

## 第 42 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 22 年 1 月 19 日（火）

14:00 ～ 16:00

場所：三田共用会議所 3F 大会議室

### 議 事 次 第

#### ① 議題

○最近開催されたコーデックス各部会で検討された議題について

- ・ 第 30 回魚類・水産製品部会
- ・ 第 3 回抗菌剤耐性に関する特別部会
- ・ 第 15 回生鮮果実・野菜部会
- ・ 第 31 回栄養・特殊用途食品部会
- ・ 第 41 回食品衛生部会

○今後開催されるコーデックス各部会で検討される議題について

- ・ 第 9 回乳・乳製品部会
- ・ 第 18 回食品輸出入検査・認証制度部会
- ・ 第 31 回分析・サンプリング法部会
- ・ 第 42 回食品添加物部会
- ・ 第 26 回一般原則部会
- ・ 第 42 回残留農薬部会
- ・ 第 4 回汚染物質部会
- ・ 第 38 回食品表示部会

○その他

## コーデックス連絡協議会 委員名簿

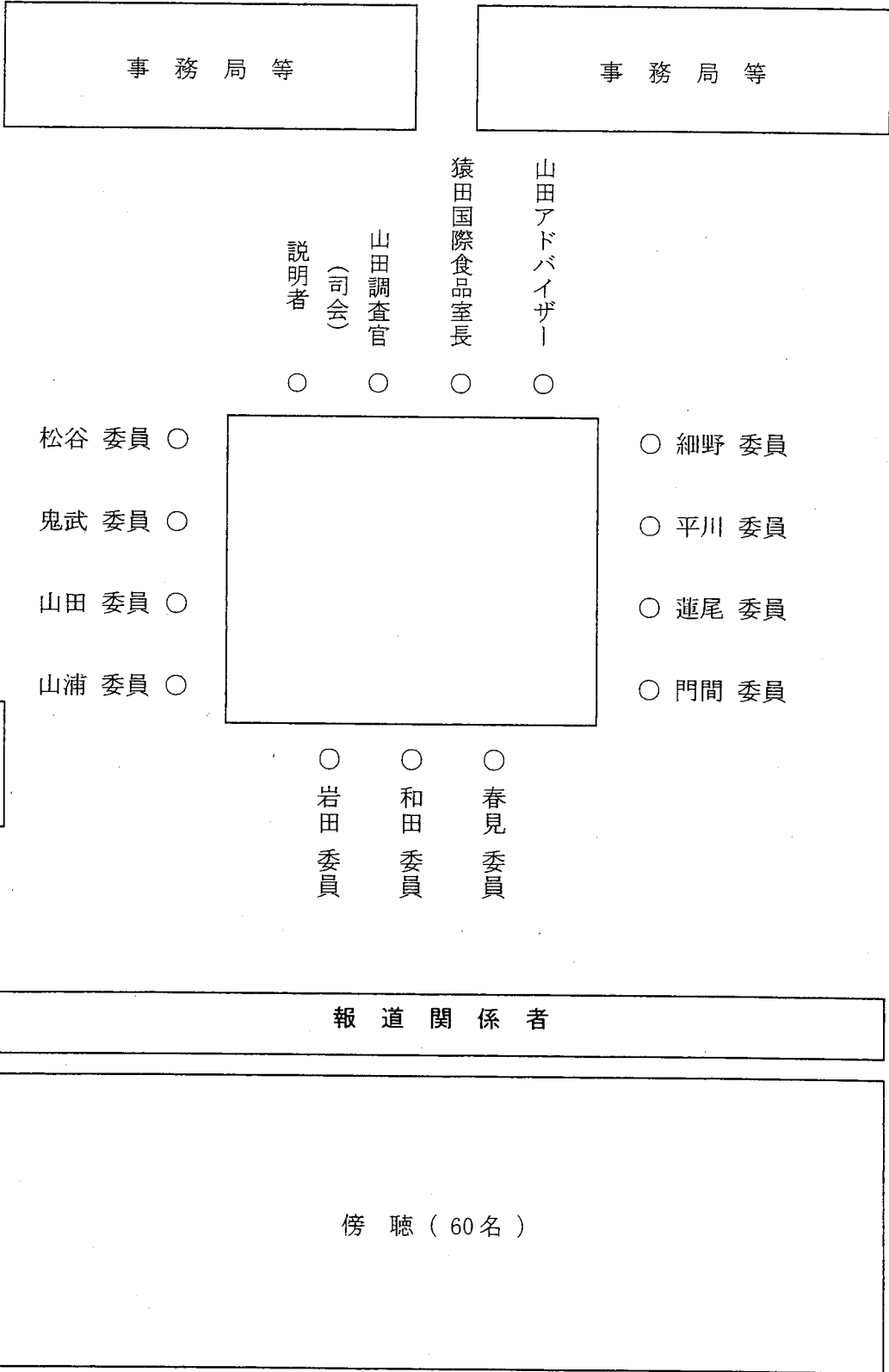
(敬称略 50音順)

いわた 岩田	しゅうじ 修二	前 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 鬼武	かずお 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 春見	たかふみ 隆文	日本大学生物資源科学部農芸化学科 教授
かどま 門間	ひろし 裕	(財) 食品産業センター 参与
かんだ 神田	としこ 敏子	前 全国消費者団体連絡会 事務局長
たかや 高谷	さとし 幸	(社) 日本食品衛生協会 常務理事
はすお 蓮尾	たかこ 隆子	家庭栄養研究会 副会長
ひらかわ 平川	ただし 忠	日本食品添加物協会 常務理事
ほその 細野	あきよし 明義	(財) 日本乳業技術協会 常務理事
まつたに 松谷	みつこ 満子	(財) 日本食生活協会 会長
やまうら 山浦	やすあき 康明	日本消費者連盟 事務局長
やまだ 山田	まさのぶ 雅宣	全国農業協同組合連合会 営農総合対策部 営農企画グループリーダー
よしいけ 吉池	のぶお 信男	青森県立保健大学健康科学部栄養学科 教授
わだ 和田	まさえ 正江	主婦連合会 副会長

第 42 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成 22 年 1 月 19 日 (火) 14:00 ~ 16:00

三田共用会議所 3F 大会議室



事務局等

事務局等

説明者

(司会)

山田調査官

猿田国際食品室長

山田アドバイザー

松谷 委員

鬼武 委員

山田 委員

山浦 委員

細野 委員

平川 委員

蓮尾 委員

門間 委員

入口

岩田 委員

和田 委員

春見 委員

報道関係者

傍聴 (60名)

## F A O / W H O 合同食品規格計画

## 第 30 回魚類・水産製品部会

日時 : 2009年9月28日(月)～10月2日(金)

場所 : アガディール(モロッコ)

## 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. a)	魚類及び水産製品に関する実施規範案(ロブスター及び関連定義)(ステップ6)
b)	魚類及び水産製品に関する実施規範案(カニ及び関連定義)(ステップ6)
4.	チョウザメキャビアの規格案(ステップ6)
5.	バイオトキシン同定法リスト案(活及び生鮮二枚貝規格)(ステップ6)
6.	魚類及び水産製品に関する実施規範原案(くん製魚を含むその他のセクション)(ステップ3)
7.	くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚の規格原案(ステップ3)
8.	ホタテ貝の加工に関する実施規範原案(ステップ3)
9.	急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案(ステップ3)
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3)
11.	生鮮/活及び冷凍あわび( <i>Haliotis</i> 属)の規格原案(ステップ4)
12.	フィッシュソース規格原案(ステップ4)
13.	急速冷凍フィッシュスティック規格の修正原案(窒素係数)(ステップ3)
14.	魚類及び水産製品に関する規格の食品添加物条項

15.	その他の事項及び今後の作業
16.	次回会合の日程及び開催地
17.	報告書の採択

## 第30回魚類及び水産加工品部会（CCFFP）概要

### 1. 開催日及び開催場所

日時：2009年9月28日（月）～10月2日（金）

場所：アガディール(モロッコ)

### 2. 参加国及び国際機関

78加盟国、1加盟機関（EC）、1国際機関（参加者総数218人）

### 3. 我が国からの出席者

国立保健医療科学院 研修企画部 第二室長	豊福 肇
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課調査官	山田 英也
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課補佐	小林 秀誉

テクニカルアドバイザー

（独）水産総合研究センター中央水産研究所

利用加工部機能評価研究室 鈴木 敏之

### 4. 概要

#### 議題3b). 魚類及び水産製品に関する実施規範案（カニ及び関連定義）（ステップ6）

当該規範案は、前回会合において時間の制約上議論の出来なかったセッションがあったため、ステップ6に差し戻し各国のコメントを求めているものである。本部会に先立って行われたワーキンググループで検討がなされ、その結果を基に議論が進められた。

前回会合で、潜在的なハザードとしてカニに蓄積するトキシンが食中毒の原因として重要であるため、麻痺性貝毒（PSP：Paralytic Shellfish Poison）と記憶喪失性貝毒（ASP：Amnesic Shellfish Poison）が追加されたが、さらにヨーロッパイチョウガニが含有する下痢性貝毒（DSP：Diarrhetic Shellfish Poison）による食中毒事例等を踏まえ、ある種のカニにはDSP, PSP, ASP, AZA, パリトキシン、テトロドトキシンが存在する旨の記述を加えることが合意された。

さらにいくつかの修正ののち、Step 8で総会に図ることが合意された。

#### 議題4. チョウザメキャビアの規格（ステップ6）

前回の会合において、本規格は、チョウザメ科のみを対象とすること、塩分濃度は3～5%とすることが合意された。

本部会においては、排卵された魚卵についての記述を明確にするとともに、そうでない魚卵が区別できるよう、表示等において意見が出され、了承された。なお、排卵させるためにホルモンを使う場合は実施規範に従うことが了承された。

食品添加物については、GSFA の Table 3 に掲載されているもののうち pH 調整剤(acidity regulators)、抗酸化剤、保存料を GMP の基、使用可能とすることが合意された。

さらにいくつかの修文がなされた上で、step 8 で総会に図ることが合意された。

#### 議題7. くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚の規格原案（ステップ3）

第43回執行委員会（1996年6月）において新規作業として承認されて以降、くん製品の対象についての意見が分かれ進展を見ていなかったが、前回会合において、第2章（製品の記述）に Smoking by regenerated smoke という工程を経た食品が加わり、その中で液くん製品も対象として加えることで合意されている。本部会に先立つワーキンググループにおいて検討がなされ、その結果に基づいて議論された。

規格中、原案では PAH に基準を作成する旨記述されていたが、CCCF の実施規範ができたことから、「魚の燻製製造は PAH 生成が最小になるように行われるべきである。これは CCCF が策定した実施規範に従うことで達成可能である」と記述し、基準値等の議論は行われなかった。また、サンプリングのセクションで、微生物及び寄生虫のサンプリング及び分析法に関し、日本が提案したとおりに引用文献が変更された。

その他、特に用語の定義等で議論があったが、文書の一部が保留状態のまま Step 5 で総会に図られるとともに、関係する部会(CCFH)に確認を求めることとなった。

(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	次のアクション
魚類及び水産製品に関する実施規範案 (ロブスター及び関連用語の定義)	8	第 33 回総会
魚類及び水産製品に関する実施規範案 (カニ及び関連定義)	-	第 33 回総会
チョウザメキャビアの規格	8	第 33 回総会
くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚の規格原案	5	第 33 回総会
フィッシュソースの規格原案	5	第 33 回総会
ホタテ貝の加工に関する実施規範原案	4	第 31 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する実施規範 (水の要件)	3	第 31 回 CCFFP
急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案	3	第 31 回 CCFFP
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定案	3	第 31 回 CCFFP
生鮮及び活二枚貝のバイオトキシン分析法リスト案	2/3	電子作業部会 [議長: カナダ] 第 31 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する実施規範原案 (くん製魚を含むその他のセクション)	2/3	物理的作業部会 [議長: オランダ] 第 31 回 CCFFP
生鮮 / 活及び冷凍アワビ ( <i>Haliotis</i> 属) の規格原案	2/3	第 31 回 CCFFP
急速冷凍フィッシュスティックの規格の修正 (窒素係数)	2/3	第 31 回 CCFFP
魚類及び水産製品の規格における食品添加物条項	-	電子作業部会 [議長: 米国] 第 31 回 CCFFP



## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 3 回抗菌剤耐性に関する特別部会

日時 : 2009 年 10 月 12 日 (月) ~ 10 月 16 日 (金)

場所 : チェジュ (韓国)

## 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.	FAO、WHO 及び OIE による抗菌剤耐性に関する作業の情報
4.	食品由来の抗菌剤耐性菌に係るリスク分析に関するガイドライン原案
5.	その他の事項及び今後の作業
6.	次回会合の日程及び開催地
7.	報告書の採択

## 第 3 回抗菌剤耐性に関する特別部会 (TFAMR) 概要

### 1. 開催日及び開催場所

日時：2009 年 10 月 12 日 (月) ～10 月 16 日 (金)

場所：チェジュ (韓国)

### 2. 参加国及び国際機関

43 加盟国、1 加盟機関 (EC)、8 国際機関 (参加者総数 148 人)

### 3. 我が国からの出席者

農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課 生産安全専門官	秋元 京子
農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課 専門職	矢野 貴子
農林水産省動物医薬品検査所検査第二部抗生物質製剤検査室 主任検査官	小澤真名緒
内閣府食品安全委員会事務局評価課 課長補佐	関谷 辰朗
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 係員	星野 博満

### 4. 概要

#### 議題 4 食品由来の抗菌剤耐性菌にかかるリスク分析に関するガイドライン原案

2009 年 5 月に開催された電子作業部会 (議長国：米国) が「食品由来の抗菌剤耐性菌に係るリスク評価指針」、「リスク評価及び管理における食品由来の抗菌剤耐性菌の優先付けのためのリスクプロファイル作成に関する指針」及び「食品由来の抗菌剤耐性菌の封じ込めのためのリスク管理指針」を統合したガイドライン原案 (CX/AMR 09/3/4) について検討された。

#### 1. ガイドライン全体

- (1) ガイドラインの構成を原案どおりの時系列とするか、リスク分析の 3 つの要素 (リスク評価、リスク管理、リスクコミュニケーション) 別とするかについて、日本は他のガイドラインとの整合性を考慮して要素別の構成に変更することを提案した。

検討の結果、

- ① 本特別部会の開催は 2010 年までと決められており作業を完結するまであと 1 年しかないこと
- ② ガイドラインの使用者にとって時系列のほうがわかりやすいとされた

こと

から、原案の時系列の構成で作成することとされた。

(2) 本ガイドラインが「食品由来の抗菌剤耐性 (AMR、antimicrobial resistance)」に関するものであることを明確にするために、AMR を FAMR (foodborne antimicrobial resistance) に置き換えることとされた。

## 2. 各項目

### (1) 定義

会期内作業部会(議長国:デンマーク)の提案により、手続き規定(Procedural Manual)において記載されている用語の定義については本ガイドラインから削除することとされた。また、日本の提案により、新規に“food producing animal”の定義を作成することとされた。

### (2) リスク分析の一般原則

原則 5 が修正され、FAMR は抗菌性物質耐性菌による疾患の治療の結果を考慮すべきである旨が明確にされた。また、EC より動物衛生と動物福祉を一般原則に盛り込むべきとの提案があり検討した結果、新しく原則 8 として「生産段階における FAMR リスク管理オプションの評価には、適切な場合には、食品の安全性に関連する動物衛生も含むべきである。そのような動物衛生の側面を検討するときは、FAMR は関連する OIE 基準を考慮すべき。」が明記された。

### (3) AMR リスク分析のフレームワーク

会期内作業部会(議長国:カナダ)の提案により、図 1 をリスクコミュニケーションとサーベイランスを加えた新しい図に差し替え、パラ 10 として新しい図 1 を説明する文章が加えられた。

### (4) リスクプロファイルの要素

リスクプロファイルの要素を記載した付属書「FAMR リスクプロファイルに含めるべき要素」を新規に付属書 1 として作成することが合意された。具体的な内容を検討するために物理的作業部会(議長国:カナダ)を次回会合の直前に開催することとされた。

### (5) AMR リスク評価

図 2 と図 3 の内容が一部重複することから、会期内作業部会(議長国:カナダ)からの提案により、図 2 を削除し図 3 を「曝露評価」と「ハザードの特徴付け」の流れが分かりやすくなるように用語や構成を修正した。

### (6) AMR リスク管理オプション

日本は、本文にはリスク分析の総論を記載し、リスク管理の詳細な内容を示した表 1 (補足的なリスク管理オプションの例示) は付属書に移して使いやすいガイドラインとすることを提案した。一方、EC からは、オプションの例が

本文に記載されているガイドラインもあることから、この表は本文に残すべきとの提案があった。検討の結果、表 1 の主要な例示のみ本文に残すこととされ、原案の記述の整理は会期内作業部会（議長国：米国）で行われた。

会期内作業部会からの提案により、「畜産物」及び「農産物」の項を「規制 (Regulatory)」と「非規制 (Non-regulatory)」の小項目に分けて、管理オプションの例を各国/各地域の管理部署が行うものと企業や生産者等が行うものに区別するなどの修正が採択された。

(7) AMR リスク管理オプションのモニタリング及びレビュー

付属書 3 に記載されていた、リスク管理オプションを見直すために行うモニタリングに関する考慮すべき点を本文に移行し、付属書 3 を削除することとされた。

(8) 抗菌剤の使用、抗菌剤耐性菌及び耐性決定遺伝子のモニタリングとサーベイランス

抗菌剤の使用、抗菌剤耐性菌及び耐性決定遺伝子の調査は、モニタリングとして取り扱わず、サーベイランスとして扱うこととされた。

(9) リスクコミュニケーション

リスクコミュニケーションはリスク分析の全体を通して適切に実施されるものであり、リスク分析の段階毎に行うべき事項を記述することは適切ではないことが合意された。

(参考)

抗菌剤耐性に関する特別部会 (TFAMR) 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
食品由来の抗菌剤耐性菌に係るリスク分析に関するガイドライン原案	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 付属文書 1 に関する物理的作業部会 (議長国：カナダ)</li> <li>• 第 33 回 CAC</li> <li>• 第 4 回 TFAMR</li> </ul>

## FAO/WHO 合同食品規格計画

## 第 15 回生鮮果実・野菜部会

日時 : 2009 年 10 月 19 日 (月) ~ 10 月 23 日 (金)

場所 : メキシコシティ (メキシコ)

## 議 題

1.	議題の採択
2. 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)	生鮮果実・野菜の規格化に関する他の国際機関からの付託事項
c)	国連欧州経済委員会 (UN/ECE) の生鮮果実・野菜規格 i リンゴの UN/ECE 規格 ii アボガドの UN/ECE 規格
3.	コーデックス規格案及び関連文書の検討 (ステップ 7)
(a)	ビターキャッサバの規格案セクション 6-マーク又は表示-
(b)	リンゴの規格案
4.	コーデックス規格原案の検討 (ステップ 4)
(a)	アボガドの規格原案 (改訂)
(b)	チリペッパーの規格原案
(c)	ツリートマトの規格原案
5.	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式
(a)	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案
(b)	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式で使用する用語集
6.	生鮮果実・野菜の規格化に関する優先リストの改訂案
7.	その他の事項及び今後の作業
8.	次回会合の日程及び開催地
9.	報告書の採択

## 第 15 回生産果実・野菜部会 (CCFFV) の概要

### 1. 開催日及び開催場所

日時 : 2009 年 10 月 19 日 (月) ~10 月 23 日 (金)

場所 : メキシコ (メキシコシティ)

### 2. 参加国及び国際機関

51 加盟国、1 加盟機関 (EC)、2 国際機関 (参加者総数 112 名)

### 3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課国際基準専門官 吉尾綾子

### 4. 議論の概要

主要議題は以下のとおり。

#### 主要議題の概要

##### 議題 3b) りんごの規格案

前回の会合後の電子作業部会及び物理的作業部会においてもコンセンサスを得ることができなかった事項について議論された。また、規格内の記述の整合性や分かりやすさを図る観点から修正が加えられ、最終採択のため第33回総会に提出することが合意された。

合意された主な事項は次の通り。

- 最低限の品質要件の1つとして“firm (固いこと)”を規定し、適切な生育度合いを示すための指標として用いるもので、固さは品種により異なるとの説明を脚注に挿入すること。
- 直径50mm又は重量70g未満の小さなりんごについては、全ての品種、等級に関し、最低でも10.5 ブリックス (果実の糖度の単位) の糖度を有することを規定すること。
- 着色の程度について、等級分けの要件とせず、着色の程度ごとに識別コードを設定すること。

##### 議題 4b) チリペッパーの規格原案

定義の項について、他の生鮮果実・野菜に関するコーデックス規格では、個別の商業品種名を例示することは一般的でないことから、以下の修正を行うことが合意された。

① 貿易されている全ての品種が対象となるよう、個別の商業品種を特定する記述を削除すること。

② スイートペッパー（ピーマンなど）との区別を明確化するため、スコヴィル値（辛味単位）が1,000以上のものとするを脚注に挿入すること。

当該規格原案については、ステップ3に差し戻し、特に等級分け、サイズの項について各国からコメントを求めること、メキシコを座長とする電子作業部会を設置し、提出されたコメントに基づき規格原案を改訂することが合意された。

#### 議題 5 a) 生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案

#### 議題 5 b) 生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式で使用する用語集

時間が限られていたため、個別の規定についての詳細な議論はなされず、今後どのように本件に取り組むか議論された。輸送や保管中の品質低下を考慮して特定の品質についての許容幅を設けることに関しては前回会合でも議論されていることから、事務局が、過去の議論及び周辺情報も含め、経緯を取りまとめることとなった。その他、以下の点について発言があった。

- 等級ごとに定めた許容できる欠陥の幅を規定する場合に、「僅か」といった定性的な修飾ではなく数値を用いるなど、品質やサイズの規定の仕方、
- 原産国の規定など「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」(CODEX STAN 1-1985)の規定との整合、
- 当該標準様式は生鮮果実・野菜の規格を策定する際のガイダンスであり、規格化する産品の特性を考慮して融通をもって適用すべきことの明記。

本標準様式案については、今回の議論を踏まえ、更なるコメントを求めた上で、次回会合で議論されることとなった。

なお、用語集の策定作業については、標準様式において整理すべき品質の規定に関する議論が集約されるまで一時中断することで合意された。

(参考)

生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) 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
ビターキャッサバの規格	8	・ 第 38 回 CCFL ・ 第 33 回 CAC
りんごの規格	8	・ 第 38 回 CCFL ・ 第 33 回 CAC
アボガドの規格改訂案	5	・ 第 33 回 CAC ・ 電子作業部会[議長国:キューバ] ・ 第 16 回 CCFFV
ツリートマトの規格原案	5	・ 第 32 回 CAC ・ 電子作業部会[議長国:コロンビア] ・ 第 16 回 CCFFV
チリペッパーの規格原案	2/3	・ 電子作業部会[議長国:メキシコ] ・ 第 16 回 CCFFV
ザクロの規格原案	1/2/3	・ 第 32 回 CAC ・ 電子作業部会[議長国:イラン] ・ 第 16 回 CCFFV
生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式		・ 第 16 回 CCFFV
生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式で使用する用語集	一時中止	—
生鮮果実・野菜の新規作業提案		・ 第 16 回 CCFFV



## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 31 回栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU)

日時 : 2009 年 11 月 2 日 (月) ~11 月 6 日 (金)

場所 : デュッセルドルフ (ドイツ)

