

第 37 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 16 回アジア地域調整部会 (CCASIA) 議題 [仮訳]
4-(2)	第 16 回アジア地域調整部会 (CCASIA) 概要
5-(1)	第 17 回食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) 議題 [仮訳]
5-(2)	第 17 回食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) 概要
6-(1)	第 40 回食品衛生部会 (CCFH) 議題 [仮訳]
6-(2)	第 40 回食品衛生部会 (CCFH) 概要
7-(1)	コーデックス表示部会の特徴
7-(2)	コーデックス表示規格と日本の措置
7-(3)	CCFL で議論されている主要議題
参考資料	<p>包装食品の表示に関するコーデックス一般規格</p> <p>傍聴者の方には、資料はお付けしていません。農林水産省ホームページからご覧ください。</p> <p>http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html 農林水産省トップページ→「消費・安全」→コーデックス委員会 からご覧になれます。</p>

第 37 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 21 年 2 月 5 日（木）

14:00 ～ 16:00

場所：三田共用会議所 大会議室

議 事 次 第

1. コーデックス委員会の活動状況

最近のコーデックス委員会の活動状況について

- ・ 第 16 回アジア地域調整部会
- ・ 第 17 回食品輸出入検査・認証制度部会
- ・ 第 40 回食品衛生部会

2. 食品表示部会に関する集中意見交換

3. 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

前 全国消費者団体連絡会 事務局長

たかや さとし
高谷 幸

(社) 日本食品衛生協会 常務理事

はすお たかこ
蓮尾 隆子

家庭栄養研究会 副会長

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 事務局長

やまだ まさのぶ
山田 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 のぶお
吉池 信男

青森県立保健大学健康科学部栄養学科 教授

わだ まさえ
和田 正江

主婦連合会 副会長

第 37 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成 21 年 2 月 5 日 (木)

14:00 ~ 16:00

三田共用会議所 大会議室

事務局等

事務局等

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

山田 委員 ○

山浦 委員 ○

松谷 委員 ○

○ 岩田 委員

○ 鬼武 委員

○ 春見 委員

○ 神田 委員

入口

○ 高谷 委員
○ 蓮尾 委員
○ 平川 委員
○ 細野 委員

事務局等

傍聴 (60 名)

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 16 回アジア地域調整部会

日時： 2008 年 11 月 17 日 (月) ～11 月 21 日 (金)

場所： デンパサール (インドネシア)

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.	ステップ 7 での規格案の検討
a)	コチュジャンの地域規格案
b)	朝鮮人参の地域規格案
4.	ステップ 4 での規格原案の検討
a)	発酵大豆ペーストの規格原案 －セクション 3.2 (品質要件) に関する電子作業部会の報告－
b)	非発酵大豆食品の規格原案 －非発酵大豆食品に関する電子作業部会の報告－
c)	チリソースの地域規格原案
d)	さご椰子粉の地域規格原案
5.	コーデックス委員会の作業を補完する FAO/WHO の活動について －アジア地域における STDF プログラムの活動－
6.	アジア地域調整部会の戦略計画案
7.	各国の食品管理システム及び食品規格策定における消費者の参画に関する情報
8.	各国及び地域レベルにおけるコーデックス規格及び関連文書の使用に関する情報
9.	アジア地域における栄養問題
10.	地域調整国の指名
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

第 16 回アジア地域調整部会 (CCASIA) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時： 2008 年 11 月 15 日 (月) ～11 月 21 日 (金)

場所：デンパサール (インドネシア)

2. 参加国及び国際機関

19 加盟国 (105 名)、4 オブザーバー国、4 国際機関等 (参加者総数 119 名)

3. 我が国からの出席者

農林水産省	消費・安全局国際基準課長	小川 良介
厚生労働省	医薬食品局食品安全部規格情報課国際食品室 国際調整専門官	福島 和子
農林水産省	消費・安全局国際基準課 課長補佐	小出 純
農林水産省	総合食料局食品産業振興課 課長補佐	渡辺 裕子
農林水産省	生産局生産流通振興課流通加工対策室 国際調整係長	佐野 文昭
農林水産省	消費・安全局国際基準課 調査分析係長	吉尾 綾子

テクニカルアドバイザー

全国味噌工業協同組合連合会 常務理事	小畑 圭秀
--------------------	-------

今次会合では、検討の対象となっていた 6 つの個別食品に係る地域規格のうち、非発酵大豆製品 (とうふ類) 及びチリソースを除く 4 つの地域規格について、ステップを進め第 32 回総会に提出することで合意された。

- ・ ステップ 8 : コチュジャン、朝鮮人參
- ・ ステップ 5/8 : 発酵大豆ペースト (みそ)
- ・ ステップ 5 : さご椰子粉

一方、新たな規格作成作業 (テンペ及びテンペ関連製品) については、提案はなされたものの内容に係る議論はなされず、次回会合で検討することとされた。

さらに、次回会合から、

- ①「アジア地域調整部会の戦略計画」 (今次会合で合意) の進捗状況について報告すること、
- ②「地域に関連する事項」 (新設の議題) において、メンバー国の関心事項を議論すること

で合意された。

主要議題の検討内容

議題 3 ステップ 7 での規格案の検討

3a) コチュジャンの地域規格案（新規作業採択：2004 年）

3b) 朝鮮人参の地域規格案（新規作業採択：2004 年）

- ・コチュジャンについては、定義において製品の腐敗を防ぐ工程を明示した条項を追加するほか、カップサイシンの分析法について整理し、更なる妥当性確認を行った上で、改めて分析・サンプリング法部会の承認を求めること
- ・朝鮮人参については、定義において、健康強調表示がなされる際には「栄養及び健康強調表示のガイドライン」に則り表示すべきことを注釈として追記すること

等が議論され、いずれもステップ 8 として総会に提出されることで合意された。

なお、最終採択の後に国際規格に転換すべきといった提案はなされなかった。

議題 4 ステップ 4 での規格原案の検討

4a) 発酵大豆ペーストの規格原案（新規作業採択：2004 年）

任意原料としての酵母及び酵母抽出物の追加、品質要件のアミノ酸含量、いくつかの食品添加物の追加について議論がなされ、我が国の主張は反映された。また、コチュジャンと同様に、定義において製品の腐敗を防ぐ工程を明示した条項を追加することが合意された。当該規格原案はステップ 5/8 として総会に提出することで合意された。

4b) 非発酵大豆製品の規格原案（新規作業採択：2005 年）

本議題については、前回会合において、中国がタイの協力を得つつ電子作業部会にて原案を作成することとされていたが、部会直前まで資料の配布がなされなかった。

このため、事務局より、本議題については今次会合においては議論せず、原案作成の段階から検討しなおすことが提案された。我が国をはじめ、フィリピン、マレーシア及びタイ等がこれを支持したことから、本作業はステップ 2 に戻し、中国を中心とする電子作業部会において規格原案を作成することとされた。

4c) チリソースの地域規格原案（新規作業採択：2007 年）

トマトベースの製品が当該チリソースの規格に含まれるか明確ではなかったこと、また、生鮮果実・野菜部会において“Chili Pepper”の規格を作成することから、名称を“Chili Pepper Sauce”に変更する提案をしていたが、

