連基準値の検討 (ステップ 4)
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 8 回ナチュラルミネラルウォーター一部会 (CCNMW) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時：2008 年 2 月 11 日 (月) ～ 2 月 15 日 (金)

場所：ルガーノ (スイス連邦)

2. 参加国及び国際機関

参加国等：45 加盟国、1 加盟機関 (EC)、2 国際機関

3. 我が国からの参加者

厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課国際食品室長 池田 千絵子

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課規格基準係長 松本 留美

テクニカル・アドバイザー

(社)日本食品衛生協会 峯 孝則

4. 議論の概要

主要議題は以下のとおり。

議題 3. ナチュラルミネラルウォーター規格における特定物質の健康関連基準値の検討
(ステップ 4)

本部会において、コーデックスナチュラルミネラルウォーター規格 (CODEX STAN 108-1981) と、2004 年に改訂された第 3 版 WHO 飲料水質ガイドラインとの間で、特定の健康関連物質に対する基準値に相違があることから、その整合性について議論が行われ (両者の違いについては別紙 1 参照)、各物質の基準値については、以下のとおり変更、維持された。その結果、コーデックスナチュラルミネラルウォーター規格のセクション 3.2 「健康関連物質の基準値」及び 6.3 「表示の付加要件」の 2 について、別紙 2 のとおり改正案がとりまとめられ、セクション 3.2 については、汚染物質部会 (CCCF) の承認を得た上で、第 31 回総会において、ステップ 5/8 にて最終採択を諮ることが合意された。

	既存のコーデックス規格の 基準値を維持	既存のコーデックス規格の 基準値を変更
WHO ガイドライン値と同じ値で合意された物質	ヒ素、バリウム、カドミウム、 クロム、シアン化物、鉛、硝酸塩、セレン	マンガン
WHO ガイドライン値と異なる値で合意された物質	アンチモン、ホウ酸塩*、銅、 水銀、ニッケル	亜硝酸塩

「フッ化物」については、表示の付加要件を変更

* WHO ガイドライン値より基準値が高い物質

コーデックスナチュラルミネラルウォーター規格と第3版 WHO 飲料水質ガイドライン
基準値対照表

物質名	コーデックス規格	WHO ガイドライン (mg/l)
アンチモン	<u>0.005</u>	0.02
ヒ素	0.01 (総ヒ素として)	0.01
バリウム	0.7	0.7
ホウ酸塩	<u>5</u> (ホウ素として)	0.5 (ホウ素として)
カドミウム	0.003	0.003
クロム	0.05 (総クロムとして)	0.05 (総クロムとして)
銅	<u>1</u>	2
シアン化物	0.07	0.07
フッ化物	脚注参照 ¹	1.5 ²
鉛	0.01	0.01
マンガン	<u>0.5</u>	0.4
水銀	<u>0.001</u>	0.006 (無機水銀として)
ニッケル	<u>0.02</u>	0.07
硝酸塩	50 (硝酸塩として)	50 (硝酸塩として) (短期暴露)
亜硝酸塩	0.02 (亜硝酸塩として) ³	3 (亜硝酸塩として) (短期暴露)
		0.2 (長期暴露)
セレン	0.01	0.01

¹ 製品がフッ化物を 1 mg/l 以上含有する場合は、「フッ化物を含む」旨を製品名の一部またはその近く、あるいはよく目立つ場所に表示させること。また、製品がフッ化物を 2 mg/l 以上含有する場合は、「本製品は乳児及び7歳未満の幼児には適していない」という文章を表示させること。

² 国内基準を設定する場合は、飲用水以外からの水の摂取量についても考慮すること。

³ 品質要件として設定されている (ただし乳児を除く)。

— 一本線のアンダーラインは、WHO ガイドラインより基準値が低いことを示す。

= 二本線のアンダーラインは、WHO ガイドラインより基準値が高いことを示す。

コーデックスナチュラルミネラルウォーター規格のセクション 3.2 及び 6.3.2 の
改正案(CODEX STAN 108-1981)
(ステップ 5/8)

