

第 17 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 17 年 3 月 29 日(火)

14：00～16：00

場所：厚生労働省専用第 22 会議室

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 19 回油脂部会
- ・ 第 37 回食品衛生部会

(2) 今後のコーデックス委員会の活動状況について

- ・ 第 26 回分析・サンプリング法部会
- ・ 第 22 回一般原則部会
- ・ 第 37 回残留農薬部会
- ・ 第 37 回食品添加物・汚染物質部会
- ・ 第 33 回食品表示部会

2. その他

- ・ バイオテクノロジー応用食品特別部会について

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) 品質保証部長
おざわ りえこ 小沢 理恵子	日本生活協同組合連合会 くらしと商品研究室長
かすみ たかふみ 春見 隆文	(独) 食品総合研究所 理事長
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
くまがい すすむ 熊谷 進	東京大学大学院農学生命科学研究科 教授
すずき ひろゆき 鈴木 宏侑	日本食品添加物協会 常務理事
たまき たけし 玉木 武	(社) 日本食品衛生協会 理事長
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 大消費地販売推進部次長
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17回コーデックス連絡協議会資料一覧

資料No.	資料名
1	議事次第
2	委員名簿
3	会場配置図
4-(1)	第19回油脂部会 (CCFO) 議題 [仮訳]
4-(2)	第19回油脂部会 (CCFO) 概要
5-(1)	第37回食品衛生部会 (CCFH) 議題 [仮訳]
5-(2)	第37回食品衛生部会 (CCFH) 概要
6-(1)	第26回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 仮議題 [仮訳]
6-(2)	第26回分析・サンプリング法部会 (CCMAS) 主要検討議題
7-(1)	第22回一般原則部会 (CCGP) 仮議題 [仮訳]
7-(2)	第22回一般原則部会 (CCGP) 主要検討議題
8-(1)	第37回残留農薬部会 (CCPR) 仮議題 [仮訳]
8-(2)	第37回残留農薬部会 (CCPR) 主要検討議題
9-(1)	第37回食品添加物・汚染物質部会 (CCFAC) 仮議題 [仮訳]
9-(2)	第37回食品添加物・汚染物質部会 (CCFAC) 主要検討議題 [食品添加物]
9-(3)	第37回食品添加物・汚染物質部会 (CCFAC) 主要検討議題 [汚染物質]
10-(1)	第33回食品表示部会 (CCFL) 仮議題 [仮訳]
10-(2)	第33回食品表示部会 (CCFL) 主要検討議題
11-(1)	バイオテクノロジー応用食品特別部会に関するサーキュラーレター (CL 2005/2-FBT) [仮訳]
参考-(1)	第37回食品添加物・汚染物質部会 (CCFAC) 主要検討議題 [汚染物質：詳細版]

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 19 回油脂部会

日時 : 2005 年 2 月 21 日 (月) ~ 2 月 25 日 (金)

場所 : ロンドン (英国)

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.	ファットスプレッド及びブレンディッドスプレッドの規格案
4.	オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格のセクション 3.9 におけるリノレン酸量の検討
5.	名前のついた植物油規格の修正原案 (米ぬか油規格原案、ごま油規格修正案、ミッドオレイックひまわり油規格修正案)
6.	バルクでの食用油脂の保管、輸送に関する実施規範の表 1 改訂原案
7.	名前のついた植物油の改訂のための規準に関するディスカッションペーパー
8.	その他の業務、今後の活動及び次回会合の日程及び開催地
9.	報告書の採択

第 19 回油脂部会概要報告

2005年2月21日(月)～2月25日(金)

ロンドン(英国)

1 参加国及びオブザーバー機関

38 加盟国、1 加盟機関、5 国際機関(合計 100 名)が参加。

2 出席者

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 国際室長
総合食料局食品産業振興課 係長
消費・安全局消費・安全政策課 係員

小川 良介
長川 康一
縄田 智子

3 議事概要

議題 3 ファットスプレッド及びブレンディッドスプレッド規格案

本規格案は 1996 年より議論を行ってきたところであるが、今次会合において食品添加物を除き、文言を確定し、食品添加物はステップ 6、その他はステップ 7 とすることを合意した。

議題 4 オリーブ油及び精製オリーブ粕油規格のセクション 3.9-リノレン酸含有量の検討

前回の部会で結論を保留したリノレン酸含有量について、国際オリーブ油協議会(IOOC)が行った調査結果に基づき議論したが、EC 及び地中海諸国と豪州が対立したため、データ収集を継続することを確認し、次回会合にて再度議論することを合意した。