- ① チリベースの製品を“Chili Pepper Sauce”と名称することに對し各国の理解が得られなかったこと、

② トマトベースの製品についても、表示の条項においてその旨の明記することを可能としていることから、チリソースとすることとされた。

また、定義において可溶性成分及び pH の値を、品質要件として辛さの程度を規定することが提案されたが、製品が多様であるため難しいことが確認された。当該規格原案はステップ 2 に戻し、タイを中心とする電子作業部会において原案を作成することとされた。

4d) さご椰子粉の地域規格原案（新規作業採択：2007年）

今回配布された地域規格原案の対象に、よりでん粉含量の高い「さごでん粉」が含まれないことが確認された。

当該規格原案は、対象、品質要件、分析法に修正を加えた上で、ステップ 5 として第 32 回総会に提出することで合意された。

議題6 アジア地域調整部会の戦略計画案

部会は、コーデックス委員会の戦略計画に即し、コーデックス委員会におけるアジア地域調整部会の有効性と当該地域の貢献力の強化を図るため、各国の食品関連制度の強化や当該地域調整部会メンバー間の情報共有の促進等を目標とする、2009年から2014年までのアジア地域調整部会の戦略計画を採択した。

当該計画の採択については第32回総会に報告し、計画の進捗状況については次回会合以降、地域調整国より報告することとされた。

議題10 地域調整国の指名

第 32 回総会において指名される次期アジア地域調整国について、引き続きインドネシアを推薦することで合意された。

議題11 その他の事項及び今後の作業

インドネシアより、テンペ及びテンペ関連製品の規格について、議場配布資料に基づき新規作業提案がなされた。これに対し、我が国より、

- ① 新規作業提案については、十分前もって文書を配布すべきであること
- ② 第 31 回総会において採択された「作業の優先順位付けのための規準の適用に関するガイドライン」を踏まえ、「作業の優先順位付けのための規準」に照らして根拠に基づく評価が行われるよう、十分な関連情報を整理すべきであること

を指摘した。

当該新規作業提案については、次回会合において検討するため、インドネシアが詳細な情報を含めたプロジェクトドキュメントを作成することとされた。

(参考)

アジア地域調整部会 (CCASIA) 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
コチュジャンの地域規格案	8	・ 第 32 回総会
朝鮮人参の地域規格案	8	・ 第 32 回総会
発酵大豆ペーストの地域規格原案	5/8	・ 第 32 回総会
さご椰子粉の地域規格原案	5	・ 第 32 回総会 ・ 第 17 回 CCASIA
非発酵大豆製品の地域規格原案	2/3	・ 電子作業部会[座長：中国] ・ 第 17 回 CCASIA
チリソースの地域規格原案	2/3	・ 電子作業部会[座長：タイ] ・ 第 17 回 CCASIA
アジア地域調整部会の戦略計画 (2009-1014) の実施状況	—	・ 第 17 回 CCASIA
テンペ及びテンペ製品に関する討議文書	—	・ インドネシア

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 17 回食品輸出入検査・認証制度部会

日時 : 2008 年 11 月 24 日 (月) ~11 月 28 日 (金)
 場所 : セブ (フィリピン)

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・特別部会からの付託事項
3.	CCFICS の作業にかかる FAO、WHO 及び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.	衛生証明書的一般様式原案 (公的証明書の設計、作成、発行及び使用のためのガイドラインの付属文書) (CAC/GL38-2001) (ステップ 4)
6.	国内の食品検査システムに係るガイダンスの必要性に関する討議文書
7.	トレーサビリティ/プロダクトトレーシング (T/PT) の更なるガイダンスの必要性に関する討議文書
8.	意図的な食品への混入防止に関するガイダンスの策定に関する討議文書
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 17 回食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) 概要

1. 開催日及び開催場所

日時：2008 年 11 月 24 日 (月) ～11 月 28 日 (金)

場所：セブ (フィリピン)

2. 参加国及び国際機関

59 カ国、1 加盟機関 (EC)、7 国際機関 (参加者総数 165 名)

3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局国際基準課長	小川 良介
厚生労働省医薬食品局食品安全部	
企画情報課企画情報課国際食品室長	池田千絵子
企画情報課検疫所業務管理室係長	大井 雅子
監視安全課輸入食品安全対策室主査	飯塚 涉
農林水産省消費・安全局国際基準課課長補佐	尾崎 道
同課係長	際本 玲子

4. 規格原案・新規作業について総会に諮ることが合意された議題

規格原案

- ① 衛生証明書的一般様式原案 (公的証明書の設計、作成、発行及び使用のためのガイドラインの付属文書) (CAC/GL38-2001) (提案国：EC) (議題 5)
- 当該原案をステップ 5/8 で採択するよう総会に求めることで合意された。
 - 他の部会で既に採択されているモデル証明書 (魚・魚製品、乳・乳製品) については、本原案が採択されたのち、証明書を担当する各部会において整合性を検討するよう勧告することとされた。
 - 作業部会 (2008 年 7 月) が作成した原案の内容や構成は基本的に支持され、主に下記の点に関して、証明書に含まれるべき要素及びその説明書きについて議論がなされた。
 - 証明書発行後に、荷受人、入国地点、輸送方法の詳細に変更があった場合、輸入国所管官庁に当該変更を知らせる責任は輸入者にあると明記された。
 - 証明書が発行される時点で明らかでない項目 (輸送手段の詳細、コンテナ番号や梱包番号) は証明書に含めるべきではない、との意見が米国及び業界団体より繰り返し出されたため、これらの項目の説明書きに「分かる場合には (if known)」等の言葉が補足された。
 - 証明書のレイアウトについて、OIE で採択された衛生証明書と可能な限り整合性をとったものに修正された。

- ② 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（提案国：豪州）（議題4）
- 本原案が採択されれば、「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）」の既存の付属書「輸入国による輸出国の検査及び証明システムの評価及び確認手順に関するガイドライン」と置き換えることが合意された。
 - 時間の関係で、作業部会（2008年7月）が提示した原案のうち導入、定義、原則部分しか議論ができず、本原案をステップ2に戻して来年の部会で再度検討することとされ、2009年6月または7月に米国主催で物理的作業部会(座長：豪州)を開くこととなった。
 - 作業部会提示原案に基づき、議論があった主な点は以下の通り。
 - ガイドラインの範囲を監査 (audit) に絞るのかそれとも検査 (inspection) も含めるのかについて、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 が好ましいとの意見が出されたものの、施設検査も多く行われている実態を踏まえる必要がある（カナダ）等の意見を踏まえて、監査と検査の両方をガイドラインの対象とすることとなった。
 - これを踏まえ、「監査」を「監査/検査」に置き換えることが検討されたが、監査と検査を同等に扱うべきではない（NZ）等の議論を踏まえて、原則中では監査についてのみ言及するとされた。

