

## 第 34 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 2 回汚染物質部会 (CCCF) 議題 [仮訳]
4-(2)	第 2 回汚染物質部会 (CCCF) 概要
5-(1)	第 40 回残留農薬部会 (CCPR) 議題 [仮訳]
5-(2)	第 40 回残留農薬部会 (CCPR) 概要
6-(1)	第 40 回食品添加物部会 (CCFA) 議題 [仮訳]
6-(2)	第 40 回食品添加物部会 (CCFA) 概要
7-(1)	第 36 回食品表示部会 (CCFL) 議題 [仮訳]
7-(2)	第 36 回食品表示部会 (CCFL) 概要
8-(1)	第 14 回生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) 議題 [仮訳]
8-(2)	第 14 回生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) 概要
9-(1)	第 31 回コーデックス総会 (CAC) 仮議題 [仮訳]
9-(2)	第 31 回コーデックス総会 (CAC) 主な検討課題
参考資料	・「消費者・生活者を主役とした行政への転換に向けて (意見)」
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・動物用医薬製品の使用の管理に関して推奨される国際実施規範</li> <li>※ この資料は傍聴者への配付資料中には含まれておりません。</li> <li>農林水産省ホームページからご覧下さい。</li> <li><a href="http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/">http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/</a></li> <li>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。</li> </ul>

## 第 34 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 20 年 6 月 20 日(金)

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

##### (1) 最近のコーデックス委員会の活動状況について

- ・ 第 2 回汚染物質部会
- ・ 第 4 0 回残留農薬部会
- ・ 第 4 0 回食品添加物部会
- ・ 第 3 6 回食品表示部会
- ・ 第 1 4 回生鮮果実・野菜部会

##### (2) 今後のコーデックス委員会の活動について

- ・ 第 3 1 回コーデックス総会

#### 2. その他

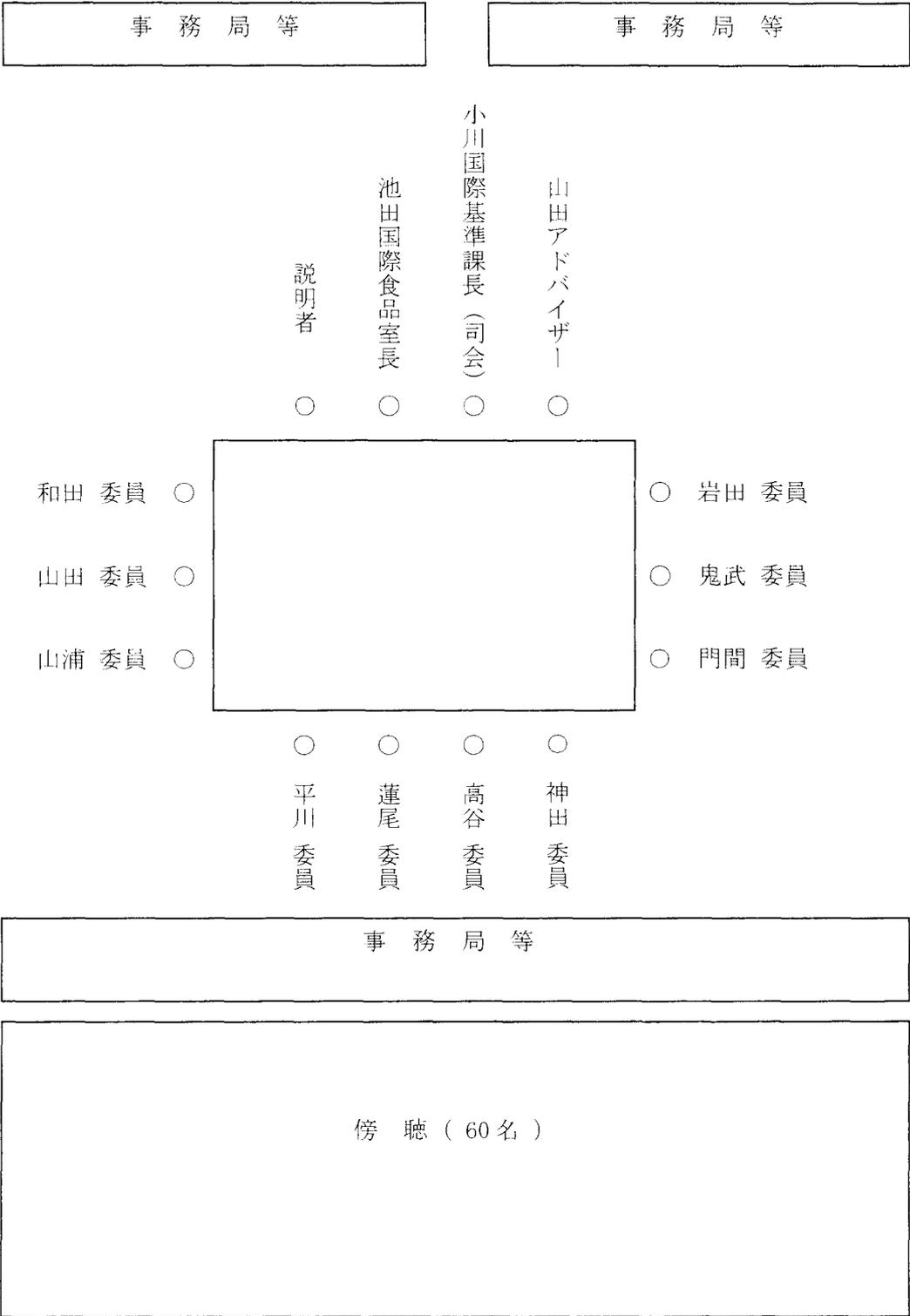
## コーデックス連絡協議会 委員名簿

(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	前 全国消費者団体連絡会 事務局長
たかや きとし 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 副代表運営委員
やまだ まきのぶ 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 34 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成 20 年 6 月 20 日 (金)  
14:00 ~ 16:00  
三田共用会議所 大会議室



入口

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 2 回汚染物質部会

日時： 2008 年 3 月 31 日（月）～4 月 4 日（金）

場所： ハーグ（オランダ）

## 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 及び WHO からの関心事項
4.	第 68 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）の関心事項
食品中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格（GSCTF）	
5.	GSCTF の前文改訂原案（ステップ 4）
食品に含まれる製造及び環境由来の汚染物質	
6.	植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）を含む液体調味料（本醸造しょうゆを除く）における 3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の最大基準値案（ステップ 7）
7.	酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD の低減に関する実施規範案（ステップ 7）
8.	食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
9.	燻製及び直接乾燥工程における食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
食品中のカビ毒	
10.	小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A の最大基準値案（ステップ 7）
11. a)	加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案（ステップ 7）
b)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案（ステップ 7）
c)	アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案（ステップ 4）
d)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値に関する討議文書
e)	ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染に関する討議文書

12.	乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ4）
規格の策定手続き外の問題に関する討議文書	
13. a)	コーヒーにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
b)	ココアにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
一般問題	
14.	JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト
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 2 回食品汚染物質部会 (CCCF) 概要

### 1. 開催日及び開催場所

日 時：2008 年 3 月 31 日 (月) ～4 月 4 日 (金)

場 所：ハーグ (オランダ)

### 2. 参加国及び国際機関

63 加盟国、1 加盟機関 (EC)、19 国際機関 (参加者総数 241 名)

### 3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局 審議官	山田友紀子
農林水産省消費・安全局 農産安全管理課 調査官	瀬川 雅裕
農林水産省消費・安全局 消費・安全政策課 調査官	大島 潔
農林水産省消費・安全局 消費・安全政策課化学物質対策係長	漆山 哲生
厚生労働省医薬食品局食品安全部 基準審査課 課長補佐	西嶋 康浩
厚生労働省医薬食品局食品安全部 企画情報得課国際食品室 国際調整専門官	福島 和子
東京国税局課税第二部鑑定官室 鑑定指導室長	野本 秀正
(独) 酒類総合研究所研究企画知財部門 主任研究員	橋口 知一
内閣府食品安全委員会事務局 評価課 課長補佐	横田 栄一

### 4. 総括

食品汚染物質部会に対しては、国民の健康保護が最も重要という基本的認識の下に、我が国の食品の生産・消費の実態の反映及び国際貢献の観点から、継続的に、

- ① 国際規格の作成等に不可欠な科学的なデータの収集と提出
- ② 会合開催時以外の期間における諸外国の動き等の積極的情報収集、電子作業部会や物理的作業部会への積極的な参加と意見の主張
- ③ 部会本会合等での議論に用いられる各種文書の作成 (例：汚染物質のリスク管理の原理原則に関するテキスト)

等に努めるとともに、部会においては我が国との関係が薄い事項を含め、議事の最中のみならず、会場内外で論理的・建設的な発言や意見・情報交換を積極的に展開してきた。

こうした対応の結果、今次部会においては、我が国にとって関係の深い事項について、おおむね方針に沿った結果が得られるとともに、我が国の作業や発言に関して議長や各国から日本の貢献に対して多くの謝辞が寄せられた。こうした結果は、我が国のプレゼンスや信頼を高め、コーデックスにおいて我が国の主張を可能な限り反映させていく上で非常に重要と考えられる。