## 議題

1.	議題の採択
2. i)	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
ii)	FAO 及び WHO から提起された関心事項
3.	食物繊維の分析方法のリスト (ステップ 7)
4.	栄養表示ガイドラインに則った表示を目的とした栄養参照量 (NRV) の追加あるいは改訂原案 (ステップ 4)
5.	必須栄養素の食品への添加に関するコーデックス一般原則 (CAC/GL 9-1987) を修正するための新規作業の提案に関する討議文書
6.	低体重乳幼児向け穀物加工食品規格作成のための新規作業の提案に関する討議文書
7.	乳児 (6-12 ヶ月齢) 及び幼児用調製補助食品に関するガイドライン改訂のための提案に関する討議文書 (CAC/GL 8-1991)
8.	非感染性の病気のリスクに関連した栄養素の栄養参照量 (NRV) に関する討議文書
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

## 第 31 回栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) 概要

## 1. 日時及び開催場所

2009 年 11 月 2 日 (月) ~11 月 6 日 (金)  
ドイツ (デュッセルドルフ)

## 2. 参加国及び国際機関

70 カ国、1 加盟機関 (EC)、27 国際機関 合計 265 人

## 3. 我が国からの出席者

内閣府消費者庁食品表示課長	相本 浩志
内閣府消費者庁食品表示課衛生調査官	芳賀 めぐみ
厚生労働省医薬食品局食品安全部国際食品室長補佐	入江 芙美
テクニカルアドバイザー	
女子栄養大学教授	山田 和彦
財団法人日本健康・栄養食品協会	浜野 弘昭
財団法人日本食品衛生協会	土田 博

## 4. 主な審議結果

主要議題の概要は以下のとおり。

## 議題 3. 食物繊維の分析方法のリスト (ステップ 7)

前回の第 30 回 CCNFSDU において、「栄養強調表示の使用に関するガイドライン：栄養成分表示の条件 (Part B：食物繊維含有量について)」につき合意がなされ、重合度 3-9 のものを食物繊維と定義するかどうかは各国が判断できることとなった。これを受け、電子作業部会 (議長国：フランス) において、既存の食物繊維の分析法リストを修正し、部会に諮られた。

アメリカは、各国の裁量に任せられた重合度 3-9 のものを含まない狭義での食物繊維を測定できる分析法のみリストに挙げるという意見を示し、リスト中のタイプについての記述 (手続きマニュアル P109 に定義されている：タイプ 3 は監督、監査、規制の目的で利用される分析法、タイプ 2 はタイプ 3 の分析法のうちから選ばれた、係争の際また較正のために利用される分析法) については、定義が国によって異なることからタイプ 2 はあり得ないとして、削除するよう求めた。また、いくつかの国から、どの分析法で何が測れるのかを明確に

示すべきという意見が出され、部会会期中に作業部会を開催し、リストを修正することになった。

作業部会の結果をまとめた CRD24 をもとに再度リストについての議論が行なわれ、最終的には、タイプ 2 は含まず、測定可能な物質ごとに分類された、変更後の分析法リストをステップ 8 に進めることで合意された。

#### 議題 4. 栄養表示ガイドラインに則った表示を目的とした栄養参照量 (NRV) の追加あるいは改訂原案 (ステップ 4)

ビタミン・ミネラルについての NRV を対象とした本議題については、電子作業部会 (議長国: 韓国、オーストラリア) で議論されたものを基に CRD20 が用意され、議論が行われた。

##### 1) 附表 1: ビタミン・ミネラルについての NRV 設定の際の一般原則案 (食品表示のガイドラインに附表として追加されることを目的としている)

前文の各国の裁量についての表現に関し、EC が土壌条件によりミネラルの含量が異なることを例示するよう提案したが、アメリカや中国が反対し、最終的には受け入れられなかった。

定義のセクションで、NRV を定義するかが議論され、WHO から 1985 年の時点での定義が紹介された。結局、ビタミン・ミネラルに関する NRV と、非感染性疾患に関する NRV との両方を考慮するため、議題 8 の後で、検討することとなった。また、その他の用語 (上限等) については、既存の文書で使用されている定義を優先することが示された。

根拠とするデータをどのように選ぶのかについて議論され、FAO/WHO のデータを第 1 の情報源とすること、また、広く認められた権威ある学術機関からの最新のデータを考慮することで合意された。

実際に NRV を計算するための、一般人口を代表する人口についての表現について議論があった (一般人口を代表する人口については、「性年齢階級別の値に関する考慮」というセクションにおいて、「19 歳から 50 歳までの成人男女」と書かれているが、附表 2 に示されている値の計算に使われたのは、項目によっては、50 歳ではなく 65 歳のこともあり) があつたが、上記セクションの表現が維持された。

##### 2) 附表 2: 具体的な NRV

提案されている NRV は、主に 2004 年に作成された FAO/WHO によるガイドライン (ヒトの栄養におけるビタミンおよびミネラルの必要量, 第 2 版, FAO/WHO, 2004) に基づいて作成されたが、値が存在しないものについては、アメリカ医学院 (IOM: Institute of Medicine) のデータを参

照したことが、韓国より説明された。

また、①年齢・性別の異なる各集団の値のうちもっとも高い値を用いる方法（異なる年齢・性別からの最高値）と、②一般人口を代表する集団の推奨量の加重平均を用いる方法（成人男性および成人女性の値の平均値など）との二つを計算したところ、①では、年齢群によっては上限を超える場合もあることから、②を選択することで合意された。

しかし、値の根拠についての質問が多く、更なる検討が必要とされた。よって、一般原則（附表1）については、ステップ5に進め、個々のNRV（附表2）については、ステップ3に留め置くこととなった。

#### 議題 5. 必須栄養素の食品への添加に関するコーデックス一般原則（CAC/GL 9-1987）を修正するために新規作業の提案に関する討議文書

「食品への必須栄養素の添加に関するコーデックス一般原則(CAC/GL 9)」について、必須栄養素の添加の目的、方法等が変化してきていることから見直しをするべきというカナダ提案の新規作業について、電子作業部会で作成された討議文書をもとに議論が行われた。

フードサプリメントにこの原則が適用されるのかについては、多くの場合サプリメントは必須栄養素ではないので、適用されないことが確認された。また、現在の原則は、義務的な栄養強化と任意の栄養強化とを区別していない点で、現状に対応できていないことが指摘された。

上限設定のための科学的根拠をどこに求めるかについて、表現について議論され、FAO/WHOのデータを第一の情報源とすべきという文章となった。

スケジュールについては、2010年にはステップ3、2014年には作業完了とされ、カナダ、ニュージーランド、チリを共同議長国とする電子作業部会設置が了承された。

#### 議題 6. 低体重乳幼児向け穀物加工食品規格作成のための新規作業の提案に関する討議文書

本議題の提案国であるインドから討議文書をもとに説明がなされたが、資料の到達が遅く検討する時間が少なかったこと、資料では、発展途上国の低体重児を対象としていたが、部会当日の説明では、先進国の低栄養児も対象とするなど、提案内容に食い違いが生じている点などについての指摘を受け、今回の部会での議論は難しいとの見解が出された。今後、引き続き電子作業部会を行い、次回の部会で再度議論することとなった。

**議題 7. 乳児（6-12 ヶ月齢）及び幼児用調製補助食品に関するガイドライン改訂のための提案に関する討議文書（CAC/GL 8-1991）**

ガーナが議長国を務めた電子作業部会で作成された討議文書をもとに議論が行われた。各国から改正の目的と範囲、考慮すべき点、評価において考慮する作業の優先順位のクライテリア、コーデックス戦略目的との関連、提案とコーデックスの他の文書との間の関連情報などについての各国の意見が出された。

“complementary” と “supplementary” とが混在しているとの指摘を受け、この二つの用語の使用についての議論が行なわれるなど、時間をかけた議論となった。最終的には、部会として新規作業を始めることで合意され、ガーナを議長国とする電子作業部会（南アフリカが共同議長国）が設置された。

**議題 8. 非感染性の病気のリスクに関連した栄養素の栄養参照量（NRV）に関する討議文書**

前回の部会において、非感染性の病気のリスクに関連した栄養素の栄養参照量（NRV）に関する新規作業が提案され、今次会合前に、アメリカとタイを議長国とする物理的作業部会を行うこととしていたもの。

アメリカが会期直前の物理的作業部会の議論を紹介し、用意された新規作業提案ドキュメント（CRD1、附表2）について議論された。

飽和脂肪酸については、マレーシアが含めるべきではないと主張し、さらに、どの栄養素を対象とするかは食品表示部会（CCFL）が判断すべきという意見もあった。NRV の定義については、CCFL に付託することとした。

今後、アメリカ、タイおよびチリを議長国とした電子作業部会を立ち上げて一般原則等について、議論をすすめ、次回部会においてステップ 3 で議論するための資料を作成することとされた。また、ビタミンとミネラルについての NRV とあわせて、次回部会に先立ち、物理的作業部会を開催することとなった。

栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）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
食物繊維の分析法リスト	8	・ 第33回総会
栄養表示ガイドラインに則った表示を目的とした栄養参照量(NRV)の追加あるいは改訂原案	5(一般原則) 3(個別NRV)	・ 第33回総会(一般原則) ・ 物理的作業部会(個別NRV,議長国:韓国、オーストラリア) ・ 第32回CCNFSDU
必須栄養素の食品への添加に関するコーデックス一般原則を修正するための新規作業の提案に関する討議文書	—	・ 電子作業部会(議長国:カナダ) ・ 第33回総会 ・ 第32回CCNFSDU
低体重乳幼児向け穀物加工食品に関する規格作成のための新規作業の提案に関する討議文書	—	・ 電子作業部会(議長国:インド) ・ 第32回CCNFSDU
乳児(6-12ヶ月齢)及び幼児用調整補助食品に関するガイドライン改訂のための提案に関する討議文書	—	・ 電子作業部会(議長国:ガーナ) ・ 第33回総会 ・ 第32回CCNFSDU
非感染性の病気のリスクに関連した栄養素の栄養参照量(NRV)に関する討議文書	—	・ 電子作業部会及び物理的作業部会(議長国:米国、タイ、チリ) ・ 第33回総会 ・ 第32回CCNFSDU

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 42 回食品衛生部会 (CCFH)

日時 : 2009 年 11 月 16 日 (月) ~20 日 (金)

場所 : サンディエゴ (アメリカ)

## 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.	FAO、WHO 及び他の国際政府間機関から提起された事項
(a)	FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA) の経過報告及び関連事項
(b)	国際獣疫事務局 (OIE) からの情報
4.	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)
5.	生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範の葉物ハーブを含む緑色葉野菜に関する附属文書原案 (ステップ 4)
6.	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)
7.	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附属文書 (ステップ 4)
8.	食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範原案 (ステップ 4)
9.	CCFH で作成され、総会で採択された文書における不整合について
10.	その他の事項及び今後の作業
(a)	CCFH における作業の優先順位決定に関する作業部会の報告書の討議
(b)	CCFH によって適用されるリスク分析の原則及び手法に関する文書案
11.	次回会合の日程及び開催地

## 第 42 回食品衛生部会(CCFH)概要

## 1. 開催日及び開催場所

2009 年 11 月 16 日 (月) ～20 日 (金)  
アメリカ (サンディエゴ)

## 2. 参加国及び国際機関

79 加盟国、1 加盟機関 (EC)、9 国際機関

## 3. 我が国からの出席者

国立保健医療科学院研修企画部第二室長	豊福 肇
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	
国際調整専門官	井関 法子
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課食品規格専門官	浦上 憲治
厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課	
輸出食品安全対策官	東良 俊孝
京都大学東南アジア研究所統合地域研究部門教授	西淵 光昭
国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室長	野田 衛
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 リスク管理専門官	佐々木 貴正
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 SPS 協定係長	際本 玲子
農林水産省消費・安全局農産安全管理課 調査係長	五島 朋子
内閣府 食品安全委員会事務局評価課 微生物・ウイルス係長	松本 留美

## 4. 主な審議結果

主要議題の概要は以下のとおり。

#### 議題 4 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)

物理的作業部会 (2009 年 9 月、議長国: ニュージーランド及びスウェーデン)) は、鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌に係る技術会議 (2009 年 5 月) の科学的知見を踏まえ記述を修正し、①原案をステップ 5 に進めること、②FAO 及び WHO が構築したリスク管理手段決定補助ツールの完成することを支