3.2 特定物質の健康関連基準値

包装した状態のナチュラルミネラルウォーターは、以下に示す物質が以下の量を超えて含まれてはならない。

3.2.1	アンチモン	0.005 mg/l	
3.2.2	ヒ素	0.01 mg/l	総ヒ素として算出
3.2.3	バリウム	0.7 mg/l¹	
3.2.4	ホウ酸塩	5 mg/l	ホウ素として算出
3.2.5	カドミウム	0.003 mg/l	
3.2.6	クロム	0.05 mg/l	総クロムとして算出
3.2.7	銅	1 mg/l	
3.2.8	シアン化物	0.07 mg/l	
3.2.9	フッ化物	セクション 6.3.2 参照	
3.2.10	鉛	0.01 mg/l	
3.2.11	マンガン	0.5 0.4 mg/l	
3.2.12	水銀	0.001 mg/l	
3.2.13	ニッケル	0.02 mg/l	
3.2.14	硝酸塩	50 mg/l	硝酸塩として算出
3.2.15	亜硝酸塩	0.02 0.1 mg/l	亜硝酸塩として²
3.2.16	セレン	0.01 mg/l	

セクション 7 に規定する方法に従い検査した場合、以下の物質が定量限界以下²³でなければならない。

- 3.2.17 界面活性剤⁴³
- 3.2.18 農薬及び PCB 類⁴³
- 3.2.19 鉱油⁴³
- 3.2.20 多環芳香族炭化水素⁴³

6.3 表示の付加要件

6.3.2

製品が 1mg/l を超えるフッ化物を含む場合、以下の用語をラベル上で製品名の一部又はそのごく近くに、もしくは目立つ場所に示すものとする：「フッ化物含有」。加えて、その製品が **21.5 mg/l** を超えるフッ化物を含む場合、以下の文をラベル上に含めなければならない：「本製品は幼児及び 7 歳未満の児童には適しません」。

¹ FAO/WHO により決定された適切な科学団体が、新たな科学的データで見直すまで現状基準を維持

² ~~品質規格として設定 (幼児を除く)~~

³² 関連の ISO 法のとおり

⁴³ 適切な分析方法の策定が保留中のものを一時的に支持したもの

F A O/WHO 合同食品規格計画

第 29 回 魚類・水産製品部会

日時 : 2008 年 2 月 18 日 (月) ~ 2 月 23 日 (土)

場所 : トロンハイム (ノルウェー)

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.	魚類及び水産製品に関する実施規範案 (活・生鮮二枚貝、ロブスター・カニ及び関連定義) (ステップ 7)
4.	活及び生鮮二枚貝の規格案 (ステップ 7)
5.	チョウザメキャビアの規格案 (ステップ 7)
6.	魚類及び水産製品に関する実施規範原案 (ステップ 4)
7.	急速冷凍ホタテ貝柱製品の規格原案 (ステップ 4)
8.	ホタテ貝の加工に関する実施規範原案 (ステップ 4)
9.	くん製魚製品の規格原案 (ステップ 4)
10.	魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き改訂原案 (ステップ 4)
11.	フィッシュソース規格原案 (ステップ 4)
12.	急速冷凍フィッシュスティックの規格修正原案 (窒素係数) (ステップ 4)
13.	生鮮/活及び冷凍あわび (<i>Haliotis</i> 属) の規格原案 (ステップ 4)
14.	その他の事項及び今後の作業 ・カドミウム基準値追加のための急速冷凍エビ規格の改訂提案
15.	次回会合の日程及び開催地
16.	報告書の採択

第 29 回魚類・水産製品部会 (CCFFP) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時 : 2008 年 2 月 18 日 (月) ~ 2 月 22 日 (金)
 場所 : トロンハイム (ノルウェー)

2. 参加国及び国際機関

50 加盟国、1 加盟機関 (EC)、2 国際機関 (参加者総数 149 名)

3. 我が国からの出席者

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部 主任研究官 豊福 肇
 農林水産省消費・安全局国際基準課 課長補佐 宮廻 昌弘

テクニカルアドバイザー

(独) 水産総合研究センター東北水産研究所海区水産業研究部
 海区産業研究室 鈴木 敏之

4. 議論の概要

主要議題の検討内容は以下のとおり。

議題 4 活及び生鮮二枚貝の規格案 (ステップ 7)