## 5. 議論の概要

主要議題の検討内容は以下のとおり。

### 【食品中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格（GSCTF）関係】

#### 議題5. GSCTF 前文の改訂原案（ステップ4）

我が国は電子作業部会において、①GSCTF から手続きマニュアルに移行すべき規定の選定、②具体的な改訂案文の提案を行ってきた。今回部会においては我が国等の主張のとおり Codex 内の手続きに関する規定については GSCTF から削除して手続きマニュアルに含めることが確認され、次回会合に向けて電子作業部会で引き続き改訂案を見直すこととされた。また、電子作業部会ではどのように飼料を扱うかについては合意に至らなかったものの、GSCTF の対象範囲（Scope）が食品だけではなく飼料を含むことから、電子作業部会の委託事項（TOR）に、飼料についてどのように GSCTF に組込むかの検討を含めることとなった。

我が国からは現在基準値が設定されているが食品分類コードが付されていない加工食品等を GSCTF で使用する食品分類システムに組込むための原案について説明した結果、基本的なアプローチについて理解が得られたので、上記電子作業部会で引き続き検討されることとなった。

### 【食品中の産業及び環境由来の汚染物質関係】

#### 議題6. 植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）を含む液体調味料（本醸造しょうゆを除く）における3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の最大基準値案（ステップ7）

我が国が前回までに提出したデータ等に基づいて検討が進んでいる最大基準値案（0.4 mg/kg）に対して、今回、EC 等一部のメンバーから、精製植物油脂中に3-MCPD のエステル体が存在するという新たな科学的な知見について検討する必要があることから基準値の議論を1年先送りすべきとの主張があったが、できるだけ早く国際基準を設定することが望まれ、実施規範の実行により濃度水準の低減が見込まれることを考慮すれば基準値の設定を先延ばしすべきではないとの意見が多数を占め、原案の0.4 mg/kg を総会で最終採択を諮るステップ8へと進めることで合意された。

#### 議題7. 酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における3-MCPD の低減に関する実施規範案（ステップ7）

我が国が前回会合で情報提供した低減技術に関する情報が重要な骨格となっている実施規範案について検討され、内容自体に係る特段の議論はなく、構成や記述上の微修正のみで、総会で最終採択を諮るステップ8へと進めることで合意された。

#### 議題 8. 食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案（ステップ 4）

じゃがいも加工食品、シリアル加工食品及びコーヒーを対象品日とした実施規範原案が検討され、規範の対象範囲（Scope）のセクションを新たに設けて明確化する、「消費者規範（CONSUMER PRACTICES）」の記述（じゃがいもの加熱のし過ぎの回避等のアドバイス）について業界の役割に関する記述を追加する等の修正を図った上で、ステップ 5 へと進めることで合意。なお、当初、実施規範の対象食品のひとつであったコーヒーは、商業的に有用な低減方法が確立されていないことから、本規範の対象からは除外された。

#### 議題 9. 燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案（ステップ 4）

低減技術に関する知見は限られることから、低減に有効な具体的な技術的アドバイスは少なく、基本的には各事業者が自ら製造工程をチェックし、低減策を検討し、実施していくことを中心的な内容とする規範原案が検討された。しかし、原案では、基本的な考え方が十分整理されておらず、特に、HACCP 手法に関する用語が一部で用いられていたが、コーデックスにおいて定義や原則等が既に採択されている HACCP システムとの関係等が不明確であった。このため、今次会合で検討が進むかどうか懸念があったが、別途、作業部会等において、我が国から、基本的なアプローチをまず議論・確認し、HACCP と本規範の関係等について整理・確定すべき旨を問題提起し、議論の進展に努力した。その結果、本規範では、HACCP システムそのものを適用することはせず、したがって HACCP 関連用語は規範中に使わないという基本的な考え方で、規範原案を全体的に再整理し、ステップ 5 へと進めることで合意された。

#### 【食品中のカビ毒関係】

#### 議題 10. 小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A（OTA）の最大基準値案（ステップ 7）

第 68 回 JECFA の評価結果として、現行の暫定耐容一週間摂取量（PTWI）（0.0001mg/kg bw）の変更が必要なデータは得られなかったこと、また、異なる基準値（5 及び 20 $\mu$ g/kg）を設定してもオクラトキシン A の平均暴露量に与える影響はほとんどないこと（ただし大量摂取グループにおいては影響が見られるかもしれないこと）が報告された。

小麦などのオクラトキシン A 汚染は、主に貯蔵中に発生する問題であり、「穀類におけるカビ毒汚染の防止と低減に関する実施規範」の導入により、最大基準値 5 $\mu$ g/kg は無理なく達成可能と考えられるとの意見が出され、現行案 5 $\mu$ g/kg をステップ 8 で採択するよう第 31 回総会に諮ることで合意した。

議題 11(a) 加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案（ステップ7）

議題 11(b) 直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案（ステップ7）

議題 11(d) 直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値に関する討議文書

第 68 回 JECFA の評価結果として、ツリーナッツ中のアフラトキシンについて最大基準値 (ML) を 20, 15, 10, 8, 4 $\mu\text{g}/\text{kg}$  のいずれに設定しても、アフラトキシンの総暴露量に与える影響はほとんど変わらない（ただし、平均的な汚染率や摂取量を対象とした場合であり、高汚染・高摂取グループについては影響が顕著になる可能性がある）こと等が報告された。

直接消費用については、現行案 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$  を支持する意見、ピスタチオへの経済的影響を考慮して 12 $\mu\text{g}/\text{kg}$  とする意見、20 $\mu\text{g}/\text{kg}$  を支持する意見が出されたが、最終的に達成可能性や既に採択されたツリーナッツのアフラトキシンの低減に関する実施規範の実施による暴露量へのインパクトを考慮して現行案 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$  から少し引き上げた 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$  とすることで合意した。加工用については、特段の議論無く、現行案どおり 15  $\mu\text{g}/\text{kg}$  で合意した。これら ML については、ステップ 8 で採択するよう、第 31 回総会に諮ることとされた。

また、①「加工用」は、消費または食品の原料となる前にアフラトキシンの低減が保証される工程を経るもの、「直接消費用」はこれらの工程を得ないもの、②アフラトキシンの低減が保証される工程は、殻むき、漂白、サイズ・重量・色による選別（ピスタチオについては他のナッツとは異なるロースト工程が使用されており、本工程がアフラトキシンの低減に寄与する証拠があるという表現を付す）である、という定義を注釈として付けることが合意された。

議題 11 (c) アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案（ステップ4）

加工用については、20kg×1 サンプルを採取することで合意された。直接消費用については、消費者保護の観点から、複数のサブサンプル（EU 内では 3 サブサンプル）を検査し、そのすべてが合格しなければならないとする意見と、それでは違反となるピスタチオが大量に発生し、経済的影響が甚大であるという意見が出されたが、最終的に 10kg×2 サブサンプルの案で意見の調整がなされた。また、ML が設定されていないブラジルナッツに関する記述を削除し、サンプリング原案をステップ 5/8 で採択するよう第 31 回総会に諮ることで合意した。

議題 11(e) ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染に関する討議文書

ブラジルナッツ中のアフラトキシンの ML の策定を新規作業とすることが合意され、第 31 回総会に承認を諮ることとされた。

**議題 12. 乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ4）**

トルコを中心とした電子作業部会が作成した乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案について一部修正の上、ステップ5/8 で採択するよう総会に送付することに合意した。なお、我が国からもリスク分析の用語の修正を提案し修正案に反映された。

**【新規作業に向けた討議文書関係】**

**議題 13(a) コーヒーにおけるオクラトキシン A に関する討議文書**

**議題 13(b) ココアにおけるオクラトキシン A に関する討議文書**

コーヒー中のオクラトキシン A 汚染の防止と低減のための実施規範の作成を新規作業とすることが合意され、第 31 回総会に承認を諮ることとされた。ココア中のオクラトキシン A については、汚染実態等のデータを収集する必要があることから新たなデータが提供されるまで検討を延期することとされた。

(参考)

汚染物質部会（CCCCF）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
個別食品部会と一般問題部会の関係の規定原案	採択	・第 61 回執行委員会 ・第 31 回総会
植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）を含む液体調味料（本醸造しょうゆを除く）における 3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の最大基準値案	8	・第 31 回総会
酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD の低減に関する実施規範案	8	・第 31 回総会
小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A（OTA）の最大基準値案	8	・第 31 回総会
加工用及び直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案	8	・第 31 回総会
アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案	5/8	・第 31 回総会
乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案	5/8	・第 31 回総会
食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案	5	・第 31 回総会 ・第 3 回 CCCC
燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案	5	・第 31 回総会 ・第 3 回 CCCC
JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト	採択	・第 31 回総会
GSCTF 前文の改訂原案	2/3/4	・電子作業部会[座長：EC] ・各国コメント ・第 3 回 CCCC