持したことが報告された。

今次会合では、食鳥処理場におけると体への活性塩素の使用の適否が争点となった。EC等は、活性塩素等の汚染防止剤(decontaminants)の使用に関する記述については、不適切な衛生管理を隠すとの理由で、一般的衛生管理の代替方法と見なせないこと、環境や労働安全へのリスクに関する不確実性が高いこと、ヨーロッパ域内での消費者の反対が強いこと等から反対し、食品生産及び食品製造への塩素含有消毒剤使用についてのベネフィットとリスクに係るFAO/WHO 合同専門家会合の最終報告書が公表されていない現時点では、汚染防止剤の使用に関する記述がある本原案をステップ5に進めるべきではないと主張した。

一方、米国をはじめ多くの国々は原案には病原菌の管理に有効な全ての管理方法を取り入れることが重要である等により、本原案をステップ5に進めるべきと主張した。

WHO や日本等は、両病原菌による食中毒が各国の問題となっている中で、本議論の一旦中止は、CCFH が両病原菌対策に後ろ向きであるにとられかねないため、ステップ5に進めることを前提に議論することを支持した。

FAO は、上述の専門家会合の最終報告書の作成状況に関し、公表済みの要約中の結論（塩素含有消毒剤使用は食品の微生物学的リスクを下げることに、食品の残留塩素による毒性学的リスクは低いこと、塩素含有消毒剤使用が抗菌耐性につながる証拠はないこと等）は最終報告書においても変わらないこと及び次回 CCFH 会合前には最終報告書が公表されるであろうことを補足した（2009年12月に公表）。

結論として、今次会合では内容の議論をせず、本原案をステップ2に戻すこととされ、電子作業部会を設置し必要な修正を行って、次回 CCFH 会合で議論することが合意された。

#### 議題5 生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範の葉物ハーブを含む緑色葉野菜に関する付属文書原案（ステップ4）

本原案については、本文書との重複を避け、緑色葉物野菜に特化した要件を記載すべきとの意見（日本他）を踏まえ、“付属文書に記載されている事項は、特に配慮が必要な追加的要件である”との説明が加筆された。

また、本原案が対象とする緑色葉物野菜の範囲について、ブラジルは“小規模農家への負担等を考慮し、包装された葉物野菜のみに絞るべき”と主張したが、無包装の緑色葉物野菜に起因する食中毒が発生している実態を踏まえ、本原案通り無包装の緑色葉物野菜も含むことで合意した。また、範囲の記述を修

正し、消費段階で微生物を殺す処理を経ずにそのまま消費される緑色葉物野菜に限定されることを明確にした。

第一次生産で使用する水について、灌漑用水のセクションにあった水の起源と品質の関係に関する記載に関して、一次生産段階で使用される他の用途の水にも適用されるべきとの我が国の提案が受け入れられ、EC、ブラジル、日本の修正提案を踏まえて関連する箇所が適宜修正された。

その他、必要な修正を行い、本付属文書原案についてはステップ5/8に進めることで合意された。

#### 議題6 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）

本会議前日に開催された物理的作業部会（日本が議長国）で、記述を修正した文書（CRD5）について議論した。主な論点は以下の通り。

- 本原案のタイトルについては、本衛生規範の内容をより反映しており、他のコーデックス関連文書名との一貫性の観点から、“海産食品におけるビブリオ属菌の管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン”で合意
- ”partially treated”の定義の明確化、第30回CCFFPで合意された”clean water”の定義と整合性をとることに合意
- 二枚貝に関するパラ29から31までの記述を検討中の付属文書に移動

その他、物理的作業部会が提示した修正案が受け入れられ、表示及び消費者教育に関するセクション等に必要な修正を行い、本原案はステップ5/8に進めることで合意された。

#### 議題7 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）

本会議前日に開催された物理的作業部会（日本が議長国）で、記述を修正した文書（CRD5）について議論した。

今後検証を要するデータが含まれていることから表1（ビブリオの増殖速度と倍加時間の相関の例示）を削除する等の修正を行い、物理的作業部会が提示した修正案が受け入れられ、本原案はステップ5/8に進めることで合意された。

本会議は、各国で広範に適用できるリスク予測モデルの検証の必要性があることを踏まえ物理的作業部会が提示した勧告を承認し、FAO及びWHOに対して、専門家会合を招集してi)FAO/WHOのリスク評価に基づき、米国が開発したリスク予測モデルの検証の実施、ii)海産食品及び／又は水における病原性腸炎ビ

ブリオ及びビブリオ・バルニフィカスのレベルをモニターするための分析法に関する利用可能な情報の再評価、iii) 付属文書から削除した表1のカキ (*Crassostrea virginica*) 等における腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの増殖速度及び倍加時間の検証の実施を行うことを要請した。

この要請に関連しFAO及びWHO代表は、各国に対してリスク予測モデルの検証に必要となるデータ（水温、塩分濃度、生態要因、二枚貝の種類や海水における腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの汚染実態等）の提出を奨励した。

#### 議題8 食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範原案（ステップ4）

本原案を作成した物理的作業部会の議長国オランダは、各国から提出されたコメントで指摘された、さらなる検討を要するポイントを次のように総括して報告した。

- 本原案を既存文書の付属文書とすべきとの意見は合理的であるが、現時点では本問題の公衆衛生上の重要性から食品中のウイルスに特化した規範の作成を進めるのが適当
- ウイルス制御に特化したアドバイスが必要だが、一部のセクションについては、正確な科学的情報の不足により現時点では困難
- “食品取扱者”や“ウイルス”等の用語の定義の見直しと対象とするウイルスの範囲の明確化
- 異なる段階で使用される水の特定とその定義、及び洗浄消毒手順に関する詳細な情報提供の必要性
- ウイルス粒子を除去する手洗い手順に関する詳細なアドバイスや確認済みの制御方法（加熱、高圧等）に関する情報提供
- 発症した従事者の症状が消えた後に職場復帰する際の基準の明確化
- 表示の必要性（特に二枚貝）とその方法（トレーサビリティを含む）
- 付属文書 I（調理済み食品に関する衛生管理）を削除し、必要部分を本体へ移動させる必要性
- 付属文書 II（二枚貝に関する管理要件）について採捕海域が汚染された場合の措置に関する詳細なガイダンスを加えることの必要性
- 付属文書 III（生鮮農産物に関する管理要件）について、生鮮葉野菜の付属文書との整合性を検討することの必要性

この報告を踏まえ、本会議は本原案を詳細に検討することはせず、本原案をステップ2に差し戻すことで合意した。またオランダを議長国とする物理的作業部会を設置（2010年3月25、26日にオランダで開催予定）し、すでに提出

されたコメントや新たな科学的情報などを踏まえて原案を修正し、次回 CCFH 会合で議論することで合意した。

#### 議題 10 その他の事項及び今後の作業：

##### (a) CCFH における作業の優先順位決定に関する作業部会の報告書の討議

本会議前日に開催された物理的作業部会（グアテマラが議長国）が提示した報告書を討議した。その結果、天然ミネラル水の収集、加工及び販売のための国際衛生実施指針（CAC/RCP 33 - 1985）を改訂する新規作業提案を次回総会に諮ることで合意された。また、スイスを議長国とする物理的作業部会を設置し（2010年6月にスイスで開催予定）、当該指針の改訂案を作成して、ステップ3としてコメントを求め、次回CCFH会合で議論することで合意した。

また、食品中の微生物規格設定及び適用のための原則を改訂する新規作業提案を次回総会に諮ることで合意した。またフィンランドを議長国及び我が国を共同議長国とする物理的作業部会を設置し（2010年5月に日本で開催予定）、当該原則の改訂案についてステップ3としてコメントを求め、次回CCFH会合で検討することで合意した。

ココアとチョコレートの生産と加工についての衛生実施規範に関する新規作業提案は今回は見送られた。

##### (b) CCFH によって適用されるリスク分析の原則及び手法に関する文書案

本会議中に開催された作業部会（インドが議長国）から提出された修正案（CRD 28）について検討した。CCFH によって適用されるリスク分析の原則及び手法について、他の部会に適用される同様の文書や、これまでに CCFH が踏襲してきた手続きなどを考慮して必要な修正をし、リスク評価とリスク管理の関係などを明確にした。

このテキストは 2010 年に開催される第 26 回一般原則部会（CCGP）において、他のテキストとの整合性や、付属文書と本体文書間の記載の重複等を整理した上で、次回総会に提出して最終採択（及び手続きマニュアルへの追加）をすることで合意された。

(参考)

食品衛生部会 (CCFH) 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
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	2	第 42 回 CCFH
生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範の葉物のハーブを含む緑色葉野菜に関する付属文書原案	5/8	第 33 回総会
海産食品におけるビブリオ属菌の管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン	5/8	第 33 回総会
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	5/8	第 33 回総会
食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範原案	2	物理的作業部会 [議長国：オランダ] 第 42 回 CCFH
CCFH によって適用されるリスク分析の原則及び手法に関する文書案	-	第 33 回総会
天然ミネラル水の収集、加工及び販売のための国際衛生実施指針 (CAC/RCP 33 - 1985) を改訂する新規作業提案		物理的作業部会 [議長国：スイス] 第 33 回総会
食品中の微生物規格設定及び適用のための原則を改訂する新規作業提案		物理的作業部会 [議長国：フィンランド、共同議長国：日本] 第 33 回総会

## FAO/WHO 合同食品規格計画

## 第 9 回乳・乳製品部会

日時：2010 年 2 月 1 日（月）～5 日（金）

場所：オークランド（ニュージーランド）

## 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及び特別部会からの付託事項
3	発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案
4	プロセスチーズの規格原案提案に係る物理的作業部会の報告
5	乳・乳製品規格におけるアナトー抽出物の最大使用量
6	その他の事項及び今後の作業
(a)	乳・乳製品の分析法及びサンプリング法に関する IDF/ISO 作業部会報告
(b)	乳・乳製品規格における食品添加物規定の不一致の提示
(c)	乳・乳製品輸出証明書様式と公的証明書一般様式との整合性
7	次回会合の日程及び開催地
8	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2010 年 1 月 31 日（日）に「発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案に係る作業部会」が開催される予定。

## 第 9 回乳・乳製品部会 (CCMMP) の主な検討議題

日時：2010 年 2 月 1 日 (月) ～2 月 5 日 (金)

場所：オークランド (ニュージーランド)

### 主要議題の検討内容

#### 議題 3 発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案 (ステップ 7)

本作業は、第26回総会 (2003年6月) において新規作業として承認された。当初、発酵乳飲料のための新たな規格を作成するか、発酵乳規格 (CODEX STAN 243) を修正し発酵乳飲料に関するセクションを追加するかについて意見が分かれていたが、第7回会合 (2006年4月) において、既存の条項の修正は行わないことを条件として、発酵乳規格を修正することが合意された。第31回総会 (2008年6月) において、発酵乳規格修正原案がステップ 5 で予備採択された。

現在の修正作業の目的は、発酵乳含有量が50%に満たないいわゆる発酵乳飲料” yoghurt drinks” を適用範囲に入れるためであり、このテキストでは、発酵乳飲料は、「複合乳製品であり、発酵乳に飲料水を混合し、ホエイ、非乳原料及び香料のような他の原料を添加あるいは添加せず、発酵乳を最低【40%】含む製品」と定義されている。我が国を含め国際的に流通している発酵乳飲料は発酵乳含有量が40～50%のものも主流となっているため、この修正案にコメントを求める回付文書 (CL2008/23-MMP) に対して、修正案を支持する旨コメントした。