「衛生及び取扱い」の規定について、食品衛生部会 (CCFH) からの指摘事項について検討された。大腸菌及びサルモネラ属の微生物規格について、我が国は、コーデックスではリスクベースの基準を設けること、公衆衛生の保護と規格の厳しさとの関係を透明性をもって科学的に説明することが求められている中、ベースとすべきリスク評価がない状態で、微生物規格を設けることはできないので、別途作成している実施規範で規定すべきと主張した。しかしながら、過去 50 年以上、この微生物規格で公衆衛生上問題がないことから、糞便汚染の指標菌として CCFH の勧告に従い大腸菌 1 本に絞り、サルモネラ属については、本規格の対象となる食品は、直接消費されるもの (Ready to eat) なのだから、不検出が当たり前という理由で次の微生物規格が合意された。

微生物	n	c	m	M	サンプリングプラン
大腸菌	5	1	230/100g	700/100g	3 階級
サルモネラ属	5	0	0/25g		2 階級

n: サンプルユニット数、c: m を超過するサンプルユニット数、M: 超過すべきでない上限値

また、サルモネラ属については、FAO/WHO に対し「異なるサンプリングプランを用いた場合のリスク低減効果の推定」を行うよう要請することを我が国

が提案し、合意された。

腸炎ビブリオに関しては、FAO から JEMRA の暫定的なリスク評価結果によると、微生物規格を total Vibrio MPN 100/g と仮定した場合、地域によって食用とできなくなる二枚貝の比率が 16 – 67% にまで、ばらつきが生じることから、この病原菌に対する管理措置として一律の微生物規準を設定することについて疑問が示された。この結果、日本が作業部会の座長を務める CCFH における「海産食品におけるビブリオ属に関する衛生実施規範」作成作業に任せることに合意し、従って今回の部会では当該微生物規格に関する議論を行う必要はなかった。

貝毒については、汚染物質の章を新たにおこし、次の表を挿入することに合意した。

バイオトキシン群の名称	貝の可食部 kg あたりの最大レベル
サキシトキシン群(STX)	サキシトキシン 2 塩酸塩 0.8mg 相当量以下
オカダ酸群(OA)	オカダ酸として 0.16mg 以下
ドーモイ酸 (DA)	ドーモイ酸として 20mg 以下
ブレベトキシン群(BTX)	200MU 以下
アザスピロ酸群 (AZA)	0.16mg 以下

「衛生及び取扱い」の章については CCFH、新たに設けた「汚染物質」の章については汚染物質部会 (CCCF) の承認を求めるとともに、ステップ 8 での最終採択のため総会に諮ることが合意された。

議題 5 チョウザメキャビアの規格案 (ステップ 7)

前回部会で、本規格の適用範囲を、チョウザメ科 (Acipenseridae) のみに限定するか、もしくは、ワシントン条約におけるキャビアの定義に合わせ、チョウザメ目 (Acipenseriforms order) のすべての魚種 (ヘラチョウザメを含む) を対象とするかで意見が分かれ、それぞれの案が [] 付きになっていた。

議論の結果、本規格案は、チョウザメ科のみを対象とすることに合意した。

卵は野生のチョウザメの場合は排卵していないもの、養殖チョウザメの場合は排卵していないものに加え、排卵済みのもを原料と認めることに合意した。

食品添加物のホウ酸及び 4 ホウ酸ナトリウムについて、食品添加物部会 (CCFA) から、ホウ酸の FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) での評価は 1961 年に実施されており、食品添加物としての使用には適さないことが結論づけられており、新たな毒性データの提供が無ければ、JECFA に再評価を依頼する立場にはないと返答があった。今会合では、これらの添加物を添加物条項から削除することに合意した。一部の国から、ホウ酸及び 4 ホウ酸ナトリウムの代わりに、ソルビン酸を使用しているとの発言や JECFA の評価済の保存料の使用は認めるべきとの発言があったが、明確な添加物の名称およびそ