議題 5 名前のついた植物油規格の改正

A) 米ぬか油規格原案

インドの作成した原案に対し、脂肪酸組成等について修正をしつつ、ステップ 5 に進めることを合意した。

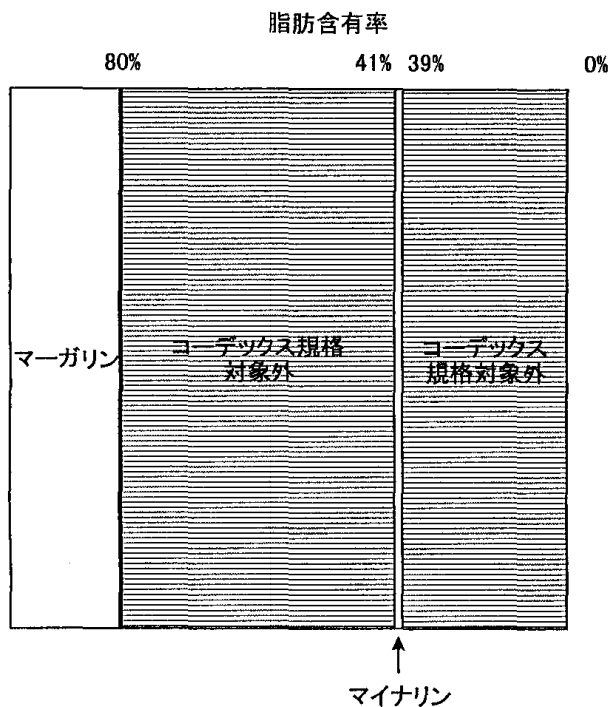
B) ごま油規格修正案

ドイツの修正原案に対し、脂肪酸組成について修正をしつつ、ステップ 5/8 に進めることを合意した。

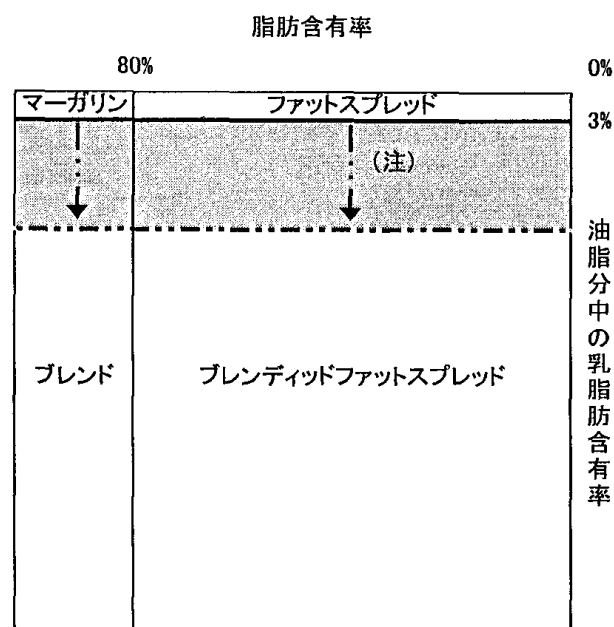
議題 7 名前のついた植物油規格の改訂のための規準に関するディスカッションペーパー

脂肪酸組成に変更を加えた植物油の基準の設定にあたって、「絶対的基準」とするか、「相対的基準」とするかについて議論したが合意に至らなかったため、再びカナダを議長とする電子ワーキンググループを設置し、結果を次回会合で議論することを合意した。

(1) コーデックスのマーガリン規格及び
マイナリン規格 (81年制定、89年改訂)

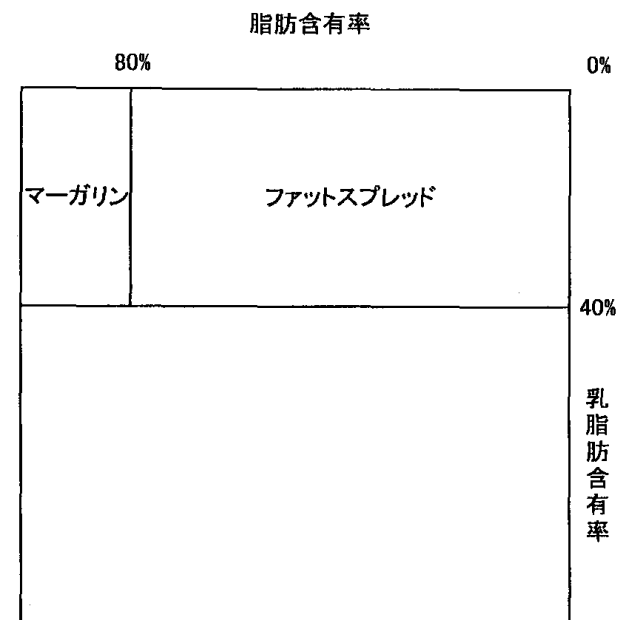


(2) 今回合意された、ファットスプレッド
及びブレンディッドスプレッド規格案



※ ファットスプレッド (マーガリン、ファットスプレッド)
ブレンディッドスプレッド (ブレンド、ブレンディッドファットスプレッド)