事項	ステップ	今後のアクション
ブラジルナッツにおける総アフラトキシンの最大基準値原案（新規作業）	1/2/3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第 31 回総会</li> <li>・ 電子作業部会 [座長：ブラジル]</li> <li>・ 第 3 回 CCCF</li> </ul>
コーヒーにおけるオクラトキシシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（新規作業）	1/2/3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第 31 回総会</li> <li>・ 電子作業部会 [座長：ブラジル]</li> <li>・ 第 3 回 CCCF</li> </ul>
フモニシンに関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電子作業部会 [座長：ブラジル]</li> </ul>
清涼飲料水中のベンゼンに関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電子作業部会 [座長：ナイジェリア]</li> </ul>
青酸配糖体に関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電子作業部会 [座長：オーストラリア]</li> </ul>
ソルガムのかび毒に関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 電子作業部会 [座長：チュニジア]</li> </ul>
アルコール飲料中のエチルカーバメイトに関する討議文書	—	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ドイツが討議文書を作成</li> </ul>

**FAO / WHO 合同食品規格計画**  
**第 40 回残留農薬部会**

日時 : 2008 年 4 月 14 日 (月) ~4 月 19 日 (土)  
場所 : 杭州 (中国)

**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.	2007 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) からの一般審議事項の報告
5.	食品及び飼料における農薬最大残留基準値(MRL)案及び原案 (ステップ 7 及び 4)
6.	食品及び飼料のコーデックス分類の改訂原案 (ステップ 4)
7.	残留農薬の分析法に関する検討事項 (特別作業部会にて検討)
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討議文書
b)	乳脂肪の全乳からの分離法に関する討議文書
c)	残留農薬分析の欧州モデル: 欧州技能試験を通じて得られた経験
8.	MRL を定期的に再評価する手順の検討に関する討議文書
9.	農薬に関するコーデックス優先リストの策定
10.	その他の事項及び今後の作業
i)	Global Minor Use Summit から提起された事項の検討
ii)	乳及び乳脂肪の最大残留基準値
iii)	コーデックスを通じて世界的に調和された MRL の実現
11.	次回会合の日程及び開催地
12.	報告書の採択

※標記会合と並行して、2008 年 4 月 15 日 (火) に「分析法に関する特別作業部会」(議題 7 に関連) が開催された。

## 第 40 回残留農薬部会 (CCPR) 概要

## 1. 開催日及び開催場所

日 時： 2008 年 4 月 14 日 (月) ～4 月 19 日 (七)

場 所： 杭州 (中国)

## 2. 参加国及び国際機関

58 加盟国、1 加盟機関 (EC)、8 国際機関 (参加者総数 227 名)。

## 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国際食品室室長	池田 千絵子
農林水産省消費・安全局農産安全管理課長	朝倉 健司
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課残留農薬係長	竹内 大輔
農林水産省消費・安全局農産安全管理課課長補佐	堀部 敦子
内閣府食品安全委員会事務局評価課 評価専門官	渡邊 栄喜
独立行政法人農林水産消費安全技術センター 農薬検査部 検査管理官	北村 恭朗
独立行政法人農林水産消費安全技術センター 農薬検査部 調査官農薬環境検査課検査管理官	柳沢 芳江

## 4. 主な審議結果

主要議題は以下の通り。

## 議題 5. 食品および飼料の農薬最大残留基準値 (MRL) 案及び原案の検討

今回の部会では、46 農薬に係る残留基準の検討が行われた。その結果は、以下のとおり。

## ○ 残留基準がステップ 8 に進められた農薬

Captan (007)	Fenitrothion (037)	Carbendazim (072)	Fenpyroximate (193)
Indoxacarb (216)	Bifenazate (219)		

## ○ 残留基準がステップ 5/8 に進められた農薬

Carbaryl (008)	Fenitrothion (037)	Thiabendazole (065)	Phosmet (103)
Triadimefon (133)	Triazophos (143)	Clofentezine (156)	
Cyfluthrin/beta-cyfluthrin (157)			
Propiconazole (160)	Flusilazole (165)	Triadimenol (168)	Cyromazine (169)
Aminopyralid (220)	Quinoxifen (222)	Difenoconazole (224)	Dimethomorph (225)
Pyrimethanil (226)	Zoxamide (227)		

○ 残留基準がステップ5に進められた農薬

Triadimefon (133)    Triazophos (143)    Cyfluthrin/beta-cyfluthrin (157)  
Flusilazole (165)    Triadimenol (168)

○ 既存残留基準の削除が提案された農薬

Carbaryl (008)      Endosulfan (032)    Fenitrothion (037)    Malathion (049)  
Oxamyl (126)      Triadimefon (133)    Triazophos (143)    Clofentezine (156)  
Cyfluthrin/beta-cyfluthrin (157)      Propiconazole (160)    Flusilazole (165)  
Triadimenol (168)    Cyromazine (169)

○ 残留基準のステップを進めなかった農薬

(ステップ7に維持)

Chlorpyrifos-Methyl (090)                      Acephate (095)      Methamidophos (100)  
Phorate (112)      Prochloraz (142)    Fenpyroximate (193)    Haloxyfop (194)  
Esfenvalerate (204)    Metalaxyl-M (212)

(ステップ4に維持)

Haloxyfop (194)

(ステップ6に差し戻し)

Carbaryl (008)      Dimethoate (027)    Methomyl (094)      Carbofuran (096)  
Oxamyl (126)      Carbosulfan (145)

○ 一部の食品の残留基準の検討を中止した農薬

Endosulfan (032)    Fenitrothion (037)    Fenthion (039)      Malathion (049)  
Mevinphos (053)    Thiabendazole (065)    Methomyl (094)      Phosmet (103)  
Propiconazole (160)    Oxydemeton-Methyl (166)                      Cyromazine (169)  
Quinoxifen (222)    Pyrimethanil (226)

## 議題6 食品及び飼料のコーデックス分類の改訂原案 (ステップ4)

### (1) 食品及び飼料のコーデックス分類の改定

オランダ及び米国が中心となって作業を行った「鱗茎野菜」及び「うり類以外の果菜」に関するコーデックス分類について、オランダから更に作業が必要であるとして、米国を議長とする電子作業部会を再度立ち上げることが提案された。我が国より作業部会の委託事項 (TOR) を明確にすべきと発言を行い、結果として本作業部会は上記野菜類及び「ベリー類及び小果実類」、「食用きのこ」のコーデックス分類を行うこととされた。

### (2) Representative commodity の選定

米国より概要の説明がなされ、今回作成する予定のドキュメントについては、コーデックス分類とは切り離して作成することで合意。内容については、今回提案された文書 (Addendum II to CX/PR 08/40/4) を次回 JMPR で議論の上、第41回 CCPR に持ち越すこととされた。

## 議題 7：残留農薬の分析法に関する検討事項

### (a) 結果の不確かさの推定法の適用に関する討議資料

第 29 回総会において、結果の不確かさに関するガイドライン案がステップ 8 で採択されたが、今回、各国・地域で現在どのように測定の不確かさを分析結果で報告させているのか、また、食品中の残留農薬のリスク管理にどのように活用しているのかについて、提供された情報を検討した。

広い範囲の農薬／食品の組み合わせについて分析する必要があることや分析方法も多様であることから、個々の不確かさを推定することはほぼ不可能であること、測定の不確かさの概念が公的検査機関に十分に理解されていないことなどから、Proficiency testing、分析法の妥当性確認、精度管理及び Horwitz 法などに基づいた、簡便かつ実用性のあるガイダンスを策定するよう提案があった。

部会は、ガイダンスの作成を含め本件の今後の進め方について、電子作業部会を立ち上げて討議文書を作成し、それに基づいて次回会合で検討することとした。

## 議題 10 その他及び今後の作業

### コーデックスを通じての世界的に調和された MRL の実現

米国より各国での MRL 設定前に世界的な MRL の設定を行うためのパイロット・プロジェクトについての提案があったが、JMPR の独立性、有効なデータの提供可能性、登録に当たって提案された GAP が変更された場合の取扱い等について、各国から意見が出された。また、現在のコーデックス及び JMPR における原則及び手続きとの不一致が指摘された。結果、米国を議長とする電子作業部会が設立されることとなり、今後 TOR も含め第 41 回 CCPR に提出するための議論ペーパーを作成することとなった。

(参考)

## 残留農薬部会 (CCPR) 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
農薬最大残留基準値 (MRL) 案及び改訂案	8	・ 第 31 回総会
MRL 案及び改訂原案	5/8	・ 第 31 回総会
MRL 原案	5	・ 第 31 回総会 ・ 第 41 回 CCPR
MRLの削除が提案された農薬	—	・ 第 31 回総会
ステップ 7、4 に維持された MRL 案及び原案	7/4	・ JMPR、第 41 回 CCPR (JMPR の年間報告による)
ステップ 6 に差し戻された MRL 案	6	・ 2008 年 JMPR ・ 第 41 回 CCPR
食品及び資料のコーデックス分類の改訂原案	2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 (座長: オランダ) ・ 第 41 回 CCPR
コーデックスを通じて世界的に調和された MRL の実現に関する討議文書	—	・ 電子作業部会 (座長: 米国) ・ 第 41 回 CCPR
農薬に関するコーデックス優先リストの設定 (定期的な再評価される新規農薬と農薬)	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 (座長: オーストラリア) ・ 第 41 回 CCPR
残留農薬の測定結果の不確かさの推定	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 (座長: IAEA) ・ 第 41 回 CCPR
CCPR に適用するリスク分析の原則の改訂	手続きマニュアル	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 (座長: アルゼンチン) ・ 第 41 回 CCPR
MRL の案及び原案	作業中止	・ 第 31 回総会