修正案を基本的に支持する立場で対応したい。

#### 議題 4 プロセスチーズの規格原案提案に係る物理的作業部会の報告

本作業は、2002年に新規作業として承認されたが、3回 (第6回～第8回) の会合で意見が集約されずステップ 2 に差し戻された。

第8回会合では、物理的作業部会が作成し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関する記述、チーズ含量の下限値、ゼラチン、デンプン及び安定剤の使用の可否、等について意見が分かれ合意に至らなかった。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が、米国以外の国は作業中止を支持せず、作業を継続することとされた。しかしながら、2009年1月に開催さ

れた物理的作業部会においても、同様の点について意見が集約されず、規格原案の策定に至らなかったことから、第62回執行委員会（2009年6月）において、今次会合で合意に至らなかった場合には作業を中止するよう勧告されている。

我が国としては、各国の意見の隔たりが大きい中、これ以上リソースを割くべきではないことから、作業の中止はやむを得ないとの立場で適切に対応いたしたい。



## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 18 回食品輸出入検査・認証制度部会

日時 : 2010 年 3 月 1 日 (月) ～3 月 5 日 (金)  
 場所 : サーフアーズパラダイス (オーストラリア)

## 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・特別部会からの付託事項
3 (a).	CCFICS の作業にかかる FAO 及び WHO の活動に関する報告
3 (b).	CCFICS の作業にかかる他の国際政府機関の活動に関する報告
4.	海外の監査及び検査の実施のための原則及びガイドライン原案 (ステップ 4)
5.	国内の食品管理システムにかかる原則及びガイドライン原案 (ステップ 4)
6.	その他の事項及び今後の作業
7.	次回会合の日程及び開催地
8.	報告書の採択

## 第 18 回食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) の主な検討議題

日時 : 2010 年 3 月 1 日 (月) ~ 3 月 5 日 (金)

場所 : サーフアーズパラダイス (豪州)

### 主要議題の検討内容

#### 議題 4 海外監査及び検査の実施のための原則及びガイドライン原案 (ステップ 4)

前回部会(2008 年 11 月)の決定により設置された物理的作業部会は、2009 年 7 月に会合を開催し、修正原案を提示した。この原案は、前回部会で提出された意見も考慮して、内容が整理されており、i) ガイドラインの範囲を監査 (audit) だけに絞らず、検査 (inspection) も含めていること ; ii) 適切と見なす保護水準 (ALOP) について、「食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン (CAC/GL 26-1997)」(親文書) にすでに記載があるため、触れないことにしたこと ; iii) 定義について、重複を避けるために、親文書に記載のある定義は全て削除されている。さらに、監査と検査いずれの場合も等しく原則が適用されることが明示され、内容の重複や順番の整理がなされて、基本的に完成度が高いテキストとなっている。

しかし、輸出国の検査認証システムを評価する手段としては” systems-based audit” が最も好ましいと明記されている点などについて、検査を実施するか監査を実施するかについては、状況や目的に応じてケースバイケースで決めるものであり、適切なものを選ぶことが大事であること、また、実際には検査も多く行われている実態を踏まえる必要があることなど、ドキュメントがより適切な内容となるような修正が必要であると考えている。

また、本原案が採択されれば、親文書の既存のアネックスと置き換えることが合意されていることから、既存のアネックスに記載されている事項のうち重要な点 (文書レビューから現場検査に移行するステップが原案では抜けている等) について移行することも検討する必要がある。

以上を踏まえ、かつ日本政府が行っている監査及び検査の実態も鑑み、当ドキュメントが適切なものとなるよう対応したい。

## 議題5 国内の食品管理システムに係る原則及びガイドライン原案（ステップ4）

前回（第17回）部会が決定し、第32回コーデックス総会が承認したこの新規作業の目的は、未だ国内食品管理システムが確立していない途上国だけでなく、すでに当該システムを確立している国の政府の双方にとって役立つ包括的な食品管理システムのフレームワークを提供することである。

国内食品管理システムは、各国で流通する食品の検査体制や、農場から食卓までの一貫した食品生産/流通管理システムを含んでおり、適切と見なす保護水準を達成させるために設けられた諸要件を満たすために、各国政府がこのシステムをどのように構築し運営していくかについて、原則及びガイドラインをどう示していくかがポイントである。

本年7月に開催された物理的作業部会が作成した原案（CX/FICS 10/18/4）がすでに回付されているが、当原則及びガイドラインの対象は、国内食品検査システムに関連するコーデックスの既存文書やその他のレファレンスを考慮して、包括的かつ広範囲に関連事項を網羅する必要がある。よって、個別のパラグラフのテキストの詳細を修正する前に、まずは、ドキュメントの構成の明確化、重複箇所の整理、システムの構築と運営に資する主たる原則と理念の明示、既存のコーデックス文書との関連性、既存の文書がカバーしていない分野の補完などについて、議論することが必要である。

我が国はその書面コメントに示すように、まずは一般的事項の議論を通じてこの原案の構成についてコンセンサスを得ることが最初のステップとして必要であると考えており、各国様々な形式の食品管理システムが存在しうる実態を踏まえつつ、先進国及び発展途上国共に有益となる原則及びガイドラインの作成をめざして、我が国のシステムの実態も踏まえつつ、適切に対応いたしたい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 31 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS)

日時 : 2010 年 3 月 8 日 (月) ~ 3 月 12 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.	バイオテクノロジー応用食品中の特定 DNA シークエンス及び特定タンパク質の検出、同定、定量に関する分析法の規準についてのガイドライン原案(ステップ 3)
4.	測定の不確かさに関するガイドライン改訂原案(ステップ 3)
5.	コーデックス規格の分析法条項の承認
6.	サンプリングの不確かさに関する指針
7.	ナチュラルミネラルウォーターの分析法
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、2010 年 3 月 6 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 31 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) の主な検討議題

日時 : 2010年3月8日(月)～3月12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 バイオテクノロジー応用食品中の特定 DNA シーケンス及び特定タンパク質の検出、同定、定量に関する分析法の規準についてのガイドライン原案

前回会合において、①コーデックスの手続きに関する付属文書 I を削除すること及び②文言追加、全体の構成変更及びタイトルの修正が合意され、その後電子作業部会(議長国:アルゼンチン、ドイツ及びイギリス)でガイドライン原案が再度作成され、討議、修正を経たもの。この電子作業部会において我が国からは、タイトルと範囲を”バイオテクノロジー応用食品”から”食品”全般に拡大することや”identification”等の用語の定義の追加等を提案した。また、文書中の”測定の不確かさ”に関するセクションについては、作業部会(議長国:イギリス)(下記議題参照)で現在議論している段階であり、現時点で詳細なテキストを書き込むべきではないともコメントした。

今次会合では、遺伝子組換え食品の分析法をはじめとする我が国の各種分析法を踏まえ、加盟国にとって適切なガイドラインとなるよう対応したい。

#### 議題 4 測定の不確かさに関するガイドライン改訂原案

(※本ガイドラインは CAC/GL 54-2004 のことである。)

前回会合において、実務上の影響が大きいので慎重に検討する必要があること等の意見が出され、電子作業部会(議長国:イギリス)で再考することとされたもの。この電子作業部会において我が国からは、”測定の不確かさ(measurement uncertainty)”という用語が定義されないで使用されている問題点を指摘した。

本議題の結果は分析結果の判断に影響することから、今次会合では、科学的な原則に基づき、かつ、実行可能なガイドラインが作成されるよう適切に対応したい。

#### 議題 6 サンプリングの不確かさに関する指針

前回会合において、「重要な問題であり、新規作業とすべき」とする意見と、「測定の不確かさについて優先的に取り組むべきであり、新規作業とするのは時期尚早である」とする意見に分かれた結果、新規作業とはせず、今次会合の

ため電子作業部会（議長国：イギリス）で討議文書を作成することとされた。

今次会合では、科学的に妥当で、かつ、実行可能なものとなるよう適切に対応したい。

#### 議題7 ナチュラルミネラルウォーターの分析法

ナチュラルミネラルウォーター部会（CCNMW）から、ナチュラルミネラルウォーターの規格（CODEX STAN 108-1981）に追加する物質（表面活性物質、殺虫剤及び PCB、鉱油、多核芳香族炭化水素）についての分析・サンプリング法について検討が求められたもの。前回部会ではそれら物質の分析・サンプリング法の情報提供と適切な分析法開発の必要性についての意見を各国から求めることとなっていた。

今次会合では、各国から情報提供された分析・サンプリング法の情報収集に努め、適切に対応したい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 42 回食品添加物部会

日時 : 2010年3月15日(月) ~3月19日(金)

場所 : 北京(中国)

## 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.	FAO/WHO 及び第 71 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) からの関心事項
4.	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
5.	食品添加物のコーデックス一般規格(GSFA)
	(a) GSFA の添加物条項の案及び原案
	(b) GSFA の添加物条項に対する意見及び情報 (回付文書 CL 2009/7-FA Part B (points 6-9))
	(c) GSFA におけるアルミニウム含有添加物の添加物条項への報告根拠に対する意見及び情報 (回付文書 CL 2009/10-FA)
	(d) GSFA の食品分類システムに対する意見及び情報 (回付文書 CL 2009/7-FA Part B (points 10-12))
	(e) GSFA の作業を促進する刷新的な提案に関する討議文書
6.	加工助剤
	(a) 加工助剤に関するガイドライン及び原則原案 (N14-2008)
	(b) 加工助剤一覧 (IPA) : 更新リスト
7.	食品添加物の国際番号システム (INS)
	(a) INS の変更/追加の提案
	(b) INS の変更提案に必要とされる妥当性の原則に関する討議文書
8.	食品添加物の同一性及び純度に関する規格
	第 71 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
9.	JECFA による評価のための食品添加物の優先リスト
	(a) JECFA 評価の優先リストへの追加及び変更に関する提案 (回覧文書 CL 2009/9-FA への回答)
	(b) JECFA での再評価のメカニズムに関する討議文書
10.	その他
	コーデックス個別食品規格の添加物条項の不整合に関する課題の同定と勧告に関する討議文書
11.	食用塩のコーデックス規格 (CODEX STAN 150-1985) の討議文書
12.	その他の事項及び今後の作業
13.	次回会合の日程及び開催地
14.	報告書案の採択

標記会合に先立ち、2010年3月13日(土)に「食品添加物コーデックス一般規格 (GSFA)」に関する作業部会が開催される予定。

## 第 42 回食品添加物部会 (CCFA) の主な検討議題

日時：2010 年 3 月 16 日 (月) ～20 日 (金)

場所：北京 (中国)

### 主要議題の検討内容

#### 議題 5 食品添加物のコーデックス一般規格 (GSFA)

##### (a) GSFA の添加物条項の案及び原案

前回会合では、作業部会で検討された添加物条項についてその全てを検討することができなかった。今次会合においては、前回会合で加盟国から寄せられたコメントも合わせ、添加物条項をまとめた文書 (米国作成) に基づき各添加物条項が検討される。

我が国からは、国内における食品添加物の使用実態を踏まえたコメントを提出するとともに、文書中の誤りを指摘している。上記コメント等を踏まえ、我が国における使用実態が反映されるよう適切に対応したい。

##### (b) GSFA の添加物条項に対する意見及び情報 (回付文書 CL 2009/7-FA Part B (points 6-9))

前回会合において、意見及び情報提供を求めるとされた以下の点について検討される。

- i) リグノスルホン酸カルシウム、アルギン酸エチルラウロイル、ステビオール配糖体及び亜硫酸塩についての最大基準値案
- ii) 注釈 161 (食品添加物の使用については、特に GSFA の前文のセクション 3.2 (添加物使用の正当性) との合致を目指した輸入国の規制が適用される) の適用範囲
- iii) 食品分類 06.4.2 (乾燥パスタ及び類似製品) におけるファストグリーン FCF (着色料) の使用、食品分類 08.2 (加工肉: ブロック等) 及び 08.3 (加工肉: 細切したもの) におけるエリスロシン (着色料) の使用の技術的妥当性

我が国からは、ステビオール配糖体、亜硫酸塩及びエリスロシンについて、我が国の基準及び使用実態を踏まえた情報を提供している。必要に応じ更なる情報提供を行う等により、我が国の実態が反映されるよう適切に対応したい。