(参考) マーガリン類の日本農林規格
(昭和60年制定、平成15年最終改正)



(注) ブレンディッドスプレッドについて、より高い乳脂肪の最低含有率を定めた場合、(2)の図中の■部分については、本規格の対象外となり、したがって、当該部分の表示については、「コーデックスの包装食品表示の一般規格 (CODEX STAN-1)」の4.1.1.2に従い、国内規制の定めに従うものとする。

ファットスプレッド及びブレンディッドスプレッド規格案の組成及び表示のセクションの推移

15 回部会 (1996 年 11 月)	16 回部会 (1999 年 3 月)	第 17 回 (2001 年 2 月)	第 18 回 (2003 年 2 月)	第 19 回 (2003 年 2 月)
ALINORM 97/17	ALINORM 99/17	ALINORM 01/17	ALINORM 03/17	ALINORM 05/28/17
3. ESSENTIAL COMPOSITION AND QUALITY FACTORS				
3.1 Composition				
3.1.1 Fat Spreads				
3.1.1.1 For these products, any milk fat content must be no more than 3% of the total fat content.				
3.1.1.2 The fat content shall be as follows: (a) Margarine 80%[- 95%] (b) Three-quarter fat margarine 59%-61% (c) Half fat margarine, Minarine or Halverine 39%-41% (d) Fat spreads any other product which meets the specifications in 3.1.1.1, subject to a minimum fat content of 10%.	3.1.1.2 The fat content shall be as follows: (a) Margarine 80%- 90% (b) Three-quarter fat margarine [59%-61%] (c) Half fat margarine, Minarine or Halverine [39%-41%] (d) Fat spreads [any other product which meets the specifications in 3.1.1.1, subject to a minimum fat content of 10%.]	3.1.1.2 The fat content shall be as follows: (a) Margarine $\geq 80\%$ (b) Fat spreads $< 80\%$		

15 回部会 (1996 年 11 月)	16 回部会 (1999 年 3 月)	第 17 回 (2001 年 2 月)	第 18 回 (2003 年 2 月)	第 19 回 (2003 年 2 月)
ALINORM 97/17	ALINORM 99/17	ALINORM 01/17	ALINORM 03/17	ALINORM 05/28/17
3.1.2 Blended Spreads				
3.1.2.1 The milk fat content of a blended spread must be more than 3% of the total fat content.	3.1.2.1 These are blended spreads containing more than 3% milk fat. However a higher minimum percentage of milk fat may be specified in accordance with the requirements of the country of the retail sale.	3.1.2.1 These are blended spreads in which milk fat is more than 3% of the total fat content. However a higher minimum percentage of milk fat may be specified in accordance with the requirements of the country of the retail sale.	<p>ブレンディッド・スプレッドとは、油脂分中、3%以上乳脂肪を含むものである。しかしながら、当該国における小売の要求基準に従って、より高い乳脂肪率を定めてもかまわない。</p>	
3.1.2.2 The fat content shall be as follows: (a) Blend 80 [-95%] (b) Three-quarter fat blend 59-61% (c) Half fat blend 39-41% (d) Blended spread any other product which meets the specifications in 3.1.2.1., subject to a minimum fat content of 10%.	3.1.2.2 The fat content shall be as follows: (a) Blend ≥ 80-90% (b) Three-quarter fat blend 59-61% (c) Half fat blend 39-41% (d) Blended spread any other product which meets the specifications in 3.1.2.1., subject to a minimum fat content of 10%.	3.1.2.2 The fat content shall be as follows: (a) Blends ≥ 80% (b) Blended fat spread < 80%		