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 40 回食品添加物部会

日時 : 2008 年 4 月 21 日 (月) ~ 4 月 25 日 (金)

場所 : 北京 (中国)

## 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 及び第 68 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 に関する電子作業部会の報告
	(b) GSFA 食品分類システムの改訂原案
	(c) コーデックス個別食品規格に含まれる食品添加物に関する全情報を編集した作業文書
6.	香料の使用のためのガイドライン
	香料の使用のためのガイドライン案 (セクション 4 及び Annex A、B を除く)
	香料の使用のためのガイドライン原案 (セクション 4 及び Annex A、B)
7.	加工助剤
	(a) 加工助剤の使用に関するガイドライン及び原則に関する討議文書
	(b) 加工助剤一覧: 更新リスト
8.	食品添加物の国際番号システム (INS)
	(a) コーデックス分類名及び INS (CAC/GL 36-1989) の改訂案
	(b) INS の変更 / 追加の提案
	(c) 食品添加物の同一性及び純度に関するコーデックス規格と INS における物質名の不整合に関する討議文書
9.	食品添加物の同一性及び純度に関する規格
	第 68 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
10.	JECFA による評価のための食品添加物の優先リスト
	既に優先リストに掲載されている物質に関する情報及び新たな評価要請
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.	報告書案の採択

※標記会合に先立ち、2008 年 4 月 19 日 (土) に「食品添加物の一般規格 (GSFA)」に関する作業部会が開催された。

ルミニウムとしての値かリン酸塩類としての値かの明確化、について意見を求めるとする物理的作業部会の勧告に合意し、当該情報が入手可能になった時点で、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）に対して暴露評価を行うよう要請することとした。

- 合成着色料

JECFA 事務局は、着色料のアルミニウムレーキの最大使用基準値を設定する際は、レーキの色素部分は各着色料の ADI（一日摂取許容量）及びアルミニウム部分についてはアルミニウムの PTWI（暫定耐容週間摂取量）双方を考慮する必要があることを指摘した。

部会は、これら添加物の最大使用基準値設定にあたり、合成着色料の両要素ならびに入手可能なあらゆる情報を考慮しなければならないことを確認した。

- 50 の食品添加物条項の案及び原案に係る作業を中止すること。
- 16 の新規の食品添加物条項案をステップ 3 及びステップ 4 として GSFA に盛り込むこと。
- 15 の食品添加物条項原案及び案について追加情報を求めること。
- 以下の事項を第 31 回総会に諮ること。
  - ▶ 29 の食品添加物条項案及び原案（ステップ 8 もしくはステップ 5/8）
  - ▶ 食品分類 04.1.1、04.2.1、08.1 及び 09.1 並びにこれらの下位分類における着色料に関する条項の修正（注釈 4 及び 16 の追加）（採択）
  - ▶ 21 の食品添加物条項の廃止（採択）

また、米国主導による電子作業部会を設置し、次回会合に向けて、ナイシンやアスパルテム・アセスルファムカリウム塩を初めとする 11 の食品添加物条項案及び原案に関する採択、修正あるいは中止の勧告を含む報告書を作成することとされた。さらに、次回会合に先立ち、米国主導による物理的作業部会を開催し、時間の制約から今次会合で検討できなかった事項、電子作業部会の報告及び関連コメントについて検討することとされた。

#### (b)GSFA 食品分類システムの改訂原案

電子作業部会の報告書に基づいて議論が行われた。我が国から、食品分類 06.8.1 (Soybean-based beverages) 及び 06.8.2 (Soybean-based beverage film) のタイトルに“soybean milk”の用語を含めるよう改訂する提案を行った。これに対し、いくつかの国は、消費者の誤解を招くおそれがあること、及び食品分類 06.8.1 が豆乳よりもはるかに幅広い製品を網羅していることを理由として、“milk”という用語を含めるべきではないとの見解を示した。そこで我が国より、説明書きに“soybean milk”の例示を加えることを提案したところ、米国、

## 第 40 回食品添加物部会 (CCFA) 概要

## 1. 開催日及び開催場所

日 時：2008 年 4 月 21 日 (月) ～25 日 (金)

場 所：北京 (中国)

## 2. 参加国及び国際機関

63 カ国、1 加盟機関 (EC)、29 国際機関 (参加者総数約 250 人)

## 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基準審査課

基準策定専門官

磯崎 正季子

国立医薬品食品衛生研究所添加物部第一室長

佐藤 恭子

農林水産省消費・安全局国際基準課課長補佐

小出 純

農林水産省消費・安全局国際基準課食品規格係長

竹下 陽子

内閣府食品安全委員会事務局評価課添加物係長

大竹 詠子

国税庁課税部鑑定企画官付鑑定官

小濱 元

(独)酒類総合研究所品質・安全性研究部門副部門長

後藤 邦康

テクニカルアドバイザー

(社)日本食品衛生協会

長井 幸乃

(社)日本食品衛生協会

林 新茂

(社)日本食品衛生協会

平川 忠

(社)日本食品衛生協会

岡村 弘之

## 4. 議題の概要

## 議題 5. 食品添加物のコーデックス一般規格 (GSFA)

## (a)GSFA に関する電子作業部会の報告

本会合に先立って開催された物理的作業部会 (座長：米国) において議論され、本会合では、物理的作業部会の勧告事項に基づき議論された。主な合意事項は以下のとおり。

- アルミニウム含有食品添加物

(i) アルミニウム含有食品添加物に関する条項案及び最大使用基準値がアルミニウムとしての値か否かの明確化、(ii) 塩基性リン酸アルミニウムナトリウム (INS 541) の報告根拠の明確化、(iii) 最大使用基準値がア

豪州、ブラジル等からの賛同が得られた。

食品分類システムは **GSFA** において食品添加物の使用を指定するための道具であり、表示を目的としたものではないことを確認するとともに、食品分類 **06.8.1** のタイトルは変更せず、当該分類の説明書きに「多数の国々において、当該分類には豆乳と称される製品が含まれる」旨の記述を追加することで合意した。

### (c)コーデックス個別食品規格に含まれる食品添加物に係る全情報をまとめた作業文書

コーデックス事務局より、コーデックス個別食品規格に含まれる食品添加物に関する全情報をまとめた文書情報をまとめるにあたり浮上した問題点として、(i) コーデックス個別食品規格に含まれる食品添加物条項の説明の矛盾、(ii) 「暫定的承認」条項、の2点が揚げられ、個別食品規格の食品添加物条項の **GSFA** への統合プロセスを促進するためには、これらの問題に対処する必要があると合意した。

また、確認された問題の解決には、個別食品部会並びに、問題の規格を担当する部会がない場合には **CCFA** による相当量の作業が必要となること、個別食品部会に求められる追加の作業負荷が、これら部会の作業に大きな影響を及ぼすこと、及び作業の進行は個別食品部会が当該作業にどの程度の優先順位を与えるかによることが示された。

討議の結果、問題点を明確化し、具体的な勧告を盛り込んだ、より焦点を絞った討議文書をスイスが作成することとされ、次回会合にて同討議文書を検討し、その後、必要に応じて更なるガイダンスのため、執行委員会を通して第 31 回総会に付託することに合意した。

### 議題 6. 香料の使用のためのガイドライン案

本ガイドライン案のセクション 4（特定の勧告事項を有する香料物質及び天然香料複合物の成分）については、電子作業部会の報告書に基づいて議論が行われたが、天然香料の一般要求事項 (**CAC/GL 29-1985**) の表 (**Biologically Active Substances**) についてはこれに掲げられた成分が **JECFA** の評価を受けて新たなガイドラインに掲載されるまで維持されるべき等、各代表団から懸念が示されたことを踏まえ、議長から関心のある各国代表団に対して、合意が得られるような解決策を模索するよう指示がなされた。その結果、各国が健康上の懸念が明らかとなった香料についてリスク管理措置をとるにあたって検討すべき基準等を示したセクション 4 の改訂案が提示され、明確化や統一性を図るため一部修正が行われた上で合意された。また、付属文書 A 及び B は不要であること

が確認された。

統合ガイドラインのセクション1, 2, 3, 5, 6及び7をステップ8で、セクション4をステップ5/8で採択するよう、第31回総会に諮ることに合意した。更に、天然香料の一般要求事項(CAC/GL 29-1985)の廃止を勧告することが合意された。