新規作業

- ① トレーサビリティ／プロダクトトレーシング (T/P) の更なるガイダンスの必要性に関する討議文書（提案国：ノルウェー）（議題7）
- これまでに集められた情報では、さらなるガイドラインの必要な事項が特定されなかったことから、地域調整部会でニーズを特定するよう要請することとされた。
- ② 意図的な食品への混入防止に関するガイダンスの策定に関する討議文書（提案国：米国）（議題8）
- 我が国を含めた各国より、ガイダンスの性質が明確でない、作業の重複がないよう他の部会等との協議が必要である、意図的な混入が犯罪行為であることから Codex のマンデートを超えた措置が必要となるといった意見が出され、新規作業として取り上げないこととされた。
 - 本作業のいくつかの側面については議題6「国内の食品検査システムに係るガイダンス」を今後議論する中で取扱うことができるとの見解が示された。

③ 国内の食品検査システムに係るガイダンスの必要性に関する討議文書（提案国：豪州）（議題6）

- 我が国より、ガイダンスの対象は Codex 全体の作業を包括する広範囲に亘るものであることから、まずは本ガイドラインへの各国のニーズについて地域調整部会で特定し、次に特定された問題をどう取り扱うかについて CCEXEC 及び CAC で議論すべきである旨主張したものの、賛同が得られず、特に発展途上国にとって有益なガイドラインとなるとの発言が参加国より相次ぎ、新規作業として総会に提案することが支持された。
- 議論に資するため、電子メールベースで論点を整理した後に、2009年6月または7月に米国主催で物理的作業部会(座長：豪州)を開くこととなった。

参考. 本部会の作業状況

事項	ステップ	次のアクション
衛生証明書的一般様式	5/8	第 32 回 CAC
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	2/3	物理的作業部会 (座長：豪州、主催：米国) 第 18 回 CCFICS
国内の食品検査システムに係るガイダンス	1/2/3	第 32 回 CAC 物理的作業部会 (座長：豪州、主催：米国) 第 18 回 CCFICS
T/PT の適用のための更なるガイダンス	-	第 32 回 CAC 各地域調整部会 (2009-2010) CCFICS (2011～)

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 40 回食品衛生部会 (CCFH)

日時 : 2008 年 12 月 1 日 (月) ~ 5 日 (金)

場所 : グアテマラ・シティ (グアテマラ)

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.	幼児向けフォローアップミルク及び医療用調製粉乳に関する微生物学的規 準 (乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範の付属文書) (ステップ 4)
5.	調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスに関する微生物学的規 準原案 (ステップ 4)
6.	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)
7.	生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範: 葉物のハーブを含む緑色葉野菜 付属文書原案 (ステップ 4)
8.	海産食品における病原性ビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案 (ステ ップ 4)
9.	その他の事項及び今後の作業
(a)	食品衛生部会における作業の優先順位決定に関する特別作業部会報告 の検討
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、2008 年 11 月 30 日 (日) に「CCFH における作業の優先順位決定に関する特別作業部会」が開催された。

第 40 回食品衛生部会 (CCFH) の概要

1. 開催日及び開催場所

日時：2008 年 12 月 1 日 (月) ～12 月 5 日 (金)

場所：グアテマラ・シティ (グアテマラ)

2. 参加国及び国際機関

59 加盟国、1 加盟機関 (EC) 及び 15 国際機関 (参加者総数 148 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・安全政策課食品安全危機管理官	辻山 弥生
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	福島 和子
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	江島 裕一郎
厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課乳肉安全係長	田中 鈴子
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	岩橋 祥子
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・安全局農産安全管理課衛生指導係	五島 朋子
京都大学東南アジア研究所統合地域研究部門教授	西渕 光昭

4. 議論の概要

主要議題は以下のとおり。

議題 4: 幼児向けフォローアップミルク及び医療用調製粉乳に関する微生物学的 規準原案 (乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範付属文書) (ステップ 4)

FAO/WHO 合同専門家会合の検討結果を踏まえ、カナダを中心とする電子作業部会で作成された原案を、会合前日に開催された作業部会で修正した原案に基づき、議論が行われた。貧血、栄養不良、HIV/AIDS などが乳幼児の *Enterobacter sakazakii* への感受性を高める可能性などが指摘されたが、フォローアップミルクと *E. sakazakii* 感染との疫学的なエビデンスが強固ではないことから、新たな知見が得られた際に見直す前提で、最終製品について *E. sakazakii* の微生物規準は設定せず、サルモネラの微生物規準のみが設定されるとともに、製造工程の指標菌として Mesophilic Aerobic Bacteria (中温性好気性菌)、*Enterobacteriaceae* (腸内細菌科細菌) の規準が設定された。また、乳児の保護者や医療従事者に対し、対象年齢に応じた正しいミルクの選択及び *E. sakazakii* 感染リスクを下げる適切な取扱いを行うことの重要性を、「表示及び教育」の項の中に明記した上で、本原案をステップ 5/8 に進め、第 32 回総会に採択を諮ることとされた。

議題 5: 調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスに関する微生物学的規準原案 (ステップ 4)

昨年 5 月にドイツを座長として開催された物理的作業部会の検討結果を踏まえ、議論が行われた。原案にある 1) リステリアの増殖が起きる食品については「不検出/25g」、2) 増殖が起きない食品については「100 CFU/g」、及び、もう 1 つのアプローチとして、3) 規制機関が 1)、2) の規格と同じレベルで消費者の健康を保護できる妥当性確認 (Validate) した規格を設定できるとする規準案について、2) 増殖が起きない食品に対する 100 CFU/g の規準は新たな貿易障壁となる可能性があるなどの指摘があったが、このような食品でも高い菌数のリステリアが存在することがあり、また 100 CFU/g の規準が現時点のリスク評価に基づいていることから、修正はされなかった。その他に不検出/25g、100 CFU/g の規準を満たさない場合には、当該商品の流通を防止すること、回収を行うこと、原因究明し改善することを追加する等の若干の文言修正が行われた後、本原案をステップ 5/8 に進め、第 32 回総会に採択を諮ることとされた。

議題 6: 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)

昨年 6 月にスウェーデンで開催された、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の検討結果を踏まえて議論が行われたが、本件についてはさらに加盟国からの情報収集が必要であり、それらを踏まえ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 (2009 年 8/9 月ブラジルにおいて開催) して議論を継続することで合意された。

この作業部会では、これまで焦点を当てていた適正衛生規範 (Good Hygienic Practices, GHPs) 及びハザードの低減効果に基づく (hazard-based) 管理手法の部分を上げるとともに、リスクに基づく (risk-based) 管理手法の詳細及びインターネットを用いたリスク管理意志決定ツール (web-based risk management decision tool) についても検討を進めることし、各国から提出される科学的情報の解析およびインターネットを用いたリスク管理意志決定ツールの作成については、FAO/WHO 合同専門家会合 (JEMRA) に依頼することとした。

議題 7: 生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範: 葉物のハーブを含む緑色葉野菜附属文書原案 (ステップ 4)

昨年 5 月に開催された FAO/WHO 合同専門家会合の報告書 (暫定版) 等を踏まえ、米国を中心とする電子作業部会が作成した原案に基づき議論が行われた。この原案について、緑色葉野菜の小規模な生産・加工システムやクレソン等の水掛栽培についても扱う必要がある等、改善すべき点が多く見られたことから、今回合会では詳細な議論は行われず、本文書をステップ 2 に戻すことで合意した。小規模な生産・加工・流通、水掛栽培、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の情報を収集した上で、米国を座長とす