15 回部会 (1996 年 11 月)	16 回部会 (1999 年 3 月)	第 17 回 (2001 年 2 月)	第 18 回 (2003 年 2 月)	第 19 回 (2003 年 2 月)
ALINORM 97/17	ALINORM 99/17	ALINORM 01/17	ALINORM 03/17	ALINORM 05/28/17
7. LABELLING				
7.1 Name of the Food				
The name of the food to be declared on the label shall be as specified in Sections 3.1.1 and 3.1.2. Where Codex Guidelines for the use of nutrition claims permit claims concerning the fat content of products covered by this Standard, these may be used, where appropriate, as alternatives to the terms, “three quarter” and “half”.	The name of the food to be declared on the label shall be as specified in Sections 3.1.1 and 3.1.2.	The name of the food to be declared on the label shall be as specified in Sections 3.1.1 and 3.1.2. [For item 3.1.2.2, the name of the product may incorporate the name of the fats and oils in a generic or specific manner.]	The name of the food to be declared on the label shall be as specified in Sections 3.1.1 and 3.1.2.	
	7.1.1 In accordance with requirements acceptable in the country of retail sale, fat spreads defined in section 3.1.1.2 with a fat content of less than 80% may incorporate the term “margarine” in the name of the food, provided that the term is qualified to make clear the lower fat content. Fat spreads with a fat content of 39 to 41% may be designated as “Minarine” and “Halvarine”	7.1.1 In accordance with requirements acceptable in the country of retail sale, fat spreads defined in section 3.1.1.2 with a fat content of less than 80% may incorporate the term “margarine” in the name of the food, provided that the term is qualified to make clear the lower fat content. Fat spreads with a fat content of 39 to 41% may be designated as “Minarine” or “Halvarine”.		
			7.1.2 For item 3.1, the name of the product may incorporate the name of the fats and oils in a generic or specific manner.	

油脂部会関連コーデックス規格一覧

- **Codex Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards (CODEX STAN 19-1981, Rev. 2-1999)**
- **Codex Standard for Named Vegetable Oils (CODEX-STAN 210 , Amended 2003)**

2.1.1 Arachis oil	2.1.2 Babassu oil	2.1.3 Coconut oil
2.1.4 Cottonseed oil	2.1.5 Grapeseed oil	2.1.6 Maize oil
2.1.7 Mustardseed oil	2.1.8 Palm kernel oil	2.1.9 Palm oil
2.1.10 Palm olein	2.1.11 Palm stearin	2.1.12 Palm superolein
2.1.13 Rapeseed oil	2.1.14 Rapeseed oil - low erucic acid	2.1.15 Safflowerseed oil
2.1.16 Safflowerseed oil - high oleic acid	2.1.17 Sesameseed oil	2.1.18 Soya bean oil
2.1.19 Sunflowerseed oil	2.1.20 Sunflowerseed oil - high oleic acid	2.1.21 Sunflowerseed oil - mid oleic acid (mid-oleic acid sunflower oil)
- **Codex Standard for Olive Oil, Virgin and Refined, and for Refined Olive-Pomace Oil (CODEX STAN 33-1981, Rev. 1-1989)**
- **Codex Standard for Named Animal Fats (CODEX-STAN 211 – 1999)**

2.1 Lard	2.2 Rendered pork fat	2.3 Premier jus (oleo stock)
2.4 Edible tallow		
- **Codex Standard for Margarine (CODEX STAN 32-1981, Rev. 1-1989)**
- **Codex Standard for Minarine (CODEX STAN 135-1981, Rev. 1-1989)**
- **Recommended International Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk (CAC/RCP 36 - 1987, Rev. 1-1999)**

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)

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」が開催された。

第 37 回食品衛生部会 (CCFH) 概要

1 開催日及び開催場所

平成 17 年 (2005) 年 3 月 14 日 (月) ~ 3 月 19 日 (土)

ブエノスアイレス (アルゼンチン)

2 参加国及び国際機関

57 加盟国、1 加盟機関、20 国際機関 (合計 233 名) が参加 (最終報告書未着のため、変更の可能性あり)。

3 我が国からの出席者

厚生労働省

医薬食品局食品安全部企画情報課	食品国際企画調整官	梅田 珠実
	国際調整専門官	難波江 功二
	企画法令係員	鈴木 野歩
基準審査課	乳肉水産基準係長	浦上 憲治
監視安全課	専門官	森田 剛史
国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部	部長	山本 茂貴

農林水産省

消費・安全局消費・安全政策課国際室	室長	小川 良介
消費・安全局消費・安全政策課	課長補佐	宮廻 昌弘

テクニカルアドバイザー

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部第二室	主任研究官	豊福 肇
東京大学医学部附属病院企画情報運営部	助教授	今村 知明
日本大学医学部	非常勤講師	清水 洋子

※以下は、主要な議題のみを抜粋したものである。

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た後、本部会で当該検討を踏まえた討議資料について審議が行われた。

主に、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ついて審議がなされ、①については、優先順位を策定するための作業部会(議長国オーストラリア)を立ち上げ、提案された新たな作業等について、本作業部会において優先順位の検討を行うことが合意された。②については、専門家会合への科学的助言の取得方法に関して合意が得られたものの、他の部会との関係については、現在執行委員会においてそのあり方について検討が行われていることから、今回の討議対象から外されることとなった。