- (注) 付属文書A 特定の勧告事項を有する香料物質及び天然香料複合物の成分  
付属文書B 香料を製造するために適した芳香原料のリストの参考文献

## 議題7. 加工助剤

### (a)加工助剤の使用に関するガイドライン及び原則に関する討議文書

電子作業部会から提出された討議文書及び会期中に配布された改訂プロジェクト・ドキュメントに基づいて議論が行われた。

改訂プロジェクト・ドキュメントに修辞上及び内容の一部修正を行った上で、新規作業として第31回総会に提出することに合意した。

## 議題10. JECFAによる評価のための食品添加物の優先評価リスト

会期中に開催された作業部会の報告書に基づき議論された結果、優先順位が高いとされた添加物は以下のとおりである。

- Sucrose oligoesters Type I and II (安全性評価及び規格)
- Branching enzyme from *Rodothermus obamensis* expressed in *Bacillus subtilis* (安全性評価及び規格)
- Flavours
- Glycerol ester of gum rosin (安全性評価及び規格)
- Glycerol ester of tall oil rosin (安全性評価及び規格)
- OSA (octenyl succinic acid) modified acacia gum (gum Arabic) (安全性評価及び規格)
- DATEM (Diacetyl tartaric and fatty acid esters of glycerol) (規格の改訂)
- Ferrous ammonium phosphate (食品の栄養強化目的での使用での安全性評価及び規格)
- Cyclamic acid and salts (暴露評価)
- Nisin preparation (定義の改訂及びタイトルの再検討)

(参考)

食品添加物部会 (CCFA) 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
食品添加物の一般規格 (GSFA) の食品添加物条項の一部	8, 5/8	・ 第 31 回総会
GSFA の食品分類システム (FCS) の改訂原案	5/8	・ 第 31 回総会
香料の使用についてのガイドライン案 (セクション 1, 2, 3, 5, 6, 7) と原案 (セクション 4)	8, 5/8	・ 第 31 回総会
コーデックス分類名及び食品添加物国際番号システム (INS) の改訂原案	8	・ 第 31 回総会
食品添加物国際番号システム (INS) の改訂原案	5/8	・ 第 31 回総会
第 68 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	5/8	・ 第 31 回総会
GSFA の食品添加物条項案及び原案の一部	それぞれのステップ	・ 第 41 回 CCFA
加工助剤の使用に関するガイドライン及び原則	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会[座長:インドネシア] ・ 第 41 回 CCFA
INS リストの変更	1/2/3	・ 第 41 回 CCFA
第 69 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	1/2/3	・ 第 41 回 CCFA
GSFA の付属文書表 3 の修正	採択	・ 第 31 回総会
GSFA の着色料条項の修正	採択	・ 第 31 回総会
JECFA による評価のための食品添加物優先リスト	採択	・ 第 31 回総会

事項	ステップ	今後のアクション
GSFA の食品添加物条項の一部	廃止	・第 31 回総会
天然香料の一般要求事項 (CAC/GL 29-1985)	廃止	・第 31 回総会
コーデックス食品添加物の同一性及び純度に関する規格	廃止	・第 31 回総会
GSFA の食品添加物条項の案及び原案の一部	作業中止	—
食品分類の適用範囲と着色料使用についての討議文書	—	・第 31 回総会
GSFA に関する電子作業部会の報告	—	・電子作業部会[座長：米国]
コーデックス個別規格の食品添加物条項に対する矛盾に関連した問題点の明確化と勧告についての討議文書	—	・スイスが討議文書を作成
加工助剤として使用する物質の一覧 (更新リスト)	—	・ニュージーランドがリストを更新
食品添加物の同一性及び純度に関するコーデックス規格と INS における物質名の不整合に関する討議文書	—	・電子作業部会[座長：デンマーク]
JECFA による評価のための食品添加物優先リスト	—	・第 41 回 CCFA
GSFA に関する情報と討議を支援する作業文書	—	・コーデックス事務局

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 36 回食品表示部会

日時 : 2008 年 4 月 28 日 (月) ~ 5 月 2 日 (金)

場所 : オタワ (カナダ)

## 議題

1.	議題の採択
2.	部会に付託された事項
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)	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ついて
3.	コーデックス規格案における表示事項の検討
4.	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
a)	付属文書 2 の改訂案：表 3 (ステップ 7)
b)	改訂案：エチレンの追加 (ステップ 7)
c)	新規作業提案：付属文書 2 からのロテノンの削除
5.	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
a)	包装食品の表示に関する一般規格の修正案 (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案)：定義 (ステップ 7)
b)	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 (ステップ 4)
6.	包装食品の表示に関する一般規格の修正案：原材料の量に関する表示 (ステップ 7)
7.	栄養及び健康強調表示に関連する広告の定義案 (ステップ 7)
8.	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文書
9.	その他の事項、今後の作業及び次回会合の日程及び開催地
10.	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2008 年 4 月 26 (土) に「食事、運動及び健康に関する WHO の世界的な戦略の実施について」に関する作業部会が開催された。

## 第 36 回食品表示部会 (CCFL) 概要

### 1 開催日及び開催場所

日 時：2008 年 4 月 28 日 (月) ～5 月 2 日 (金)

場 所：オタワ (カナダ)

### 2 参加国及び国際機関

72 加盟国、1 加盟機関 (EC)、27 国際機関 (参加者総数 273 名)

### 3 我が国からの参加者

農林水産省消費・安全局表示・規格課 課長	新井 ゆたか
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 課長補佐	西嶋 康浩
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 新開発食品保健対策室 衛生専門官	調所 勝弘
厚生労働省医薬食品局食品安全部参与	吉倉 廣
農林水産省消費・安全局国際基準課 課長補佐	小出 純
農林水産省消費・安全局表示・規格課 課長補佐	新藤 千絵

### 4 議論の概要

主要議題は以下のとおり。

#### 議題 2 b) FAO 及び WHO からの提出事項: 食事、運動及び健康に関する WHO の世界的な戦略 (The WHO Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health) の実施について

WHO によって策定された本戦略の実施に関し、CCFL に対して栄養表示関係の事項についての検討が求められている。

部会では、本部会に先立ち開催された作業部会の結果が支持されるとともに、以下の事項が合意された。

#### ① 1.2 栄養強調表示の義務化、1.3 栄養成分リストの拡大

栄養表示ガイドラインのセクション 3.1 及び 3.2 の改訂を新規作業とすることを総会に提案し、電子作業部会を立ち上げ、まず、WHO の戦略に基づく栄養素成分リストの拡大を検討し、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が合意された。

#### ② 1.4 読みやすさの強化に向けた栄養表示方法の追加的基準

表示の読みやすさに関する規準及び原則を策定することを新規作業として総会に提案し、電子作業部会で検討することが合意された。

#### ③ 1.5 非感染性疾患のリスクと関係する栄養素の栄養所要量 (Nutrition Reference Value, NRV) 策定

新規作業の提案は行わないこととされた。

#### ④ 3.1 量的表示

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が合意された。

また、次回 CCFL の直前に、①栄養成分リストの拡大や表示の義務化に関する問題点、②栄養表示の読みやすさに関する基準又は原則の策定、③WHO 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作業部会が開催されることとなった。

#### 議題4 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（ステップ7）

① キウイ及びバナナ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

原案どおりキウイ及びバナナの追熟目的に限った使用についてはステップ8に進め第31回総会に提出されることとされた。会議中に要望のあったその他の熱帯果実への適用については、科学的なデータを収集した後に再度検討（ステップ6）することとされた。

② 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される資材）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新規作業の提案（我が国提案）

ロテノンの削除及び注釈の追加の両論を併記する形で第31回総会に新規作業提案として提出されることとなった。

（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。

#### 議題5 b) 遺伝子組換え／遺伝子操作技術(GM/GE)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（ステップ4）

本ガイドラインの策定については、1993年以降議論してきているものである。

本年1月に開催された作業部会では、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。

この結果をふまえ、米国は、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ため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を提案し、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。

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、従前のガイドライン原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。

新ガイドライン案を土台として作業を進めていくことに多くの支持があったことから、従前のガイドライン原案に代えて、これを基とした検討を進めていくことが合意されるとともに、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。

#### **議題6 包装食品の表示に関する一般規格の改正案:原材料の量に関する表示(ステップ7)**

第28回部会（2000年）より、「包装食品の表示に関する一般規格」の「原材料の量に関する表示」（セクション5.1）の修正について議論している。

修正案では、最終製品に対する使用原材料の割合を表示することになっている（例：100グラムのソースを作るのに120グラムのワインを使用する場合には、ワイン含有率120%という表示になる）が、この表示は消費者に混乱を引き起こすことから、このような場合には、「最終製品（ソース100グラム）を作るために必要な原材料の重量（ワイン120グラム）を表示してもよい（may）」との規定を追加する案が了承されるとともに、記載をより明確にするための脚注の追加等の変更を加えた上で、第31回総会において最終採択に付されることとされた。

#### **議題8 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**

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、前回、栄養価の違い等に検討範囲を絞った電子作業部会が設立されたものである。

電子作業部会報告では、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、消費者の誤認等を招かないため満たすべき条件を提示する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。

しかしながら、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の意見が多く、今回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なかった。このため、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ため、再度電子作業部会が開かれることとなった（我が国も参加予定）。

(参考)