##### (c) GSFA に掲載されるアルミニウム含有添加物の添加物条項の報告根拠に対する意見及び情報 (回付文書 CL 2009/10-FA)

前回会合において、検討中のものも含め GSFA 中の全てのアルミニウム含有添加物の添加物条項について、各国から最大使用基準値の科学的根拠について情報を収集し、今次会合で議論することとされた。

我が国からは、硫酸アルミニウムアンモニウムについて使用実態を踏まえた情報を提供している。必要に応じさらなる情報提供を行う等により、我が国の実態が反映されるよう適切に対応したい。



**(d) GSFA の食品分類システムに対する意見及び情報 (回付文書 CL 2009/7-FA Part B (points 10-12))**

前回会合において意見及び情報提供を求めることとされた以下の点について検討される。

- i) 食品分類 16.0 (複合食品：分類 01-15 に当てはまらない食品) の名称と解説 (description) の改訂と本食品分類の具体例
- ii) 食品分類 08.1 (生肉製品) 及びその下位分類に含まれる食品への表面施用以外の目的での着色料の使用
- iii) 食品分類 05.1 (ココア製品及びチョコレート製品) の改定の新規作業に係るプロジェクト文書に対するコメント

情報収集に努めるとともに、必要に応じ情報提供を行う等により適切に対応したい。

**(e) GSFA の作業を促進するための刷新的な提案に関する討議文書**

GSFA の食品添加物条項の更新作業については、電子作業部会及び物理的作業部会で条項案を作成しても、本会議では時間的な制約により議論されずに積み残しとなるという状況が続いている。このため前回会合では、当該作業を促進させるための新たな作業方法について今次会合において検討することとされた。

我が国からは①電子作業部会の最大限の活用 (参加の促進及び各国コメントを十分に踏まえた報告書の作成)、②本会議での当該案件の議論の時間を増やすこと、③GSFA と個別食品規格との不整合に関しても議論の時間を設けるとともに、個別食品部会に対して不整合の是正に向けて協力を仰ぐべきとのコメントを提出している。GSFA の作業手続きが円滑なものとなるよう、各国の提案も踏まえ適切に対応したい。

**議題 6 加工助剤**

**(a) 加工助剤に関するガイドライン及び原則原案**

第 31 回総会 (2008 年 6 月) において新規作業として採択されたもの。前回会合では、時間的な制約もあったことから本ガイドライン原案は検討されず、ステップ 2 に戻し、電子作業部会 (議長国：インドネシア) において各国から提出されたコメントを考慮しつつ再検討することが合意された。

今回配布された原案では、加工助剤として使用されるものは食品も含め全てを対象範囲とすることが明確になり、定義の項については「手続きマニュアル」との整合が図られた。また、加工助剤一覧 (IPA) についてはコーデックス規格とはしないこととしている。

各国の意見を聴取しつつ、基本的に電子作業部会作成の原案を支持する方向で対応したい。

**議題 9 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) による評価のための食品添加物の優先リスト**

**(a) JECFA 評価の優先リストへの追加及び変更に関する提案 (回付文書 CL 2009/9-FA への回答)**

回付文書（CL 2009/9-FA）では、新たに JECFA にリスク評価を要請する食品添加物とともに、既にリストに掲載されている添加物についても情報提供が求められた。

我が国からは、アルミニウム含有化合物（優先リスト収載済み）についてコメントを提出しており、2011 年開催の JECFA で評価が行われるよう求めることとしたい。

#### **(b) JECFA での再評価のメカニズムに関する討議文書**

前回会合において、JECFA 事務局より、評価が行われた後に安全性に関わる知見の変更や科学的進歩があった食品添加物について、再評価を実施するためのメカニズムを検討することが提案された。今次会合では、JECFA 事務局が作成する討議文書に基づき検討することとなっているが、資料未着である。

提示される討議文書の内容を精査し適切に対応したい。

#### **議題 10 コーデックス個別食品規格の添加物条項の不整合に関する課題の特定と勧告に関する討議文書**

前回会合では時間的制約のため議論されなかったため、今次会合では、電子作業部会（議長国：スイス）で一部改訂した討議文書について検討される。

討議文書では、GSFA と食品添加物条項に不整合のある個別食品規格について、関連する部会の活動状況を踏まえた作業手続き案が示されている。討議文書の内容を精査し、GSFA と個別食品規格の食品添加物条項の整合が円滑に図られるような作業手続きとなるよう対応したい。

#### **議題 11 食用塩の規格（CODEX STAN 150-1985）に関する討議文書**

前回会合では、食用塩の規格について、汚染物質やサンプリング方法に関する項目等の更新が必要であるとの指摘があった。今次会合では、コーデックス手続きマニュアルの「個別食品規格の様式」との整合を図るなど、本規格の改訂を新規作業として提案する討議文書（スイス作成）について検討される。

情報収集に努めるとともに、当該規格が適切に更新されるよう対応したい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 26 回一般原則部会 (CCGP)

日時 : 2010 年 4 月 12 日 (月) ~4 月 16 日 (金)

場所 : パリ (フランス)

## 想定される仮議題

食品の国際貿易における倫理規範の改訂案
部会及び特別部会の議長向けガイドラインの改訂案
コーデックス各部会におけるリスク分析方針の再検討
一般原則部会の委託事項 (Terms of Reference) の修正案
OIE と Codex の合同規格

(注) 本部会の仮議題は現時点でコーデックス事務局から未着のため、前回会合及び総会の報告書に基づく想定される主な仮議題である。

## 第 26 回一般原則部会 (CCGP) の主な検討議題

日時：2010 年 4 月 12 日 (月) ～4 月 16 日 (金)

場所：パリ (フランス)

## 主要議題の検討内容

## 食品の国際貿易における倫理規範の改訂案 ステップ 7

「食品の国際貿易における倫理規範 (1978 年制定、1985 年改訂)」が、様々な Codex 規格が作成される前、及び WTO 協定発効前の内容になっておりそれらと不整合が生じていることから、その改訂について議論されているもの。

前回第 25 回会合 (2009 年 4 月) では、現行規範の倫理に関する原則のみに着目して作成された改訂原案に基づいて議論が行われ、範囲とタイトルに国際貿易だけでなく食糧援助も加えること、他国に輸出される食品は他に根拠がない限り、輸出国の法律も満たすべきであること等の変更が加えられた上で、第 32 回総会にステップ 5/8 で最終採択が諮られた。第 32 回総会では、複数の国から改訂原案をステップ 5/8 で最終採択するのは時期尚早であり CCGP でさらなる検討が必要であるとの意見が出されたが、理由として、①食品安全の概念は普遍であり、二国間の同意のもとで輸出国の基準に適応しない食品の輸出を認める例外規定を設けるのは、各国内の食品基準との齟齬をきたす可能性から適当でない、②当該倫理規範が適切に実施されていることの検証を、特に食品管理システムが不十分な国がどのようにして倫理規範の実施の検証を行うかの規定が欠けていること、などを指摘した。

これに対し、アフリカ諸国等、別の国々から、この倫理規範は最低限必要な事項について網羅的に記載されており、まずはドキュメントを早急に採択して、各途上国でこれを実施することが必要であるとの意見が示された。

結局、改訂原案は最終採択ではなくステップ 5 で予備採択され、各国意見を求めたのち、今次 CCGP で議論するよう決定された。なお、CCGP では、特定の懸念事項に対する具体的な提案に限って議論を進め、次回総会での最終採択をめざすことが必要であるとされた。

我が国としては、1978 年の倫理規範の制定以降、各部会において、個別の分野についてのコーデックス規格が整備されていることから、それらとの重複を避け、倫理的な規範に内容が絞られた現行案を基本的に支持する立場で、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適切に対応したい。

## 部会及び特別部会の議長向けガイドラインの改訂案

前回第 25 回会合で、コンセンサスの概念とコーデックスにおけるその適用について議論

し、手続きマニュアルの「コーデックスの各部会の議長ガイドライン」の中に、議論が膠着した場合のファシリテーターの活用を明記することなどいくつかの決定をしたが、これに関連して、マレーシアが、当ガイドラインに「実質的な問題 (substantive issue) に対し正当な理由に基づく継続的な反対があった場合、議長は、コンセンサスが得られたと決定する前に、対立する議論を調停することによって、その意見が考慮されるようにすべき」との一文を追記すべきと提案した。

CCGP は、第 32 回総会に対して、CCGP がこれについてさらに議論すべきかどうか助言を求めた結果、マレーシアの提案について、回付文書で加盟国の意見を求め、今次 CCGP で議論することとされたものである。

マレーシアの提案についてその意図を確認する必要があるが、基本的に、現在のガイドラインで必要事項は十分に網羅されており、さらなる変更は必要ないとの立場で適切に対応いたしたい。

#### コーデックス各部会におけるリスク分析方針の再検討

コーデックス戦略計画 2008-2013 の Activity 2.1 では CCGP が各部会におけるリスク分析の原則に関する文書の間の様式・内容等の一貫性の有無についてレビューすべきとある。これに基づき本作業は、食品添加物部会、汚染物質部会、残留農薬部会、食品残留動物用医薬品部会及び栄養・特殊用途食品部会に適用されるリスク分析の原則に関する文書の整合性などをチェックする。

前回部会では、事務局より、各部会のリスク分析の原則について、形式が必ずしも「コーデックス委員会の枠組みの中で適用されるリスク分析の作業原則」にあっていないこと等の指摘がなされたが、2011 年までに作業を終える必要があることから、食品衛生部会のリスク分析の原則に関する文書の作成を待たずに、本部会で指摘のあった、それぞれのリスク分析の原則を比較できるような資料を作成して欲しい等の意見を踏まえ、事務局が再度文書を回付して各国の意見を求めることとなった。(注：食品衛生部会のリスク分析の原則に関する文書の原案は次回総会に諮られることが決定している。農薬については現在リスク分析のテキストが改訂中である。)

資料は未着であるが、リスク分析の目的である消費者の健康の保護を確保した上で各部会のリスク分析方針の整合を図るように適切に対応いたしたい。

#### 一般原則部会の委託事項 (Terms of Reference) の修正案

「一般原則部会の委託事項」中の「受託 (acceptance)」に関する文言の取り扱いが前回部会で議論され、「受託 (acceptance)」を含む文章全体が委託事項とは関係なく、過去に本部会が扱った議題の例示であることから、文章全体を削除することで合意された。このこ

については第 32 回総会に諮られ、“acceptance procedure”の用語の削除に反対する国はいなかったものの、マレーシア、カナダ、シンガポール及びタイから、規格の経済的影響を吟味するメカニズムを部会の委託事項に残すべきとの考えから再検討する必要があるとの意見が出された結果、CCGP が提案した修正案は採択されず、再度、今次部会にて検討することとなったもの。

資料は未着であるが、一般原則部会の役割とその所掌について、これまでの経緯などを踏まえて適切に対応いたしたい。

### OIE とコーデックスの合同規格

前回部会で、OIE より、動物生産に係る食品安全に関し、コーデックスとの協力関係は既に存在するが、より連携を強固にするために OIE/コーデックス合同規格を作成することを検討する提案がなされた。日本を含めた各国より、両者の協力関係を強化することは非常に重要だが、両組織の規格作成の手続きが全く異なることから、具体的な作業が提案されないと議論が難しい旨の意見が出された結果、コーデックス事務局が OIE 事務局と調整し、手続き上の問題点も含め、合同規格作成の可能性について、討議文書を作成することとされている。

資料は未着であるが、これまでの議論も踏まえ、適切に対応したい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 42 回残留農薬部会

日時 : 2010 年 4 月 19 日 (月) ~ 4 月 24 日 (土)