の最大許容量について、提案がなかったため、今回は議論を進めることはできず、次回会合で検討されることになった。また、着色料の使用は認めないことで合意した。

時間の制限で、第5章（汚染物質）以降は議論できず、ステップ3に戻し、今回議論して合意した変更箇所を修正した原案を回覧し、コメントを求めることになった。

議題7 急速冷凍ホタテ貝柱製品の規格原案（ステップ4）

本規格の対象について、急速冷凍ホタテ貝柱に意図的に水を添加した製品は対象としないことに合意した。

水分含量に関する記述については、「ホタテを採捕した時に比べ、有意な水分の吸収を招くような貝柱の取扱いまたは保管は認められない」という記述で合意し、水分含量の基準値は設定しなかった。

リン酸については、「リン酸の使用が生産国及び製品が輸出される国で許容されていて、過剰な水の保持を防ぐため、本規格第3章（必須成分及び品質要件）及びGMPを厳格に遵守している場合に限る」という条件つきで天然に存在するリン酸を含めた P_2O_5 として10g/kgまで使用が認められた。

時間の制限で、第5章（衛生及び取扱い）以降は議論できず、ステップ3に戻し、今回議論し合意した変更箇所を修正した原案を回覧し、コメントを求めることになった。

議題9 くん製魚の規格原案（ステップ4）

議題採択時に、議長から会期中作業部会の開催が提案され、部会は本提案を受け入れ、同作業部会（本会議と並行して実施された）で検討された第2章（製品の記述）及び第6章（表示）の討議結果をもとに本部会の議論は行われた。

第2章にSmoking by regenerated smokeという工程の定義が加わり、その中に液くん製品も対象として加えることに合意した。第6章（表示）において、この定義の対象となる製品を伝統的なくん製品と区別して表示するか否かについては各国が決定できるとした。また、Smoked fish, Smoke Flavored Fish及びSmoke-dried Fishの3つのカテゴリーを維持することで合意した。

第3章（必須成分及び品質要件）中のヒスタミンレベルの記述において、問題となる魚種を記載すべきかの議論になり、他の規格で特定している魚種に限定すべきとの意見も出されたが、高いレベルのヒスタミンが検出される他の魚種が認められているとともに、今後の科学の進歩により、より魚種が拡大する可能性があることから、魚種を限定しないことで合意した。

時間の制限で、第4、5、7、8及び9章は議論できず、ステップ3に戻し、今回議論して合意した変更箇所を修正した原案を回覧し、コメントを求めることになった。また、次回会合開催直前にオランダを座長とする物理的作業部会を開催することに合意した。

議題13 活および生の冷凍あわびの規格原案（ステップ4）

第30回総会で新規作業として採択された際に、あわび以外の腹足類も対象に含めることを検討するよう要請されていた。しかしながら、対象を他の腹足類まで広げると、ハザードが異なってくることから、対象はあわびに限定することとし、*Haliotis* 属の種に加え、アメリカから提案のあった *Marinauris roei* (Roe's abalone；日本ではオーストラリアアワビと呼ばれている), *Notohaliotis ruber* (blacklip abalone；日本ではアカアワビ), 及び *Schismotis laevigata* (greenlip abalone、日本ではウスヒラアワビと呼ばれている)も対象とすることになった。なおアメリカから提案のあったこれらの学名は古いもので、現在はすべて *Haliotis* 属に分類されており、結果的にはあわびの規格は *Haliotis* 属に限定されたことになる。なお、生の凍結品 (raw frozen) だけでなく、生の冷蔵品 (raw chilled) も対象とすることにした。

ステップ2に戻し、南アフリカが今回会合前に提出されたコメント及び今回の議論を元に、次回会合までに原案を再修正することになった。

(参考)