食品表示部会 (CCFL) 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
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修正案 (キウイ、バナナに対するエチレンの使用)	8	・ 第 31 回総会
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修正案 (その他の熱帯果実に対するエチレンの使用)	6	・ 各国コメント ・ 第 37 回 CCFL
包装食品の表示に関する一般規格の修正案 (原材料の量に関する表示)	8	・ 第 31 回総会
栄養及び健康強調表示に関連する広告の定義案	8	・ 第 31 回総会
包装食品表示に関連する一般規格の修正案 (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案) : 定義	7	・ 第 37 回 CCFL
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原案	3	・ 第 37 回 CCFL
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修正原案 (ロテノン)	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 第 37 回 CCFL
栄養表示に関するガイドライン修正原案	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 第 37 回 CCFL
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 : 付属文書 2 : 表 3 改訂案	作業中止	・ 第 31 回総会
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文書	—	・ 電子作業部会 (座長 : カナダ)

## FAO/WHO 合同食品規格計画

## 第 14 回生鮮果実・野菜部会

日時 : 2008年5月12日(月)～5月17日(土)

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 ii トマトの UN/ECE 規格 iii リンゴの UN/ECE 規格
d)	生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案
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)	トマトの規格案
b)	トマトの規格案セクション 3-大きさに関する規定
c)	ビターキャッサバの規格案
d)	品質規格への適合に関する生鮮果実・野菜の検査及び認証のためのガイドライン案
4.	コーデックス規格原案の検討 (ステップ 4)
a)	リンゴの規格原案
5.	生鮮果実・野菜の規格化に関する優先リストの改訂案
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 14 回生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) 概要

### 1. 開催日及び開催場所

日時： 2008 年 5 月 12 日 (月) ～5 月 17 日 (土)

場所：メキシコシティ (メキシコ)

### 2. 参加国及び国際機関

46 加盟国、1 加盟機関 (EC)、2 国際機関 (参加者総数 127 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 課長	小川 良介
農林水産省生産局園芸課流通加工対策室 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

今次会合では、トマトの規格及びビターキャッサバの規格をステップ 8 として、りんごの規格をステップ 5 として総会に提出することが合意されたほか、アボカドの規格改訂、ドリアンの規格、チリペッパーの規格及びツリートマトの規格について、新規作業として総会に提案されることとされた。

特にりんごの規格に関しては、輸入国と輸出国との間における品質についての要件、UN/ECE の規格を基礎とする欧州各国と非 UN/ECE 加盟国との間における定義の考え方及び市場の相違が争点となった。

### 4. 主要議題の概要

#### 議題 3 a) トマトの規格案

#### 議題 3 b) トマトの規格案セクション 3 - 大きさに関する規定 (ステップ 7)

トマトの規格については、サイズに関する規定以外の項目については前回部会までに合意されていたことから、本会合においてはサイズに関する規定についてのみ議論がなされた。その結果、

- ① チェリートマト及びカクテルトマトなどについてはサイズの上限を設けないこと、
- ② サイズの決め方について、直径の大きさだけでなく、輸入国側の規定に基づいて、個数、重量等の方法を用いることも選択肢として含める等の修正がなされ、合意された。

#### 議題 3 c) ビターキャッサバの規格 (ステップ 7)

当初案で、注釈に記載されていたシアン化水素の値と取扱いの記述が議論の争点となった。定義において、スイートキャッサバと区別をつけるためにシアン化水素の含有値を 50 mg/kg 以上とするとともに、シアン化水素の最大基準値については、JECFA の評価結果が出るまでの間、暫定的に各国が個別に規制するという一

文を汚染物質のセクションに挿入することが合意された。

また、これまでキャッサバに馴染みのなかった消費者に対して安全に係る情報について提供することが重要との認識に基づき、キャッサバを食べる際に皮をむき十分に火を通すほか、調理の際に使った水は廃棄し、消費又はその他の調理に使用すべきでない旨を明記した文書を表示すること、包装せずに小売する場合であっても消費者がこうした情報を得ることができるようすべきことを注釈として記載することが合意された。

#### 議題 4 a) りんごの規格原案 (ステップ 4)

部会では、EU、タイを中心とする輸入国側から、①“硬さ”、②着色程度による等級わけ、③“ペスト (虫害)” についての規定が必要との意見が出された。これに対し、輸出国側から、①については測定方法が定まっておらず、何をもち適切な硬さとみなすかが難しいこと、②については食味に影響がなく、また同じ品種でも産地や気候など生育環境により多様になること、③については植物防疫の観点から既に対応がなされていることが主張された。これらの争点については今後更に検討することとされた。

さらに、等級 (特級、クラス I、クラス II) について、市場占有率に基づき等級わけすべきとする意見と、市場占有率とは切り離し、あくまでも製品の品質に応じて等級わけをするべきとの意見が対立した。等級に関する規定については、りんごのみの問題ではなく、生鮮果実・野菜全てに共通する課題であることから、今後、生鮮果実・野菜のコーデックス規格標準様式において議論することとされた。

(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
トマトの規格	8	・ 第 31 回総会
ビターキャッサバの規格	8	・ 第 31 回総会
リンゴの規格原案	5	・ 電子作業部会 [座長：米国] ・ 第 15 回 CCFFV
アボガドの規格改訂案	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 [座長：キューバ]
ドリアンの規格原案	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 [座長：タイ]
チリペッパーの規格原案	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 [座長：メキシコ]
ツリートマトの規格原案	1/2/3	・ 第 31 回総会 ・ 電子作業部会 [座長：コロンビア]
生鮮果実・野菜のコードックス規格標準様式	—	・ 電子作業部会 [座長：フランス] ・ 第 15 回 CCFFV
生鮮果実・野菜の優先リスト	—	・ 第 15 回 CCFFV
生鮮果実・野菜の品質の検査・認証に関するガイドライン	作業中止	・ 第 31 回総会

## FAO/WHO 合同食品規格計画

## 第 31 回 コーデックス総会

日時 : 2008年6月30日(月)～7月4日(金)

場所 : ジュネーブ(スイス)

## 仮議題

第 1 章	はじめに
1.	議題の採択、議事運営
2.	第 60 回、61 回執行委員会の報告
第 2 章	手続き等に関する案件
3.	手続きマニュアルの修正
第 3 章	コーデックス規格と関連文書
4.	ステップ 8 の規格案と関連文書(ステップ 6, 7 を省略するための勧告を付してステップ 5 で提出されたもの及び迅速化手続きのステップ 5 で提出されたものを含む)
5.	ステップ 5 の規格原案と関連文書
6.	既存のコーデックス規格と関連文書の廃止
7.	コーデックス規格と関連文書の修正
8.	新規作業及び作業中止の提案
第 4 章	計画及び予算に関する事項
9.	財政及び予算に関する事項
10.	コーデックス委員会の戦略的計画
第 5 章	方針及び一般問題
11.	コーデックス委員会及び食品規格に関するその他の FAO 及び WHO の作業に対する FAO/WHO 合同評価の実施
a)	全般的な実施状況
b)	コーデックス部会の構成及び部会と特別部会の権限の検証
12.	総会、部会及び特別部会の報告から提起された事項
13.	コーデックス委員会と他の国際組織との関係
14.	コーデックスへの参加促進のための FAO/WHO プロジェクト及び信託基金

15.	FAO 及び WHO から提起されたその他の事項
第 6 章	選出と指名
16.	コーデックス委員会議長・副議長の選挙
17.	コーデックス部会と特別部会の議長を指名する国の指定
第 7 章	その他の事項
18.	その他の作業
19.	報告書の採択

## 第 31 回コーデックス総会主要検討議題

## 仮議題 4. Part 1. ステップ 8、5/8 及び 5（迅速化手続き）の規格案及び関連文書

## &lt;汚染物質部会（CCCCF）&gt;

事項	概要
植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）を含む液体調味料（本醸造しょうゆを除く）における 3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の最大基準値案	酸-HVP を含む液体調味料について、植物性たんぱくを酸加水分解する工程で生じるクロロプロパノール類の一種である 3-MCPD の最大基準値を 0.4mg/kg とするもの。  ←原案を支持する方向で対処したい。
酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD の低減に関する実施規範案	酸-HVP 及び酸-HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD を低減させるための実施規範案。
小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A の最大基準値案	小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A について、最大基準値を 5 µg/kg とするもの。
加工用及び直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案	加工用及び直接消費用アーモンド・ヘーゼルナッツ・ピスタチオ中のアフラトキシンについて、加工用については 15 µg/kg、直接消費用については 10 µg/kg の最大基準値を設けるもの。
加工用及び直接消費用のツリーナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ）におけるアフラトキシン汚染のためのサンプリングプラン原案	加工用及び直接消費用のツリーナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ）中の総アフラトキシンを分析するためのサンプリングプラン。加工用については、20kg×1 サンプル、直接消費用については、10kg×2 サブサンプルを採取することを求めているもの。
乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範原案	乾燥いちじく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原案。

## &lt;食品添加物部会（CCFA）&gt;

事項	概要
食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）の食品添加物条項	29 の食品添加物に関する条項案及び原案の最終採択を諮るもの。