る電子的作業部会で、検討を進めることとされた。

議題 8：海産食品における病原性ビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案

会期内作業部会の検討結果及び日本が各国コメントを踏まえて提出した修正原案に基づき、セクションごとに議論が行われた。今回、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。提出された意見については、次回会合の直前に日本を座長とする特別作業部会を開催し、それらを踏まえた修正原案を作成した上で次回会合において検討することとされた。

また、本原案に関して、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の付属文書を作成することが合意された。本年 5 月下旬に日本を座長国とする物理的作業部会を開催し、ステップ 3 での意見募集と次回会合における検討のための原案の作成を行うこととされている。

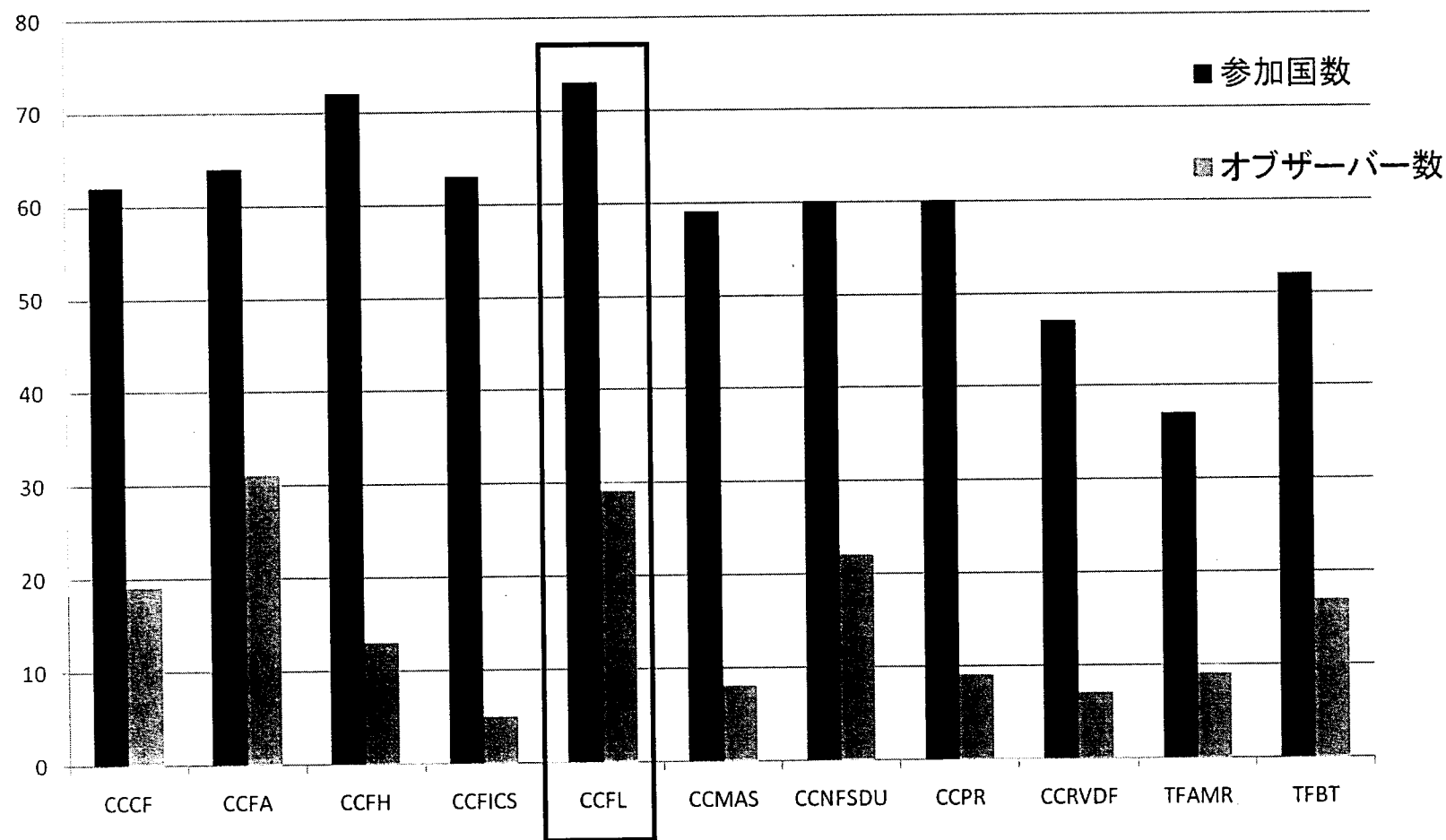
(参考)

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
調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスに関する微生物学的規準原案	5/8	第 32 回総会
幼児向けフォローアップミルク及び医療用調製粉乳に関する微生物学的規準 (乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範の付属文書)	5/8	第 32 回総会
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	2/3	物理的作業部会[座長： ニュージーランド、ス ウェーデン] 第 41 回 CCFH
生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範：葉物のハーブを含む緑色葉野菜付属文書原案	2/3	電子的作業部会[座長： アメリカ] 第 41 回 CCFH
海産食品における病原性ビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案	3	物理的作業部会[座長： 日本] 第 41 回 CCFH
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 (海産食品における病原性ビブリオ属菌に関する衛生実施規範原案)	2/3	物理的作業部会[座長： 日本] 第 41 回 CCFH
食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範	1/2/3	第 32 回総会 物理的作業部会[座長： オランダ] 第 41 回 CCFH
リスク分析ポリシーの作成	—	電子的作業部会[座長： インド] 第 41 回 CCFH
ナチュラルミネラルウォーターの採取、製造及び販売に関する国際衛生実施規範勧告の改訂の必要性	—	電子的作業部会[座長： スイス] 第 41 回 CCFH
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作成の可能性	—	第 41 回 CCFH

コーデックス表示部会の特徴

表示部会は加盟国、オブザーバーの関心が最も高い部会のひとつ



取り扱う分野が食品安全 (SPS)以外であり、コンセンサス・集約が困難

		検討開始年	2004	2005	2006	2007	2008
包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 (CODEX STAN-1)	遺伝子組み換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示 (提言の検討)	1993	→ step 3	→ step 3	→ step 4	→ step 4	→ step 3
	遺伝子組み換え／遺伝子操作技術由来食品及び原材料の表示 (定義の検討)	1998	→ step 7	→ step 7	→ step 7	→ step 7	→ step 7
	原材料の量に関する表示の見直し	2000	→ step 3	→ step 5 (総会で差し戻し)	→ step 3	→ step 5	→ step 8
	原産地表示の見直し	2000	→ 合意できず総会に意見照会	→ 作業中止			
	規格化された食品の一般名称の他の食品への使用の検討	2006			→ 討議文書	→ 討議文書	→ 討議文書
	容器、包装材、包装済及び包装済食品の定義、添加された水分、正味量の見直し	2008					→ 討議文書
強調表示に関する一般ガイドライン (CAC/GL1)	誤解を招く表示に関する検討	1999	→ 討議文書	→ 作業中止			
栄養表示に関するガイドライン (CAC/GL2)	トランス脂肪酸の定義の検討	2005		→ step 1/2/3	→ step 5/8		
	ガイドラインの見直し	2007				→ 討議文書	→ step 1/2/3
栄養及び健康強調表示ガイドライン (CAC/GL23)	ガイドラインの見直し	1996	→ step 8				
	広告の定義の検討	2004	→ 討議文書	→ 討議文書	→ step 1/2/3	→ step 5	→ step 8

