

## 第 41 回食品衛生部会 (CCFH) の検討予定議題

日時：2009 年 11 月 16 日 (月) ～11 月 20 日 (金)

場所：サンディエゴ (アメリカ)

第 41 回食品衛生部会 (CCFH) の仮議題については、現段階では公表されておらず、想定される議題は以下のとおりである。

なお、その他の議題についても情報収集に努め適宜対応したい。

検討予定議題

1. 海産食品におけるビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案 (ステップ 4)
2. 貝類中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法についての付属文書 (ステップ 4)
  - (1) 前回会合において、海産食品におけるビブリオ属菌について、1) 温度管理が 10℃以下で十分か、2) 特にリスクの高い消費者に対して、これら生ものの消費や調理を控えるよう注意喚起を表示すること、3) “cooked” から “treated” への用語の変更等のセクションごとに詳細な議論を行ったことで大きな進展が見られたが、更に議論が必要な問題がいくつか残っていることから、本原案をステップ 3 に差し戻し、再度各国の意見を求めることとされたもの。部会開催前に日本を座長とする物理的作業部会が行われる予定であり、現在、コメントが要請されている。
  - (2) また前回会合において、貝類中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法について付属文書を作成することが合意され、日本を座長とする物理的作業部会で作成した付属文書について議論される。

この付属文書は全ての貝類ではなく、二枚貝のみに焦点を当てており、表題を「二枚貝中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法に関する付属文書原案」と改めること、また食品分類を (i) “live” (ii) “raw” (iii) “partially treated” (iv) “thoroughly treated” の 4 つに分類すること等が提案されている。
  - (3) 実行可能でかつビブリオ属菌によるリスクを低減する上で効果的な衛生実施規範及び付属文書が合意に達するよう対応したい。
3. 鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン原案 (ステップ 4) (資料未着)

鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌を管理するための、適正衛生規範

(Good Hygienic Practices, GHPs)、ハザードの低減効果に基づく (hazard-based) 手法、リスクに基づく (risk-based) 手法を提供するためのガイドライン案を検討しているものである。

前回会合において、さらに加盟国からの情報収集、またそれらを踏まえた更なる議論を必要とすることから、原案をステップ2に差し戻し、ニュージーランドとスウェーデンを座長とする物理的作業部会を再設置して議論を継続することが合意された。この作業部会は2009年9月8日から11日までブラジルにおいて開催されており、我が国も参加している。モニタリングについて各国の状況に関する情報提供が求められており、各国の状況を元にモニタリングの項が修正される。

我が国では、鶏肉によるカンピロバクター食中毒は多数発生していることから、フードチェーンの各段階におけるリスク低減措置の効果等に関する情報収集に努めるとともに本年5月に開催されたJEMRA 専門家会合の結果も踏まえ、科学的に適切なガイドラインが策定されるよう対応したい。

#### 4. 生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範：薬物のハーブを含む緑色葉野菜付属文書 (ステップ4)

既に採択されている「生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範」に関して、緑色葉野菜に特化した付属文書を作成するもので、第31回コーデックス総会において新規作業として承認されたもの。

前回会合においては、付属文書に改善すべき点が多数みられたことから、詳細な議論は行わず、本文書をステップ2に差し戻すとした上で、回付文書 (Circular Letter) により、小規模な生産・加工・流通、水耕栽培、各生産工程に関連する微生物学的リスクとその低減対策等について各国に情報提供を求めた後、米国を座長とする電子的作業部会を開催し、検討を進めることとされた。

本年6月中旬に開催された電子作業部会が作成した文書案にコメントが要請されている。各国から提出されたコメントを勘案し、今次会合において検討を進めることとなった。

世界各国における薬物のハーブを含む緑色葉野菜を原因としたアウトブレイクの発生予防のため、実行可能でかつリスクを低減する上で効果的な付属文書が早期に作成されるよう対応したい。

#### 5. 食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範 (ステップ4)

作業部会からの勧告に基づき、食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範の策定を新規作業とすることが前回会合において合意され第32回総会で承認されたもの。オランダを議長として本年3月に開催された物理的作業部会が作成したガイドライン案へのコメントが、現在ステップ3で募集されている。本規範は、食品中のウイルス、

特にノロウイルス、A型肝炎ウイルスの制御に関するガイドラインを本体とし、①調理済み食品中のA型肝炎ウイルス及びノロウイルスの管理のための食品取扱者による衛生的な取扱い、②二枚貝中のA型肝炎ウイルス及びノロウイルスの管理に関する付属文書、③生鮮食品中のA型肝炎ウイルス及びノロウイルスの管理の3つの付属文書で構成されている。

本規範で対象としているノロウイルスとA型肝炎ウイルスの管理については、我が国でも重要な課題であり、その動向に注目しておく必要がある。また、食品取扱者による調理済み食品中のA型肝炎ウイルス及びノロウイルスの管理のための衛生的な取扱いに関する付属文書に関しては、基本的に本体との重複をできるだけ避けるべきとの立場であり、ガイドラインが科学的に適切かつ実行可能性のある文書となるよう、適切に対応したい。

#### 6. 食品衛生部会におけるリスク分析ポリシー（資料未着）

コーデックス委員会の戦略的計画 2008-2013 の Activity 2.1 において各部会のリスク分析の原則を一致させることが目標として掲げられたことを受けて、第 39 回会合において新規作業とすることが合意され、今般、インドを議長とする電子作業部会でリスク分析ポリシーの原案が作成されたもの。

我が国としては、他の部会で既に作成されたリスク分析の文書に形式をあわせ、かつ CCFH の作業を円滑化させるものにすべきとの立場で対応したい。

#### その他

##### ○ 食品の微生物規準の設定と適用に関する原則(CAC/GL 21-1997)の改訂に関する討議文書

「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の微生物学的リスク管理メトリックス（数的指標）に関する指針における付属文書(CAC/GL 63-2007)」が採択されたことを受けて、採択から既に 12 年以上経過した「食品の微生物規準の設定と適用に関する原則(CAC/GL 21-1997)」を改訂する必要があるのではないかとのオブザーバーである ICMSF<sup>1</sup>からの提案により検討されるもの。現在、フィンランド、日本等からなる voluntary group が提案書を作成しており、近々、回付文書により新規作業提案として提出される予定である。

---

<sup>1</sup> International Commission on Microbiological Specifications for Foods