GSFA 食品分類システムの改訂	GSFA 食品分類システムのうち、大豆製品の適切な配置及びファットスプレッド規格と分類番号 02.2 (fat emulsions mainly of type water-in-oil) の整合性を図るため食品分類システムを改訂するもの。  ←原案を支持する方向で対処したい。
香料の使用のためのガイドライン	香料の使用のためのガイドライン。
コーデックス分類名及び食品添加物国際番号システム (INS) (CAC/GL 36-1989)の改訂	コーデックス分類名及び INS の改訂案。
食品添加物国際番号システム (INS) の修正	FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) による評価が終了した食品添加物等に国際番号を割り当てるもの。
第 68 回 JECFA から提起された食品添加物の同一性及び純度の規格	第 68 回 JECFA で決定した新規・改訂食品添加物規格。

< 魚類・水産製品部会 (CCFFP) >

事項	概要
魚類・水産製品に関する実施規範案 (活・生鮮二枚貝、ロブスター及び関連文書)	魚類・水産製品に関する実施規範案のうち、活・生鮮二枚貝に関する項 (セクション7)、ロブスター (セクション13) 及びその定義に関する事項。
活及び生鮮二枚貝規格案	活及び生鮮二枚貝の規格。「衛生および取扱い」の規定のうち、微生物規格は食品衛生部会 (CCFH) の承認を得ることとされている。

< 生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) >

事項	概要
トマトの規格案	直径によるサイズコードに加え、パッケージ内の玉揃えや、輸入国側の規定に基づいて、個数、重量等の方法を用いることも、サイジングの際の選択肢として含めることとされた。
ビターキャッサバの規格案	ビターキャッサバに含まれるシアン化水素の値と調理方法について、それぞれ汚染物質及び表示の記述を改めた。 改めた記述については、CCFL の承認は受けていない。

< 食品衛生部会 (CCFH) >

事項	概要
乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範原案	全ての調製粉乳製品を対象とした適正衛生規範を主体とする本体文書、12ヶ月齢以下の乳児を対象とした Annex I、12ヶ月齢以上の幼児用調整粉乳等（Follow-up formula, Formula for special medical purposes for young children）を対象とした Annex II、及び、サルモネラ属菌、 <i>E. sakazakii</i> 、腸内細菌科（ <i>Enterobacteriaceae</i> ）の高度衛生区域（High hygiene processing area）のサーベイランス法の確立のためのガイダンスを定めた Annex III から成る衛生実施規範原案のうち、6-12ヶ月齢の乳児のリスクについて FAO/WHO が再評価を行った上で再度検討することとされた Annex II 以外の部分。
食品安全管理手法の妥当性確認に関するガイドライン原案	定めようとする食品衛生管理方法の適否について、その妥当性を評価する手法に関するガイドライン原案。
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原案	微生物リスク評価の結果を活用し、食品安全目標値(FSO)、達成目標値(PO)、達成規準(PC)等の概念を取り入れて、微生物学的リスク管理を実施する方法に関するガイドライン原案。

< 食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS） >

事項	概要
食品の検査認証に係る衛生措置の同等性評価に関するガイドライン(CAC/GL 53-2003)の付属文書原案	親文書（CAC/GL 53-2003）の内容を補強するものとして、①同等性評価に当たり事前に考慮すべき事項、②評価対象とする措置の設定、③輸入国が輸出国に関して持つ経験・知識・自信の位置付け、④同等性評価のための要請文書に盛り込むべき事項、⑤比較のための客観的根拠（OBC）の位置付け等が取り上げられている。

< 食品表示部会（CCFL） >

事項	概要
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修正案：付属書1（キウイ、バナナに対するエチレンの使用	キウイ、バナナの収穫後の追熟のため、エチレンの使用を可能とする文言を「有機生産の原則」に追加するもの。  ←原案を支持する方向で対処したい。
包装食品の表示に関する一般規格の修正案：原材料の量に関する表示	包装食品に含まれる原材料の量に関して、その量が包装で強調されている場合等の原材料表示の規定について改訂をおこなうもの。

	←原案を支持する方向で対処したい。
栄養及び健康強調表示に関連する広告の定義案（栄養及び健康強調表示の使用についてのガイドライン改訂案）	栄養及び健康強調表示ガイドラインに、脚注として、広告の定義を追記するもの。

<乳・乳製品部会（CCMMP）>

事項	概要
乳・乳製品の輸出証明書モデル案	輸入国は輸出国に対し、輸出証明書に求められる事項について事前に情報提供すべき、との記述が追加された。
クリーム・調整クリーム規格の添加物リスト修正原案	クリーム・調整クリーム規格における添加物リスト修正原案。

<栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）>

事項	概要
グルテン不耐症患者のための特別用途食品のコーデックス規格改訂案	小麦不耐症患者及びセリアック病患者の為の病者用食品に関して、グルテンフリー食品、低グルテン食品等、表示するための規準を定めるもの。
乳児及び年少幼児向けの特別用途食品に使用される栄養素配合物の推奨リスト改訂案	乳児及び年少幼児向けの特別用途食品に使用される栄養素の純度条件及び用途についてのリストの改訂案。

<ナチュラルミネラルウォーター部会（CCNMW）>

事項	概要
ナチュラルミネラルウォーターの規格のセクション3.2及び6.3.2の修正原案	2004年にWHO飲料水質ガイドラインが改訂されたことを受け、ナチュラルミネラルウォーターの規格における特定の健康関連物質に対する基準値について、再度検討を行い、いくつかの基準値について修正を行うもの。

<残留農薬部会（CCPR）>

事項	概要
農薬最大残留基準値（MRL）案	第40回CCPRで審議された6農薬のMRL案。
農薬最大残留基準値（MRL）原案	第40回CCPRで審議された18農薬のMRL原案。

<動物用医薬品部会（CCRVDF）>

事項	概要
----	----

動物用医薬品の MRL 案	17 <sup>th</sup> CCRVDFにおいて、コリスチン（牛・羊・山羊・豚・鶏・七面鳥・ウサギの組織、牛・羊の乳、鶏卵）及びラクトパミン（牛・豚の組織）についてステップ8、エリスロマイシン（鶏・七面鳥の組織）についてステップ5/8で合意されたもの。
---------------	---

< バイオテクノロジー応用食品特別部会（TFFBT） >

事項	概要
組換えDNA動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン原案	組換えDNA動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン。
組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン付属文書原案：栄養又は健康に資する組換えDNA植物由来食品の安全性評価	栄養又はヒトの健康に資する組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン。
組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン付属文書原案：微量に存在する組換えDNA植物の安全性評価	各国の承認状況の違いから、ある国で承認された組換えDNA植物が、未承認の国で食品中に微量に存在した場合の安全性評価の実施に関するガイドライン。

< 急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する特別部会（TFQFF） >

事項	概要
急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範の改訂原案	構造的又は本質的な変更は行われず、対象品日及び範囲を広くするほか、温度及び温度管理の手順について、修正がなされた。

**Part 2.** 採択に掛けられる規格及び関連文書

< 食品添加物部会（CCFA） >

事項	概要
食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）の付属文書表3の修正	GSFAの表3に記載された機能分類と発酵乳規格（CODEX STAN 243-2004）の添加物条項とに差異が見られるため、GSFA表3の別表に「表3の酸味料、充填ガス及び保存料は、食品分類カテゴリー01.2.1.2「発酵乳（プレーン）、発酵後加熱処理済み」に対応するコーデックス規格「発酵乳」に該当する、発酵後に加熱処理した発酵乳に使用可能である。」との脚注をつけるもの。

GSFA の着色料条項の修正	食品分類 04.1.1 「生の果物」、04.2.1 「生野菜（マッシュルームおよびキノコ類、根菜および塊茎菜、マメおよびマメ類、およびアロエベラを含む）、海草および種実類」、08.1 「生の獣肉、鶏肉および野生の鳥獣肉」、09.1 「軟体動物、甲殻類、および棘皮動物を含む生魚および魚製品」、および関連する下位分類について、注釈 4 「製品のデコレーション、スタンピング、マーキングまたはブランディング用」および注釈 16 「果物、野菜、肉、または魚のつや出し、コーティング、またはデコレーション用」を追加したもの。
----------------	--

<分析・サンプリング法部会（CCMAS）>

事項	概要
コーデックスにおける分析法	テヘナ関連食品規格（近東地域調整部会）、乳児用調製粉乳及び特殊医療を目的とした乳児用調製粉乳の改訂規格、ジンセンの規格（アジア地域調整部会）、乳・乳製品規格において規定されている分析法、汚染物質の分析法の分類の変更。

<乳・乳製品部会（CCMMP）>

事項	概要
乳・乳製品規格におけるアナトー抽出物の最大基準値	乳・乳製品規格におけるアナトー抽出物の最大基準値。
発酵乳規格の食品添加物リスト	発酵乳規格における使用可能な添加物のリストについて、GSFA の表 3（適正製造規範（GMP）の範囲で、規定された食品に使用可能な添加物の表）の添加物が加えられたほか、発酵乳飲料の欄を加える修正がなされている。

**Part 3.** 総会で保留されていた規格及び関連文書

<食品残留動物用医薬品部会（CCR VDF）>

事項	概要
牛ソマトトロピン（BST）の最大残留基準値（MRL）案	BST の最大残留基準値案については、第 50 回 JECFA の評価結果に従って設定された MRL 案を採択すべきとする意見と、other legitimate factor（その他の正当な要因）を考慮して、そもそも成長ホルモンについて MRL を設定すべきでないとする意見に分かれ、第 23 回総会（'99）においてステップ 8 で保留されたまま現在に至る。