	検討開始年	2004	2005	2006	2007	2008	
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(CAC/GL32)	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table1(天然の硝酸ナトリウムを除く)、Table2)	2001	→ step 8				
	天然の硝酸ナトリウムの追加(Annex2 Table1)	2004	→ step 3	→ step 3	→ step 3	→ 作業中止	
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table3)(Part 1)	2004	→ step 6	→ step 6	→ step 8		
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table3)(Part 2)(亜硝酸塩等を除く)	2006			→ step 6	→ step 8	
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table3亜硝酸塩等)	2007			→ step 6	→ 作業中止	
	使用可能な物資リストの見直し(Annex2 Table4)	2004	→ step 6	→ 作業中止			
	Annex2に資材を追加する際の手続きの検討	2004	討議文書	→ 討議文書	→ 作業中止		
	エチレンの追加(Annex1)(キウイ、バナナ)	2006			step 1/2/3	→ step 5	→ step 8
	エチレンの追加(Annex1 キウイ、バナナ以外の果実)	2008					→ step 6
	ロテノンの削除/注釈の追加(Annex2 Table2)	2006			討議文書	→ 討議文書	→ step 1/2/3

(注)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

Annex 2: 使用可能な資材 Table 1=肥料等、Table 2=病虫害管理用資材、Table 3=食品添加物、Table 4=加工助剤

コーデックス表示規格と日本の措置

コーデックス規格と各国の措置の調和:

○WTO加盟国は、食品安全以外の食品の規格を必要とする場合は、政策目標を達成するのに適当でない場合を除き、コーデックス規格を基礎としなければならない。(TBT協定)

(TBT協定)

2.4 加盟国は、強制規格を必要とする場合において、関連する国際規格が存在するとき又はその仕上がりが目前であるときは、当該国際規格又はその関連部分を強制規格の基礎として用いる。ただし、ただし、気候上の又は地理的な基本的要因、基本的な技術上の問題等の理由により、当該国際規格又はその関連部分が、追求される正当な目的を達成する方法として効果的でなく又は適当でない場合は、この限りでない。

参考(SPS協定)

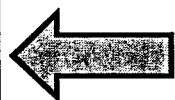
○WTO加盟国は、食品安全に関する措置を決める場合、コーデックス規格を基礎としなければならない。

○食品安全に関する措置でコーデックス規格より厳しい措置は、科学的なリスク評価により、コーデックス規格では適切な保護水準を達成できないことを示すことが必要。

期限表示の場合：

#国産品は製造年月日を表示

#輸入品は製造年月日または輸入年月日を表示



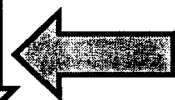
1985 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格
の採択(別途の定めがない場合、賞味期限を表示)

(1992より期限表示への転換を検討)

1994 JAS調査会審議・答申(8月)



食品衛生調査会審議・答申(9月)



1995.1 WTO発足

1995.4 食品衛生法施行規則及びJAS法告示の施行

(消費期限／賞味期限(品質保持期限))に転換)

#国産品、輸入品ともに期限表示

(参考)

(1) 賞味期限の定義

日本(食品衛生法施行規則(昭和23年7月13日厚生省令第23号)第21条第1項第1号ロ及び加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第1167号)第2条)

(定義)

定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

(農林水産省ホームページ)

<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/kigen.html>)

おいしく食べることができる期限です。
この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格(STAN 1-1985))

「賞味期限 Date of Minimum Durability

(“best before”)」とは、付してある表示に記載された保存条件下において、製品が十分に販売可能であり、黙示的又は明示的に強調表示された特定の品質を保持し得る期限を示す日付をいう。ただし、この日付を過ぎても、当該食品が引き続き全く問題のない状態(perfectly satisfactory)である場合がある。

(2)消費期限の定義

日本(食品衛生法施行規則、加工食品品質表示基準)

(定義)

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

(農林水産省ホームページ)

期限を過ぎたら食べない方が良いでしょう。

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)

「消費期限 Use-by Date (Recommended Last Consumption Date, Expiration Date)」とは、記載された保存条件下においてその期限を過ぎると、消費者が当該製品に対して通常期待する品質特性が失われるであろうと考えられる期限を示す日付をいう。この日付を過ぎると、当該製品は販売不可能と見なすべきである。

原産地の表示の場合：

日本(加工食品品質表示基準)

第3条第5項

別表2に掲げる加工食品(輸入品を除く。以下「対象加工食品」という。)にあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原料原産地名とする。

(注)別表2:乾燥きのこ類、緑茶、塩蔵魚介類等20食品群

第3条第6項

輸入品にあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原産国名とする。

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品が当該性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

量的表示の場合：

日本(加工食品品質表示基準)

(特色ある原材料等の表示)

第5条 特定のものであるもの、有機農産物、有機畜産物、有機加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあつては、(中略)次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は(中略)原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が100%である場合にあつては、割合の表示を省略することができる

(1) 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合(参考3)

(2) 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合(この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類の原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。)(参考2)

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)

5.1 原材料の量的表示

5.1.1 原材料を混合又は組み合わせて販売される食品については、原材料が以下にあてはまる場合、製造時に使用する当該原材料(複合原材料又は原材料群を含む)の重量又は体積の割合を明らかにしなければならない。
当該原材料が、

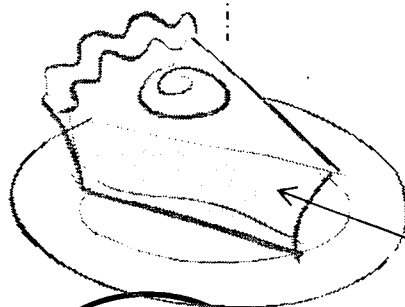
(a)含まれていることが語句、絵又は図によってラベル上で強調されているもの(参考1、2、3)

(参考1) 量的表示の考え方の事例①

日本加工食品品質表示基準

(特色ある原材料表示の対象とならない場合)

全体100g (原材料の重量として。以下同じ。)



リンゴパイ

リンゴ50g

日本における特色ある原材料についての表示制度と、コーデックスの量的表示のうち「強調」の概念は完全には一致しない。
この事例の場合、単に「リンゴ」では、特色ある原材料表示の対象とはならないため、割合表示の義務はない。

(参考:加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(問26))

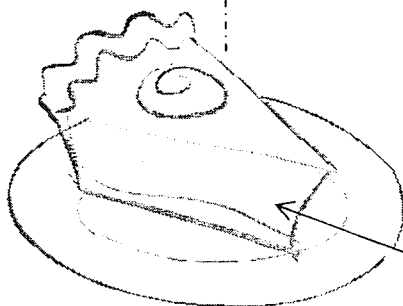
コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)(QUID: Quantitative Ingredients Declaration)

「リンゴ」
＝リンゴの使用を強調
→製品に占めるリンゴの割合
(50%(50g/100g))を記載

(参考2) 量的表示の考え方の事例②

日本加工食品品質表示基準
(特色ある原材料表示)