場所 : 西安 (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.	FAO/WHO 合同残留農薬専門家会合 (JMPR) から生じた関心事項
(a)	2009 年 JMPR からの一般審議事項の報告
(b)	CCPR で生じた特定の懸案に対する 2009 年 JMPR の回答
5.	食品又は飼料中の農薬最大残留基準値 (MRL) 案 (ステップ 7) 及び原案 (ステップ 4)
6.	食品及び動物用飼料のコーデックス分類
(a)	食品・飼料分類の改訂案 (ステップ 7) : 鱗茎野菜 (Bulb Vegetables)、ウリ科野菜を除く果菜類 (Fruiting Vegetables, others than Cucurbits)、ベリー類及び小果実類 (Berries and Small Fruits)、食用キノコ類 (Edible Fungi)、柑橘類 (Citrus Fruits)、仁果類 (Pome Fruits)、核果類 (Stone Fruits) 並びに油糧種子 (Oilseeds)
(b)	食品・飼料分類の改訂案 (ステップ 7) : ウリ科野菜を除く果菜類 (Fruiting Vegetables, others than Cucurbits)、仁果類 (Pome Fruits) 及び油糧種子 (Oilseeds) における未解決の問題
(c)	食品・飼料分類の改訂原案 (ステップ 4) : その他の食品群
(d)	食品群への農薬最大残留基準値の外挿のための代表作物 (Representative Commodities) の選定に関する原則及びガイドライン (Principles and Guidelines) (ステップ 4)
7.	残留農薬の分析法に関する検討事項
(a)	残留農薬の測定のための結果の不確かさの推定に関するガイドラインの改訂原案 (ステップ 4)
(b)	一次加工食品の調理加工係数の評価のための Kow (n-オクタノール・水分配係数) の使用に関する討議文書
8.	ストックホルム条約に規定される残留性有機汚染物質 (POPs) の外因性最大残留許容量 (EMRL) 及びコーデックス残留農薬部会の付託事項 (TOR) に関する討議資料

9.	OECD において開発中の MRL 評価の計算方法に関する討議資料
10.	コーデックス残留農薬部会が適用するリスク分析の原則の改訂
11.	Minor Uses 及び Specialty Crops に係るコーデックス MRL 策定の促進のためのガイダンスに関する討議文書
12.	農薬に関するコーデックス優先リストの策定
13.	その他の事項及び今後の作業 CODEX STAN 229-1993 及び Codex 規格第 2 巻の様々な箇所の農薬残留に関する参照の分析
14.	次回会合の日程及び開催地
15.	報告書の採択



## 第 42 回残留農薬部会 (CCPR) の主な検討議題

日時：2010 年 4 月 19 日 (月) ~24 日 (土)

場所：西安 (中国)

## 主要議題の検討内容

議題 5：食品又は飼料中の農薬最大残留基準値 (MRL) 案 (ステップ 7) 及び原案 (ステップ 4)

以下の物質の MRL 案・原案がそれぞれステップ 7 及びステップ 4 で検討される予定。

## 検討予定品目 (ステップ 7)

Methomyl (094)	Cypermethrins (including alpha -and zeta) (118)	Tebuconazole (189)	Boscalid (221)
Chlorpyrifos-methyl (090)	Carbofuran (096)	Phorate (112)	Oxamyl (126)
Triadimefon (133)	Prochloraz (142)	Triazophos (143)	Carbosulfan (145)
Triadimenol (168)	Fenpyroximate (193)	Haloxypop (194)	Esfenvalerate (204)
Metalaxyl-M (212)	Carbaryl (008)	Cyfluthrin/beta-cyfluthrin (157)	

## 検討予定品目 (ステップ 4)

Benalaxyl (155)	Boscalid (221)	Buprofezin (173)	Carbofuran (096)
Chlorpyrifos-methyl (090)	Cyfluthrin (157)	Cypermethrins (118)	Fenbuconazole (197)
Fluopicolide (235)	Haloxypop (194)	Hexythiazox (176)	Indoxacarb (216)
Metaflumizone (236)	Methoxyfenozide (209)	Paraquat (057)	Prochloraz (142)
Prothioconazole (232)	Spirodiclofen (237)	Zoxamide (227)	

本件については、安全性に留意しつつ対処したい。

## 議題 6：食品及び飼料のコーデックス分類の改訂案

本議題では、食品・飼料分類のうち、

- (a) 鱗茎野菜 (Bulb Vegetables)、ウリ科野菜を除く果菜類 (Fruiting Vegetables, others than Cucurbits)、ベリー類及び小果実類 (Berries and Small Fruits)、食用キノコ類 (Edible Fungi)、柑橘類 (Citrus Fruits)、仁果類 (Pome Fruits)、核果類 (Stone Fruits) 並びに油糧種子 (Oilseeds) の食品分類に関する改訂案 (ステップ 7)
- (b) ウリ科野菜を除く果菜類 (Fruiting Vegetables, others than Cucurbits)、仁果類

(Pome Fruits) 及び油糧種子 (Oilseeds) の食品分類における未解決の問題に関する改訂案 (ステップ 7)

(c) その他の食品群についての改訂原案 (ステップ 4)

並びに

(d) 農薬最大残留基準値を同一食品群に属する他の作物に適用するための代表作物 (Representative Commodities) の選定に関する原則及びガイドライン (Principles and Guidelines) (ステップ 4)

について議論される予定。

議題(a)~(c)については、昨年度検討が行われた 8 群に関するコーデックス分類について、一部再検討が必要な事項についての検討並びに他のグループ (Tree nuts, Herbs and Spices) に関するコーデックス分類の改訂作業が、現在、再設置された電子作業部会 (座長: オランダ・米国) にて進められており、特にオクラについては、Peppers (ピーマン類・唐辛子類) との形態等の違いを理由に、我が国としては新たなサブグループの追加を支持している。

また、新たなグループに関するコーデックス分類の改訂においては、我が国の生産及び貿易の実態を踏まえ、ハーブ及びスパイスの分類にいくつかの作物を追加するよう意見を提出したところである。

これらについては、各国の主張を十分聴取しつつ、我が国の実態を踏まえた対応を行いたい。

議題(d)についても、現在同電子作業部会で討議中である。今回示された改正案は、我が国の主張も概ね反映されたものであることから、今後の進め方についての各国の考え方を十分聴取しつつ、仮に、Codex における「代表作物」を選んでいく場合には、候補作物が、各国において、「原則及びガイドライン」の 3 つの原則に当てはまるかどうかを検証するための時間的余裕を持たせるよう必要に応じ提案することとした。

#### 議題 7 : 残留農薬の分析法に関する検討事項 (作業部会にて検討)

(a) 残留農薬の測定のための結果の不確かさの推定に関するガイドラインの改訂原案 (ステップ 4)

本件については、第 39 回会合より議論が進められ、今次会合に当たっても、電子作業部会 (座長: IAEA・未開催) において検討した上で、改訂原案について会合会期作業部会並びに本会合において検討することとされている。

農薬の残留に係る分析結果の不確かさについては、分析・サンプリング法部会 (CCMAS) においても討議されているところであり、本件については、基準値に適合しているかどうかを判断する際に、測定結果に伴う不確かさをどのように活用するかという点に留意しつつ、科学的な原則に基づくとともに、実行可能なガイダンスが作

成されるよう対処することとしたい。

**(b)一次加工食品の調理加工係数の評価のための Kow (n-オクタノール・水分配係数)の使用に関する討議文書**

前回会合において、柑橘類、仁果類、油糧種子、ワイン用ブドウについて、一次加工後の農薬残留の分配に関する評価のために用いる調理加工係数の指標としての logKow (n-オクタノール・水分配係数) に関する討議文書 (EC 作成) について議論がなされる予定である。上記の作物群に関する農薬残留の動態は、ある程度 logKow によって予測できると考えられるが、各国の意見を聴取しつつ、対応したい。

**議題 8 : スtockホルム条約に規定される残留性有機汚染物質 (POPs) の外因性最大残留許容量 (EMRL) 及びコーデックス残留農薬部会の付託事項 (TOR) に関する討議資料**

前回会合において、POPs 農薬の EMRL の取扱について、POPs 農薬の食品中への残留が減少していることから、許容量を最新のモニタリングデータに基づき見直すべきとの提案がなされたことを受け、新たに電子作業部会 (座長: インド) が設けられ、各国に対してモニタリングデータ等の提出が要請され、電子作業部会では、提出されたモニタリングデータを基に、暫定的な評価が行われることとなっている。

今次会合においては、電子作業部会による暫定的な評価結果を受け、サンプリング、分析方法及びその他関連情報を含め検討がなされる予定である。

**議題 9 : OECD において開発中の MRL 評価の計算方法に関する討議資料**

JMPR における MRL 設定の透明化を図るため、MRL に関する計算手法 (Calculator) の使用が検討されており、現在は NAFTA の計算手法が用いられている。一方、OECD においては、NAFTA 計算手法を改変した計算手法が開発されており、2009 年の JMPR に OECD の計算手法が使用可能であれば、使用することとされていたが、間に合わず、結局使用されなかった。

前回会合においては、MRL 計算手法に関する考え方を調査することとされ、先般コメント要請がなされたところ (同じ質問票は OECD 残留農薬部会でも発出された)。今次会合においては、この点について議論される予定である。

**議題 10 : コーデックス残留農薬部会が適用するリスク分析の原則の改訂**

本作業は、「コーデックス残留農薬部会が適用するリスク分析の原則」(以下、「原則」と省略) の改訂に際して、1) JMPR によって評価される優先リストの規準を「原則」に編入すること、2) 直近の CCPR において決定されたリスク管理方針を「原則」の付属書に掲載することに加え、途上国から、定期的な再評価 (Periodic Review) のルール (定期的な再評価におけるデータ要求や MRL 削除の手続き) の見直しなどの取扱についても議論すべきとの提案があり、それらについて電子作業部会 (座長: ア

ルゼンチン)において検討が進められている。

定期的な再評価と MRLs の取扱いは、Codex の基準値の科学的な信頼性と食品安全を確保する上で重要であることから、科学に基づいて基準値の見直しが行われるよう対応することにしたい。また、リスク管理方針について附属書に盛り込む作業は、修正内容について補足説明を行うなど、CCPR メンバーにとって容易に理解でき、かつ使いやすいものとなるよう対応したい。

#### 議題 11 : Minor Uses 及び Specialty Crops に係るコーデックス MRL 策定の促進のためのガイダンスに関する討議文書

マイナー作物については、途上国の外貨獲得手段であるにもかかわらず、作付面積が小さいなどの理由で、農薬登録並びに MRL の設定に必要な科学的データを得ることが困難であり、結果として国際的な流通を阻害する要因となっている。また、生産量の多い作物においても、特殊な病害虫の防除に対してごくわずかに用いられる”Minor Use”の場合には、マイナー作物と同様の問題を抱えている。

このような問題を解消するため、今次会合では、再設置された電子作業部会（座長：米国、共同座長：ケニア・オーストラリア）が検討している、Minor Use 及び Specialty Crop に関する問題を同定する作業、CCPR 及び JMPR で用いられるこれらの用語の定義並びに JMPR に評価を依頼するための優先度について議論される予定である。

JMPR への評価依頼に当たっては、優先リスト作成の電子作業部会より、2010 年並びに 2011 年評価対象農薬について、マイナー使用に対する作物残留性試験の有無について問い合わせがなされ、我が国からも情報提供を行ったところであるが、マイナー使用については、少ない例数でも MRL が設定されれば、我が国の特産物への国際基準の設定が容易になるなどが考えられることから、必要に応じ発言を行いたい。

#### 議題 12 : 農薬に関するコーデックス優先リストの策定

JMPR で評価する農薬については、電子作業部会（座長：オーストラリア）により優先リストが作成され、このリストに沿って評価が進められる。

今次会合においては、2010 年以降の優先リストについて議論が行われる予定であるが、2010 年の対象農薬については、前回会合の際に既に調整が図られており、2010 年のリストは変更されない見込みである。

現在、評価希望が増大しているため、2011 年の評価対象についても、既にかかなりの数に上っているが、我が国よりノミネートした農薬については、評価が遅延しないよう、必要に応じ発言することとしたい。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 4 回汚染物質部会

日時 : 2010 年 4 月 26 日 (月) ~ 4 月 30 日 (金)

場所 : イズミール (トルコ)