今後、修正された資料が一般原則部会に送付され、コーデックス委員会での既存の手続きとの整合性が確認されるとともに、次回本部会において、暫定的に本手順案が適用されることとなった。

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)

本議題は、既に採択されている「乳幼児食品に関する国際的な衛生規範」の改訂及び *Enterobacter sakazakii* 等の微生物規格の設定について討議しているものであり、本部会では昨年11月に開催された作業部会で検討された原案及び各国から提出されたコメントについて議論が行われた。

本部会では、本衛生規範の対象(SCOPE)を中心に議論が行われ、*E. sakazakii* 汚染に対して早急に取り組む必要性の観点からリスクのより高い乳児を対象とした乳児用調整粉乳について *E. sakazakii* とサルモネラを対象として検討を進めるべきとの意見と乳児及び幼児の調製粉乳の製造方法が類似しているとの観点から対象者及び食品を広げるべきとの意見が出された。議論の結果、衛生規範本体において乳幼児用の全ての調製粉乳(乳児用調製粉乳、フォローアップ調製粉乳、特殊医療目的の乳児用調製粉乳及び母乳強化剤)を対象とし、付属書Aとして乳児のうちリスクのより高い集団のための調製粉乳について *E. sakazakii* とサルモネラのみを対象とし、付属書Bとして乳幼児用の全ての調製粉乳について *E. sakazakii*、サルモネラ及びその他の微生物を対象としたものを作成することで合意した。

また、本衛生規範においては、表示に係る規定が重要であるとの認識から、各国からのコメント提出を求めた上で、作業部会でさらに検討されることで合意した。

さらに、本衛生規範の検討に当たり、対象及び問題点をより明らかにするため、*E. sakazakii* に関する新たな知見に基づく用量-反応、製品中の *E. sakazakii* 汚染を最小にする製造方法の評価など追加の科学的助言を FAO/WHO 専門家会合に求める TOR (Terms of Reference) について合意した。

本議題については、名称を「乳幼児用調製粉乳に関する衛生規範」と変更した上でステップ2に差し戻し、作業グループ（我が国も参加）でさらに修正を加えた資料をステップ3として回付し、次回部会において検討することとされた。

議題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）

第36回の本部会における指摘を踏まえ、ドイツを中心とした作業グループにおいて修正が加えられた資料について各章毎に検討が行われた。

目的 (OBJECTIVES) 及び範囲 (SCOPE) において調理済み食品 (ready-to-eat food) が対象であることを明確にすること、保存温度に関して6℃ (2℃-4℃が望ましい) を超えないようにすべきとの記載に統一すること等の修正を行った上で、本部会は、ガイドライン案本体及び付属書Iについてステップ5とすることで合意した。

また、ガイドライン案の付属書IIについて、FSO (Food Safety Objective) に基づいた微生物基準設定のガイダンスとするためには、より概念的かつ実践的なものとするのが重要との観点から、さらに FAO/WHO からどのような科学的助言を得ることが必要かということについて、ドイツ、オーストラリアの協力のもと米国が準備したCRD (Conference Room Document) 52に基づいて議論を行った。その結果、検討のための質問 (Questions for Consideration) として、異なる表現のALOP (Appropriate Level of Protection) からFSOを設定する際、あるいはフードチェーンの特定段階で1つ以上のPO (Performance Objective) を設定する際の手法と限界、FSO/POの概念を適用することができない場合の追加的アプローチ等に関する明確な助言を求めることとした。

本部会は、ガイドライン案の付属書IIについては、ステップ2に戻し、FAO/WHO 専門家会合の報告を踏まえて作業グループ（我が国も参加）でさらに修正を加えた資料を回付し、各国のコメントを求めることで合意した。

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、第30回本部会より議論されており、前回部会で合意された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。

その後、作業部会が2004年9月29日～10月1日にブリュッセルで、今次本部会開催の二日前にブエノスアイレスで開催され、所要の改訂作業が行われた後、本部会で審議が行われた。

審議では、主に、リスク管理者の定義及び役割、微生物学的リスク管理の実施手順及びtraceability/product tracingの取扱いについて議論がなされた。我が国からは、リスク分析の構成要素の一つである「リスク評価方針」の項目を原案に加えるよう主張し、原案に修正が加えられた。付属書Iについては本文の修正内容に基づき修正され、付属書IIについては目的、対象及び理由を削除し構成要素のみとされた。

修正された本原案は、ステップ5として本年7月に予定されている総会に進められることとされた。