全体100g



コーデックス (包装食品の表示に関する
コーデックス一般規格) (QUID: Quantitative
Ingredients Declaration)
(「紅玉」が強調されていると解釈した
場合)

りんご50g
(うち紅玉10g)

紅玉使用りんごパイ

「紅玉」

= 紅玉の使用を強調

→ りんごに占める紅玉の割合

(20%(10g/50g))を記載

(表示に際しては、この20%がりんごに占める紅玉の割合であるとわかるように説明を記載)

「紅玉」

= 紅玉の使用を強調

→ 製品に占める紅玉の割合

(10%(10g/100g))を記載

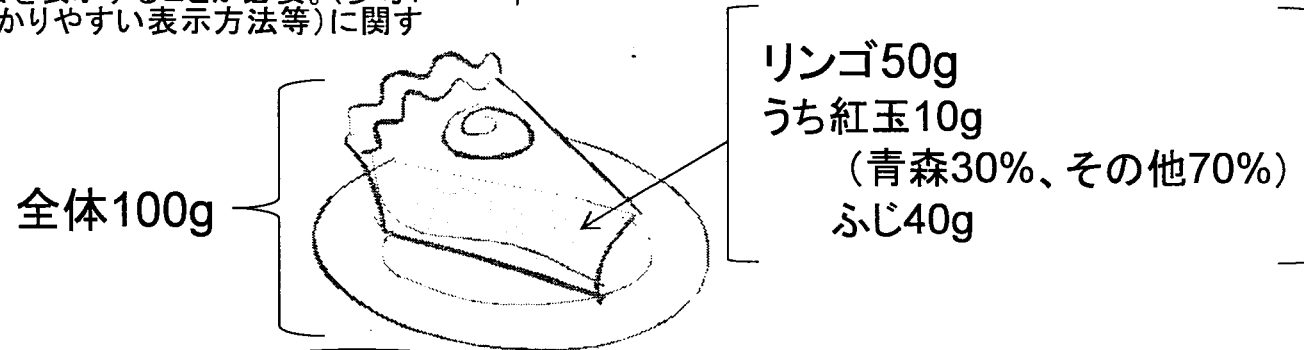
(参考3) 量的表示の考え方の事例③

日本加工食品品質表示基準

(特色ある原材料表示)

特色のある原材料(青森県産紅玉)と同種の原材料(産地不明の紅玉)を比較する場合、より分類の大きな一般名称(紅玉、ふじに対するリンゴ)が存在し、細分化された原材料の製品に占める割合が少ない場合、紅玉に占める青森県産の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあるので、「青森県産紅玉3%使用」のように、製品全体に対する割合を表示することが必要。(参考:加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(問32、3))

コーデックス(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)(QUID: Quantitative Ingredients Declaration)
 (「青森県産紅玉」が強調されていると解釈した場合)



青森県産紅玉使用リンゴパイ

× 青森県産紅玉30%使用
 (紅玉に占める割合)

○ 青森県産紅玉3%使用
 (製品に占める割合)

(表示に際しては、この3%が製品に占める青森県産紅玉の割合であるとわかるように説明を記載)

「青森県産紅玉」
 = 青森県産紅玉を強調
 → 製品に占める青森県産紅玉の割合
 (3%(3g(10g × 30%) / 100g))を記載

(参考)

加工食品品質表示基準改正(わかりやすい表示方法等)に関するQ&A(抜粋)
(<http://www.maff.go.jp/j/jas/hyoji/qa.html>)

(問26) どのような原材料が「特色のある原材料」に該当するのですか。

(答)

1 「特色のある原材料」とは、特色のあることを示す用語を冠する等により、一般的名称で表示される原材料に対し差別化が図られたものであり、同種の原材料に占める割合が100%使用でない場合に「〇〇使用」、「〇〇入り」のように「使用した旨」を表示することが、消費者に優良誤認を与えると考えられるものを指します。今回の見直しにおいて、明確に「特色のある原材料」に該当するものを、以下のとおり整理しました。

① 特定の原因地のもの

- ・国産大豆絹豆腐
- ・トルコ産ヘーゼルナッツ使用
- ・十勝産小豆使用
- ・国内産山ごぼう使用
- ・三陸産わかめを使用等

② 有機農産物、有機畜産物及び有機加工食品

- ・有機小麦粉使用
- ・有機栽培こんにゃく芋から自社生産
- ・有機牛肉使用等

③ 非遺伝子組換えのもの等

④ 特定の製造地のもの

- ・群馬県で精製されたこんにゃく粉入り
- ・北海道で製造されたバターを使用等

⑤ 特別な栽培方法により生産された農産物

- ・特別栽培ねぎ入り
- ・栽培期間中農薬不使用のにんじん使用等

⑥ 品種名等

- ・とちおとめ使用
- ・コシヒカリ入り
- ・本まぐろ入り等

⑦ 銘柄名、ブランド名、商品名

- ・宇治茶使用
- ・松阪牛使用
- ・越前がに入り
- ・市販されている商品の商品名〇〇を「〇〇使用」等

注) ①、②(有機農産物及び有機農産物加工食品)、③は現行の「特色のある原材料」の対象である。

④、⑤、⑥、⑦は、今回の改正で「特色のある原材料」とされたものである。

(③については、「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準」に基づき表示することが必要。)

2 ただし、他法令、行政機関の定めるガイドライン等により、上記①～⑦に該当する原材料の記載が定められているものについては、当該法令等に定める方法により記載する場合に限り、本規定(加工食品品質表示基準第5条)の特色のある原材料には該当しないものとします。

- 3 なお、当然のことながら、1において特色のある原材料に該当すると整理したもの以外についても、その原材料に関する表示が、実際のものより優良な製品であると誤認させる場合は不適切です。事業者はJAS法に基づく本規定のみならず、景品表示法など他法令で定められた優良誤認防止の規定にも留意しつつ、消費者に誤認を与えない適切な表示を行ってください。

(問3 2) 特色のある原材料の割合表示として、

- ① 製品に占める割合
 - ② 特色のある原材料と同一の種類 of 原材料に占める割合
- のいずれを記載すればよいのですか。

(答)

- 1 表示が必要な割合については、加工食品品質表示基準第5条において、
- ① 特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合
 - ② 特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類 of 原材料を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類 of 原材料を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。）
- のいずれかであることが定められています。
- 2 (問2 6) に掲げた特色のある原材料の特徴から、基本的には②の考え方にに基づき、同一の種類 of 原材料に占める割合を表示するべきと考えます。例えば、米としてコシヒカリと日本晴を使用している「炊き込みご飯のレトルトパウチ」において、コシヒカリを使用していることを表示する場合、以下の2つの方法が考えられます。

【方法1】 強調表示部分において「米に占める割合」であることを明記

(例1) 「コシヒカリ50%使用 (米に占める割合)」

(例2) 「この商品に使用されている米のうちコシヒカリは50%です」

【方法2】 一括表示部分 of 原材料名欄において割合表示

(例) 「原材料名うるち米 (コシヒカリ50%)、…」

注) 特色のある原材料の割合の表示は、消費者が誤認しないという観点から強調した箇所の全てに表示する必要があると考えます。

3 ただし、以下のように、細分化された原材料の一部を強調する場合については、②の割合を表示すると消費者に誤認を与えるおそれがあると考えられますので、①の割合を表示するべきと考えます。