魚類・水産製品部会 (CCFFP) の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
魚類・水産製品実施規範案 (活・生鮮二枚貝、ロブスター)	8	・ 第 36 回食品表示部会 ・ 第 40 回食品衛生部会 ・ 総会 (最終採択)
活及び生鮮二枚貝規格案	8	・ 第 2 回汚染物質部会 ・ 第 36 回食品表示部会 ・ 第 40 回食品衛生部会 ・ 総会 (最終採択)
チョウザメキャビア規格案	6	・ 規格案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
急速冷凍ホタテ貝柱規格原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 電子的作業部会[座長：カナダ] ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
ホタテ貝の加工に関する実施 規範原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 電子的作業部会[座長：カナダ] ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
魚類・水産製品実施規範原案 (くん製魚)	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 物理的作業部会[座長：オランダ](次回会合前) ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
くん製魚の規格原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 物理的作業部会[座長：オランダ](次回会合前) ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
魚種の規格への追加手続きの 改訂原案	3	・ 規格原案について各国コメント ・ 物理的作業部会[座長：フランス](次回会合前) ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
フィッシュソース規格原案	2	・ タイが原案作成 ・ 規格原案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
急速冷凍フィッシュスティック 規格修正原案 (窒素係数)	2	・ タイが原案作成 ・ 規格原案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
活・生鮮及び冷凍あわび規格 原案	2	・ 南アフリカが原案作成 ・ 規格原案について各国コメント ・ 第 30 回魚類・水産製品部会

F A O / W H O 合同食品規格計画

第 29 回分析・サンプリング法部会

日時 : 2008 年 3 月 10 日 (月) ~ 3 月 14 日 (金)

場所 : ブダペスト (ハンガリー)

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.	測定の不確かさ及びサンプリングの不確かさに関するガイダンス
8.	分析法に関する国際機関間会合の報告
9.	コーデックス規格の特定の条項に関与しない分析法に関する CCMAS の役割についての討議文書
10.	公表されたデータの信頼性に関する討議文書
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、2008 年 3 月 8 日 (土) に「分析法の承認に関する作業部会」が開催される予定。

第 29 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) の主な検討議題

日時 : 2008 年 3 月 10 日 (月) ~ 3 月 14 日 (金)

場所 : ブダペスト (ハンガリー)

主要議題の検討内容

議題 3 承認できる分析法の評価規準

- 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ある。前回部会において 1 章 (対象範囲) 及び 2 章 (前提条件) について長時間の議論が行われた。多くのコメントが提出されていたことから、議論を停止し、修正された 1 章及び 2 章、並びに 3 章 (手順) について当初回付されていた案及び欧州連合から提出された案を、再度ステップ 6 で回付しコメントを求めることとされた。

当初案では、室間再現性に基づいて判断する旨が記述されているが、欧州連合の案では、不確かさを用いて判断するよう記述されている。また、ニュージーランドからも大幅な修正案が提出されている。それぞれの案の内容を精査し、科学的な原則に基づくとともに、実行可能なガイドラインとなるよう対処したい。

議題 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)

本ガイドライン案は、コーデックスで利用される分析用語の定義の見直しで、コーデックス総会で承認されれば、コーデックス手続きマニュアルに掲載されるものである。前回の部会では、我が国を含む各国から様々な修正・追加に関する意見が出され、また、他の機関が用いる分析用語との整合性にも配慮することが合意された。分析法の品質保証に関連する用語を対象とすること、及び各用語について、他の議題での議論内容と整合性が保たれるようにすることに留意しつつ、科学的に妥当な定義となるよう対処したい。

議題 5b) 微量元素分析法の規準への変換

これまで微量元素ごとに分析法が決定されてきたのに対して、今後は、一定の規準を満たす分析法であれば自由に選択できるようにするために議論が行われてきたものである。今部会では、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ている。

前回部会において、重金属の規準の表は例として改訂文書にも含めること、ダイオキシンおよびダイオキシン類似 PCB の分析法の規準についても考慮することが合意されたことから、我が国のこれらの分析法がこの規準を満たすよう留意しつつ、科学的に妥当で、実行可能なガイドラインとなるよう対処したい。

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分析法の規準

前回の部会では、本件を新規作業とすることについては肯定的な意見が多かったことから、ドイツと英国を座長とする電子作業部会において、コーデックス・各国政府両方を対象として討議文書の改訂を行うと共に、新規作業のプロジェクト・ドキュメントを作成することとされていた(わが国も参加)。

今回の部会では、電子作業部会が作成した討議文書に基づき、ガイドライン化に向けた更なる議論が行われる予定である。我が国の分析法を踏まえ、適宜対処したい。