## 想定される主な仮議題

ブラジルナッツ中の総アフラトキシンの最大基準値原案 (ステップ 4)
堅果中のアフラトキシンの汚染の防止及び低減のための実施規範 (ブラジルナッツのための追加措置に関する付属文書) 改訂原案 (ステップ 4)
とうもろこし及びその加工品中のフモニシンの最大基準値原案及びサンプリングプラン原案 (ステップ 4)
食品及び飼料中のメラミンの最大基準値原案 (ステップ 4)
核果スピリッツ及び核果マール中のエチルカーバメート汚染防止・低減のための実施規範原案 (ステップ 4)
ソルガム中のマイコトキシンに関する討議文書
JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト

(注) 本部会の仮議題は現時点でコーデックス事務局から未着のため、前回会合及び総会の報告書に基づく想定される主な仮議題である。

## 第4回汚染物質部会（CCCF）の主な検討議題

日時：2010年4月26日（月）～4月30日（金）

場所：イズミール（トルコ）

### 1. 対応の基本的考え方

#### (1) 汚染防止及び低減等のための実施規範

生産、調製、保管、製造、流通等の過程を通じて汚染を防止及び低減するためにとるべき措置を定めた実施規範の作成は、汚染水準の全体的な低減につながるものである。我が国としては、必要に応じて、関係する情報やデータ等を提供し、実行可能性や有効性を科学的に検証・議論した上でこれらの規範ができる限り早期に採択されるよう対応する。

#### (2) 食品中の汚染物質の最大基準値

最大基準値については、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）のリスク評価結果に基づき、科学的データを考慮し、消費者の健康が適切に保護されるレベルに設定されるべきであること、また、合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする“*As low as reasonably achievable (ALARA)* の原則”との考え方に則り設定されるべきとの方針に沿って対応する。

### 2. 想定される検討議題

#### (1) 食品中のカビ毒

##### ○ ブラジルナッツ中の総アフラトキシンの最大基準値原案（ステップ4）

ブラジル作成した討議文書において、ブラジルナッツが殻付き・殻剥き双方の形態で流通することや第68回 JECFA のリスク評価の結果などを踏まえて、最大基準値原案を「殻剥き（直接消費用）10 µg/kg、殻剥き（加工用）15 µg/kg、殻付き 20 µg/kg」の3つに区分して設定することが提案されており、これを基に検討が進められる。

コーデックスでは、汚染物質については、可食部分へ適用する最大基準値を設定することが望ましいとされていること、また、他の堅果（アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ）については、殻剥き／殻付きといった流通形態を考慮したサンプリングプランとはなっているが、殻の有無によって異なる最大基準値とはなっていないことを考えれば、流通形態にかかわらず可食部分へ適用する最大基準値の設定が最も適切であると考えられる。

また、第68回 JECFA の評価において、直接消費用ナッツ中のアフラトキシンの ML を 20 µg/kg に設定した場合、より低い ML を設定した場合と比べて、アフラトキシンの曝露量に与える影響はほとんど変わらないとされているが、前述の ALARA の原則の考え方に則り、適切な最大基準値が策定されるよう対応したい。

また、ブラジルナッツのサンプリングプラン原案が示されているが、基本的には、他の堅果のサンプリングプランの設定の際にとられた手法に準じて策定されており、基本的に支持する方向で対応したい。

○堅果中のアフラトキシン汚染の防止及び低減のための実施規範（ブラジルナッツに特有な措置を追加した付属文書）改訂原案（ステップ4）

「堅果中のアフラトキシン汚染の防止及び低減のための実施規範（CAC/RCP 59-2005, REV.1-2006）」の付属文書「ブラジルナッツに特有な措置を追加した文書」の改訂原案が議論される。

改訂原案は、ブラジルナッツ中のアフラトキシン低減策を確立するために行われたプロジェクトの結果を踏まえて、ブラジルナッツの収穫前後及び乾燥後にとるべき有効なアフラトキシン汚染防止・低減措置について追加されており、この内容について検討が行われる。

前回部会の決定に従いこの作業を2010年にステップ5/8に進めることが適当との立場で、適切に修正付属文書が策定されるよう対応したい。

○とうもろこし及びその加工品中のフモニシンの最大基準値原案及びサンプリングプラン（ステップ4）

第32回総会において、フモニシンの最大基準値策定に係る新規作業が承認された。2001年の第56回JECFAのフモニシン評価に使われたデータだけでなく、その後に出された含有実態データや、各国のフモニシンに関する最大基準値など現時点で入手可能な情報やデータに基づいて検討される予定である。

なお、前回部会は、JECFAに対して、①新たな毒性評価、②飼料中の含有実態及び飼料から食品への移行に関する評価、③食品中の含有実態及び暴露評価を依頼した。JECFAの評価は早くとも2011年となる予定である。

○ソルガム中のマイコトキシンに関する討議文書

前回部会において、チュニジアが電子作業部会の結論として、ソルガム中のマイコトキシン低減には、コーデックスの既存文書（穀物中のマイコトキシン汚染防止及び低減のための実施規範）を実施することが有用であることを指摘しつつ、将来基準値設定に向け、JECFAによる暴露評価が必要であると報告した。部会は、引き続き暴露評価に必要なデータを収集するとともに（日本は2003年に含有実態データを既に提供）、より総合的に概観を整理することを結論した。今次会合では、その結果を踏まえて議論することとなっている。

## (2) 産業又は環境由来の汚染物質

○食品及び飼料中のメラミンの最大基準値原案（ステップ4）

第32回総会において、様々な起源から非意図的かつ不可避に混入するメラミンの最大基準値の設定に係る新規作業が承認された。

現在、カナダを座長とする電子作業部会で、2008年12月のWHO専門家会合において推奨された最大基準値（乳児用調製粉乳については1 mg/kg、その他の食品については2.5 mg/kg）を踏襲し、「乳児用調製粉乳については1 mg/kg、その他の食品及び飼料については2.5 mg/kg」とする基準値原案について、検討が行われている。我が国では、メラミンを意図的に添加した食品にあつては、食品衛生法（第10条）違

反として措置しており、今回の最大基準値に関する文書中にも明記されているとおり、「意図的な食品へのメラミン添加はいかなる濃度レベルであっても許容されるべきでない」という基本的な立場を維持しつつ、これらの基準値を支持していく方針である。

- ✖
- 核果蒸留酒及び核果かす蒸留酒（マール：核果の絞りかすを原料とする蒸留酒）中のエチルカーバメートの汚染防止・低減のための実施規範原案（ステップ4）

第32回総会において、核果蒸留酒を対象としてエチルカーバメート低減のための実施規範作成に係る新規作業が承認された。

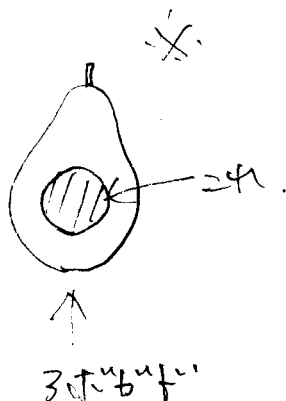
核果蒸留酒においてエチルカーバメートは、原料である核果に由来する青酸グリコシドが醸造中に酵素分解され青酸を生じ、これが蒸留により濃縮され、さらに酸化、エタノールとの反応を経て生成することが知られている。したがって、エチルカーバメート低減のためにはその前駆物質である青酸の生成・混入防止及び適切な貯蔵（光暴露の防止等）の実施が重要である。回付中の実施規範原案では、典型的な製造工程とともに、原料処理、醸造、蒸留、貯蔵等の各工程における効果的な各種推奨事項が示されており、この内容について検討が行われる。

現在、国税庁が我が国における当該蒸留酒の製造実態について調査中であり、低減・汚染防止に関する有用な情報等が得られれば適宜提供することとし、今次部会で最終採択に向けた合意が得られるよう対応する。

### 3. その他

#### (1) JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト

前回の部会で、3-MCPD エステル、フモニシン、青酸グリコシド、鉛、カドミウムが優先評価物質として決定され、特に、鉛とカドミウムは、最優先事項とされた。我が国における優先評価物質に関するデータの収集状況について適宜報告するとともに情報収集に努める。





## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 38 回食品表示部会 (CCFL)

日時 : 2010 年 5 月 3 日 (月) ~ 5 月 7 日 (金)  
 場所 : ケベックシティ (カナダ)

想定される仮議題<sup>註</sup>

「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」(GL 32-1999) の修正-付属文書 1 (エチレンの使用) (ステップ 7)
包装食品の表示に関する一般規格 (CODEX STAN 1) の修正: 定義 (遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品の表示に関する勧告) (ステップ 7)
遺伝子組換え/遺伝子操作技術由来食品の表示に関する勧告 (ステップ 4)
栄養表示ガイドライン (CAC/GL2) の改訂 (セクション 3.2 栄養成分リスト) (ステップ 4)
栄養表示の読みやすさについての基準・原則 (ステップ 4)
義務的栄養表示に関する討議文書
食事、運動及び健康に関する WHO の世界的な戦略で特定された食品原材料を取り扱う表示規定に関する討議文書
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検討
包装食品の表示に関する一般規格 (CODEX STAN 1) の修正 (「容器」、「液体媒体」、「包装材」、「包装済」及び「包装済食品」の定義 (section 2)、添加された水分 (section 4.2.1.5)、正味量及び固形量 (section 4.3))
「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」(GL 32-1999) の定期的見直し
疑わしい偽装有機食品に関する当局間の意見交換
「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」(GL 32-1999) の修正 (付属文書 2 表 2 へのスピノサド、炭酸水素カリウム及びオクタン酸銅の追加)

誤解を招く恐れのあるエネルギードリンクの名称

個別食品規格の表示に関する条項の承認

注：コーデックス事務局からの文書がまだ発出されていないことから、農林水産省ホームページから抜粋した。

## 第 38 回食品表示部会 (CCFL) の主な検討議題

日時 : 2010 年 5 月 3 日 (月) ~5 月 7 日 (金) (予定)

場所 : ケベックシティ (カナダ)

### 主要議題の検討内容

- 「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」 (GL 32-1999) の修正—付属文書 1 (エチレンの使用) (ステップ 7)

第 36 回会合においてキウイフルーツ及びバナナの追熟目的に限ったエチレンの使用が合意され、第 31 回総会で採択された。しかし、他の熱帯果実への使用については、上記ガイドラインのセクション 5.1 の規準に合致するという根拠が不十分として、関心国に情報の提供が求められている。

これまで我が国は、独自にセクション 5.1 の適合性を判断してきたが、本年予定している有機 J A S 規格の見直しの一環として、この点について検討することとしている。

- 「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」 (GL 32-1999) の定期的見直し

前回会合において米国が提案した上記ガイドラインの定期的見直しの手順策定については、今回回会合までに米国が討議文書を作成することになっている。

我が国は、プロセスの透明性を確保するという観点から原則的には支持できないものの、まずは米国が作成する討議文書を精査し、適切に対応したい。

- 疑わしい偽装有機食品に関する当局間の意見交換

前回会合において E C が提案した偽装の疑いのある有機食品に関する当局間の情報交換の仕組み作りについて、新規作業とされた場合にどの部会で議論することになるかは執行委員会のクリティカルレビューを経て総会で決定されることになるものの、まずは今回回会合までに E C が討議文書を作成することになっている。

我が国は、有機 J A S マークについても同様の問題が発生していることから、必要な作業であるという認識は共有するものの、E C が作成する討議文書を精査し、適切に対応したい。

- 「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」 (GL 32-1999) の修正 (付属文書 2 表 2 へのスピノサド、炭酸水素カリウム及びオクタン酸銅の追加)

前回会合においてE Cが提案した3資材の追加について、新規作業とするには上記ガイドラインのセクション 5.1 の規準に合致しているかどうかを示す根拠が必要として、関心国に情報の提供が求められている。

我が国は、炭酸水素カリウムは有機農産物J A Sで認められているものであることから支持するものの、他の2資材については前述のエチレンと同様に検討することとしている。