【例】『本マグロ20%（北太平洋産50%、メキシコ産50%）、メバチマグロ80%』
のまぐろのたたき
→ ×「北太平洋産本マグロ50%使用（本マグロに占める割合）」
○「北太平洋産本マグロ10%使用（マグロに占める割合）」

4 また、製品中ごく少量しか含まれていないものについて、1の②を活用して例えば次の表示例1のように、100%と割合を表示した場合、実際に製品全体の原材料として使用している割合（実際に含まれている原材料の量）と、この強調した表示から消費者が受けるイメージに大きな違いが生じる場合があると考えます。強調した表示を行う際は、表示する理由をよく考慮した上で、消費者が誤認しないように注意して次の表示例2を参考に表示してください。

- ・表示例1：「〇〇県産りんご100%使用（りんごに占める割合）」
- ・表示例2：「製品中に〇〇県産りんごを5%（〇グラム）使用」

なお、景品表示法上の考え方として、平成18年11月に公正取引委員会から「果汁・果実表示のある加工食品の表示に関する実態調査報告書」が出され、特色ある原材料として表示した割合について、何の割合であるのか明りょうに表示するとともに、実際の原材料の使用率と百分率によって表示される数値との乖離が大きい場合は、単にパーセント表示だけを行うのではなく、併せて重量を具体的に表示することが望ましいとしています。詳細は報告書をご覧ください。

報告書のURL：<http://www.jftc.go.jp/pressrelease/06.november/0611080101.pdf>

CCFLで議論されている主要議題

資料7-(3)

<p>包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 (CODEX STAN-1)</p>	<p>(1) 遺伝子組換え／遺伝子操作技術由来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 (step 3)、定義 (step 7)</p>
<p>(a) 経緯</p>	<p>1993年以降、GM/GE食品の表示について議論してきたが、その過程で規格 (STAN-1) の修正からガイドラインの策定に作業が変更されたものである (この変更は総会の承認を経ていない)。</p> <p>2008年1月に作業部会が開催され、既存のコーデックス規格等のGM/GE食品の表示に関連する部分を基にGM/GE食品表示についての文書 (新ガイドライン案) を作成したが、タイトルや冒頭部分の書きぶりについての合意は得られなかった。</p> <p>この結果をふまえ、米国から、第36回CCFL (2008年) において、①各国が異なる法律、規則、社会的枠組みの下で異なるアプローチをとっており、これまで長い間議論を続けてきたが合意の見込みもないこと、②新ガイドライン案にある既存の文書の関連部分を抜粋した表について、これを各国でGM/GE表示について検討する際の参考とできるように別途ガイドラインを作る必要性が薄いとして、コーデックス文書の作成のための作業の中止を総会に提出することが提案され、アルゼンチン、メキシコ、カナダ等、多くの国や産業界側NGOがこれを支持した。</p> <p>これに対し、ECは、新ガイドライン案は15年間の議論の成果であり、従前の案と差し替えて議論を進めることを主張し、ノルウェー、マレーシア、ブラジル、ナイジェリア等多くの国がこれを支持した。我が国も、合意に向けた努力が必要であり、新ガイドライン策定に向けた作業を支持した。</p>
<p>(b) 第36回部会の結論</p>	<p>従前のガイドライン原案に代えて、新ガイドライン案を基とした検討を進めること、また新ガイドライン案のタイトルを、その性質に鑑み、「ガイドライン」ではなく「提言 (Recommendations)」とすることが合意された。本提言原案については、step 3として各国にコメントが求められることとされた。</p> <p>定義についてはstep 7で保留とされた。</p>
<p>(c) 現在の状況</p>	<p>CL2008/11FL (2008年5月) によりコメントが求められた。原案にある既存の文書の関連部分を抜粋した表は必ずしも必要ではないとしつつ、この表を残すならば抜粋部分の既存の文書における位置づけ (原則、義務的表示事項等) に即して表を整理するべきとして、整理した表の提案を12月に行った。</p>

	(2)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
(a)経緯	<p>第34回CCFL(2006年)において、コーデックス規格や各国の規格で定義された食品名(食品の一般名称、例:apple juice)を改変した名称(例:apple juice drink)を元の定義にあわない食品に使用している場合が多いことから、消費者の混乱等を防ぐための文書の作成(新規作業)が必要ではないかとの問題提起があった。これを受け、新規作業の方向性等を検討するための討議資料を作成するため、第35回CCFL(2007年)において、栄養価の違い等に検討範囲を絞った電子作業部会の設立が決定されたものである。</p> <p>電子作業部会報告には、食品の一般名称を、一部の栄養成分の量を変更し栄養価が異なることとなった他の食品(新食品)に使用する場合に、消費者の誤認等を防ぐための包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改定すべき方向性及びこれを基とした新規作業の提案が含まれていた。</p> <p>しかし、ECは、一般規格の改訂という電子作業部会報告のアプローチは賛成できないとし、現在ある食品規格は多くの場合ある程度の多様性を認めており、改変によってある食品が関連するコーデックス規格の範囲から外れる場合には、当該規格の食品名称の使用を認めるべきではないとした。また、食品の一般名称を新食品に用いる場合は、その食品に不可欠な特徴を新食品でも維持することを原則としながら新食品にはある程度の多様性を認める複雑さや、国ごとに受け入れ可能な多様性が異なることから、食品ごとのアプローチが必要であるとし、多くの国がこれを支持した。</p>
(b)第36回部会の結論	<p>電子作業部会の報告を基とした新規作業の提案を総会へ提出することについては合意が得られず、再度電子作業部会が開かれることとなった。電子作業部会では、特に、今回問題提起された作業範囲の明確化や他のコーデックス規格への影響を検討することとされた。</p>
(c)現在の状況	<p>電子作業部会(我が国も参加)が設立され、11月に討議文書(素案)が配布された。12月に素案の方向性を支持すると回答した。</p> <p>各国のコメントを踏まえた討議文書案が2月2日(予定)に配布され、今後、討議文書案に対するコメントを送付する予定。</p>

	(3)「容器」、「包装材」、「包装済」及び「包装済食品」の定義、添加された水分、正味量に関する討議資料
(a)経緯	<p>第36回CCFL(2008年)において、OIML(International Organization for Legal Metrology国際法定計量機関。我が国は1961年に加盟)より、OIMLは政府間の条約機構であり、国際的な計量に関する提言書を作成していること、ここで作成した提言書と他の国際的な規格作成機関で作成した規格等の整合を図るための活動も行っているとの説明があり、その一環として包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改定の提案が行われたものである。</p> <p>OIMLは、包装食品の表示に関して2つの提言書を公表していることを説明した。そのうちの1つは現在改定中であり、改定版では、充填液の取扱い方がより簡単になること、つまり充填液が食品の一部と意図される場合のみ内容総量は充填液を含んだものとなるという考え方が紹介された。</p> <p>OIMLは、この考え方が、包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の、「容器」、「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(section 4.3)に影響を与えうることを説明するとともに、これらの修正について部会で検討することを提案した。</p> <p>モロッコより、この提案について更なる検討を支持する表明があり、EC、イタリア、ガーナ等より、この提案は包装食品の表示に関するコーデックス一般規格だけでなく他の表示規定にも大いに影響を及ぼしうることから、検討の時間が必要であるとの意見が表明された。</p>
(b)第36回部会の結論	次回、OIMLが背景情報を含めて作成する討議資料を基に検討することとなった。
(c)現在の状況	OIMLの討議資料待ち。

2 栄養表示に関するガイドライン (CAC/GL2)	FAO及びWHOからの付託事項: 食事、運動及び健康に関するWHOの世界的な戦略の実施にかかる栄養表示に関するガイドラインの修正 (step 4)
(a)経緯	<p>WHOによって策定された本戦略の実施に関し、第35回CCFL(2007年)より栄養表示関係の事項についての検討が求められている。</p> <p>第36回CCFL(2008年)では、部会に先立ち開催された作業部会(「栄養強調表示の義務化」、「栄養成分リストの拡大」、「非感染性疾患のリスクと関係する栄養素の栄養所要量策定」及び「原材料の量的表示」を検討)の結果が支持されるとともに以下の議論があった。</p> <p>「栄養強調表示の義務化」、「栄養成分リストの拡大」については、リストを拡大して義務化することを支持する米国等、義務化をまず実施すべきとするマレーシア等、途上国等での実施の困難性や食生活の地域差等から、義務化の検討は慎重に行うべきとする日本、ガーナ等、と意見が分かれた。</p> <p>「読みやすさの強化に向けた栄養表示方法の追加的基準」については、いくつかの国より現在の所シンボル等は考慮すべきではないとの意見、またチリより栄養表示について100gあたり、あるいは1日推奨摂取量の割合を示すアプローチがあるがこれも合わせて考慮すべきとの意見があった。</p> <p>「非感染性疾患のリスクと関係する栄養素の栄養所要量策定」については、CCNFSDU(栄養・特殊用途食品部会)が作業を開始したNRV(栄養参照量)追加又は改訂のための新規作業の結果を待つべきとされた。</p> <p>「原材料の量的表示」については、ノルウェーより、果物、野菜、穀物及び加糖成分の量的表示及び消費者への情報提供の重要性が強調されたが、栄養素の量的表示について再検討することについては反対意見も多く出された。</p>
(b)第36回部会の結論	<p>以下の事項が合意された。</p> <p>①栄養強調表示の義務化、栄養成分リストの拡大</p> <p>栄養表示ガイドラインのセクション3.1(栄養成分表示の適用)及び3.2(栄養成分一覧)の改訂を新規作業として総会に提案するとともに、電子作業部会を立ち上げ、WHOの戦略に基づき常に表示すべき栄養素成分リストを検討した文書及び義務化するための問題点等を把握する討議文書を作成すること。</p>

<p>(b)第36回部会の結論</p>	<p>②読みやすさの強化に向けた栄養表示方法の追加的基準</p> <p>表示の読みやすさに関する規準及び原則の策定を新規作業として総会に提案するとともに、電子作業部会で検討すること。</p> <p>③非感染性疾患のリスクと関係する栄養素のNRV策定</p> <p>CCNFSDUにおける検討結果を待つこととして、新規作業の提案は行わないこと。</p> <p>④量的表示</p> <p>WHO戦略の実施にあたって修正されるべき食品表示に関するコーデックス規格の検討やCCFLによって行われるべき作業を特定する等の目的で、電子作業部会で討議資料を作成すること。</p> <p>また、次回CCFLの直前に、(i)栄養成分リストの拡大や表示の義務化に関する問題点、(ii)栄養表示の読みやすさに関する基準又は原則の策定、(iii)WHO戦略との関係で検討すべきコーデックスの表示規定を検討するため物理的作業部会が開催されることとなった。</p>
<p>(c)現在の状況</p>	<p>①、②、④についてそれぞれ電子作業部会(我が国も参加)が設立され、検討が行われている。</p> <p>①については、9月に表示すべき栄養成分を選択する規準及び選択した理由、義務表示とすることの是非、各国の規定等についての質問票が送付され、10月に回答した。</p> <p>②については、9月に読みやすさについての既存の規定、鍵となる事項の提示等及び各国の情報提供依頼が送付された(日本からはコメント提出せず)。1月に各国のコメントをとりまとめた討議文書案が送付され、コメントが求められている。</p> <p>④については、表示に関するコーデックスの規格等(「包装食品の表示に関するコーデックス一般規格」、「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン」、「栄養表示に関するガイドライン」及び「栄養・健康強調表示のガイドライン」)に関し、どのような作業を行うべきか、9月に各国の提案が求められた(日本からはコメント提出せず)。その提案が取りまとめられ、コメント依頼が12月になされている。</p>

<p>3 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 (CAC/GL32)</p>	<p>(1)キウイ及びバナナ以外の熱帯果実の収穫後の追熟のために、エチレンの使用を可能とする文言を「有機生産の原則」に追加する修正案(step 6)</p>
<p>(a)経緯</p>	<p>収穫後の追熟のコントロールのため、エチレンを新規に使用可能な資材として追加する検討が第34回CCFL(2006年)より進められている。</p> <p>第36回CCFL(2008年)において、コスタリカ、キューバ、タイ、ケニア、アルゼンチン等より、従前より検討されてきたキウイ及びバナナに加えてその他の熱帯果実への使用を認めるべきとの意見が表明された。一方、我が国を始め、ノルウェー、スイス、インドネシア、カナダ等より、キウイ及びバナナと異なり他の果実に関する科学的なデータが示されていないとされた。(キウイ、バナナについては第31回総会にstep 8として提出され、採択された。)</p>
<p>(b)第36回部会の結論</p>	<p>その他の熱帯果実へのエチレンの適用については、再度検討することとして科学的なデータが得られるまでStep6で保留となった。</p>
<p>(c)現在の状況</p>	<p>CL2008/11FL(2008年5月)によりコメントが求められた。適用拡大には科学的なデータが必要であり、他の産品を含めることは合意できないと11月に回答した。</p>

	(2) 付属文書2からのロテノンの削除または注釈の追加 (step 4)
(a) これまでの議論	<p>第35回CCFL(2006年)より、魚毒性の強いロテノン(デリス根に含まれる殺虫目的で使用する資材)を、使用可能な資材のリスト(注)から削除するか、または、使用に際しては水系に入らないよう限定することとの注釈を追加するとの2つの案を含む討議文書(我が国提案)を検討していた。</p> <p>第36回CCFLでは、削除、注釈の追加による使用制限の両者に支持国があった。</p> <p>(注) 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は、有機食品の生産に当たって使用可能な資材(Permitted Substances for the Production of Organic Foods)がリストされている。</p>
(b) 前回の結論	<p>第31回総会(2008年)にロテノンの削除及び注釈の追加の両論を併記する形で新規作業を提案することが合意された。</p>
(c) 現在の状況	<p>第31回総会で新規作業として決定され、コメントがCL2008/27FL(2008年8月)により求められた。動物に対する毒性データ等からロテノンの削除を支持するとしつつ、代替資材がない場合等を考慮し水系に入らないようにという注釈を追加することも受け入れ可能と11月に回答した。</p>