仮議題 5. ステップ 5 の規格原案及び関連文書

< 栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) >

事項	概要
栄養・特殊用途食品部会によるリスク分析原則の適用	CCNFSDU に適用されるリスク分析の作業原則。

< 乳・乳製品部会 (CCMMP) >

事項	概要
複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格の修正原案	発酵乳規格に、「発酵乳を基にした飲料(drinks based on fermented milk)」に関する記載を加えた修正原案。発酵乳の最小含量については合意に至らず、括弧付きで[40%]とされている。  ← 原案を支持する方向で対処したい。

< 分析・サンプリング法部会 (CCMAS) >

事項	概要
分析用語に関するガイドライン原案	コーデックスで使用される分析用語の定義に関するガイドライン。

< 汚染物質部会 (CCCF) >

事項	概要
食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案	じゃがいも製品及びシリアル製品におけるアクリルアミドの低減のための実施規範原案。
燻製及び直火乾燥工程における多環芳香族炭化水素 (PAH) 汚染の低減に関する実施規範原案	燻製及び直火乾燥工程に由来する PAH 類による食品汚染低減のための実施規範原案。

< 残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要
農薬最大残留基準値 (MRL) 原案	第 40 回 CCPR で審議された 5 農薬の MRL 原案。

< 生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) >

事項	概要
リンゴの規格原案	コンセンサスが得られなかった、硬さ、着色程度による等級わけ、ペスト (虫害) について、[ ] を付している。

## 仮議題 6. 既存のコーデックス規格と関連文書の廃止

### < 食品添加物部会部会 (CCFA) >

事項	概要
食品添加物の一般規格 (GSFA) の食品添加物条項	21 の食品添加物に関する条項について、廃止する。
天然香料についてのコーデックス一般要求事項 (CAC/GL 29-1985)	香料の使用のためのガイドラインが最終採択された場合に廃止される予定。
食品添加物の同一性及び純度に関するコーデックス規格	Furfural (フルフラール) の規格の廃止。

### < 魚類・水産製品部会 (CCFFP) >

事項	概要
軟体動物貝類に関して推奨される国際衛生実施規範(CAC/RCP 18-1978)	魚類・水産製品に関する実施規範案のセクション7 (活・生鮮二枚貝に関する項) が最終採択された場合に廃止する。
ロブスターに関して推奨される国際衛生実施規範(CAC/RCP 24-1979)	魚類・水産製品に関する実施規範案のセクション13 (ロブスターに関する項) が最終採択された場合に廃止する。

### < 食品衛生部会 (CCFH) >

事項	概要
乳幼児用食品に関して推奨される国際衛生実施規範(CAC/RCP 21-1979)	乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範原案が最終採択された場合に廃止する。

### < 残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要
農薬最大残留基準値 (MRL)	第 40 回 CCPR で審議された、13 農薬の MRL について廃止する。

## 仮議題 8. 規格及び関連文書に関する新規作業及び作業中止の提案

### — 新規作業 —

#### < 残留動物用医薬品 (CCRVDF) >

事項	概要
JECFAによる評価又は再評価を必要とする動物用医薬品の優先リスト	JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) による評価もしくは再評価をされるべき動物用医薬品の優先リストを作成するもの。

人の健康に関する特定の懸念のため JECFA が ADI/MRL を提案できない動物用医薬品についてのリスク管理に関する提案/ガイダンス	JECFA で毒性学的懸念から ADI/MRL を設定できない動物用医薬品について、CCRVDF としてリスク管理のアドバイスを示すために、リスク管理の提案/ガイダンスを作成する作業を提案するもの。
--	---

< 抗菌剤耐性に関する特別部会 (TFAMR) >

事項	概要
食品由来の抗菌剤耐性菌に係る科学に基づいたリスク評価ガイダンス	食品や飼料に存在したり、食品や飼料を介して感染する抗菌剤耐性の微生物及び耐性因子に関して、JEMRA 及び/又は国及び/又は地域が、ヒトの健康への潜在的なリスクを評価するに当たってのガイダンスを作成する新規作業。  ←原案を支持する方向で対処したい。
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に関するガイダンス	国及び/又は地域のためのリスク管理ガイダンスを作成する新規作業。選択したリスク管理オプションが効果的であるかについて、どのように測定又はモニターするかに関してもガイダンスに含める。  ←原案を支持する方向で対処したい。
リスク評価及び管理に係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リングに関するガイダンス	抗菌剤耐性に関する食品安全問題の特定、リスクプロファイルに必要なデータや食品由来の抗菌剤耐性微生物にかかるリスクについての優先順位付けに関してのガイダンスを作成する新規作業。  ←原案を支持する方向で対処したい。

< 食品衛生部会 (CCFH) >

事項	概要
生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範の個別付属文書	「生鮮果実・野菜に関する衛生規範」に関して、緑色葉野菜に特化した付属文書。
海産食品中のビブリオ属菌に関する衛生実施規範	海産食品中のビブリオ属に関する衛生実施規範を作成する作業。日本が座長国を務める物理的作業部会が既に開催され、次回 CCFH における検討のための原案の作成が行われたところ。  ← 原案を支持する方向で対処したい。

< 栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) >

事項	概要
----	----

栄養表示に関するガイドラインに記載されている栄養参照量の改訂案	一般集団又及び乳幼児を対象とした栄養参照量(NRV)策定のための全般的なガイドラインを作成するもの。まず一般集団に対するNRVの全般的なガイドラインを作成してNRVの見直しを検討し、次に、一般集団に対するガイドラインに基づいて乳幼児を対象とするガイドラインを作成し、NRVを設定することとされている。
---------------------------------	--

< 食品輸出入・検査認証制度 (CCFICS) >

事項	概要
海外監査団による検査の実施のためのガイドライン	輸出国の措置を評価する手段として行われている、輸入国による海外現地調査、査察又は検査について、その原則及びガイドラインを策定するもの。
公的証明書の様式と証明書の作成及び発行のためのガイドライン (CAC/GL 38-2001) の附属文書：衛生証明書的一般様式	「公的証明書の様式と証明書の作成及び発行のためのガイドライン(CAC/GL 38-2001) の Annex として、あらゆる品目タイプに適用し得る衛生証明書の一般的モデルを作成するもの。

< 分析・サンプリング法部会 (CCMAS) >

事項	概要
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に関するガイドライン	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について、ガイドラインを作成するもの。
測定の不確かさについてのガイドラインの改訂	「測定の不確かさについてのガイドライン」(GL54-2004)に対する注釈として、ガイダンスを作成するもの(必要に応じてGL54の一部を改訂する)。

< 汚染物質部会 (CCCF) >

事項	概要
JECFA により評価される汚染物質、天然毒素の優先リスト	DON,フラン、過塩素酸塩に加え、3-MCPD エステルが新たに優先リストに追加された。
ブラジルナッツ中の総アフラトキシンの最大残留基準値	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の作成。
コーヒー中のオクラトキシシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範	コーヒー中のオクラトキシシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案の作成。

< 残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要
結果の不確かさの推定法の適用	第 29 回総会で採択された分析結果の不確かさの

に関する討議文書	推定法に関するガイドラインに関して、残留農薬分析に特化したガイダンスを作る必要があることから、同ガイドラインを改定するもの。現在、CCMAS でも同様の検討が行われていることから、その作業との関係についての議論がなされる可能性がある。
農薬の優先リスト（新農薬の追加、定期見直し中の農薬）	2013 年度までの評価依頼優先リスト案（再評価されるべき農薬も含む）についての作業。
CCPR に適用するリスク分析の原則の改訂	「CCPR に適用するリスク分析の原則」と「JMPR によって評価される農薬の優先度決定のための規律」及び「MRLs の定期的再評価の手続き」の重複や矛盾を整理し改定するもの。

< 食品添加物部会（CCFA） >

事項	概要
JECFA による評価のための食品添加物優先リスト	JECFA による評価を求める食品添加物についての優先リストの作成
加工助剤の使用に関するガイドライン	加工助剤の使用について、安全な使用のための一般原則、加工助剤の技術的分類等を含むガイドラインの作成。

< 食品表示部会（CCFL） >

事項	概要
有機食品に関するガイドライン改訂原案（ロテノン）	我が国が準備した、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、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の使用許可資材から削除するか、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もの。  ←原案を指示する方向で対処したい。
栄養表示に関するガイドライン改訂原案（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）	WHO の戦略に基づく栄養素成分リストの拡大、栄養強調表示の義務化するための問題点等を把握するとともに、表示の読みやすさに関する規準及び原則を策定するもの。

< 生鮮果実・野菜部会（CCFFV） >

事項	概要
ドリアンの規格	ドリアンの規格の策定。
チリペッパーの規格	チリペッパーの規格の策定。
ツリートマトの規格	ツリートマトの規格を策定。
アボガドの規格改訂	現行の品質及びサイズの規定が現状と合わないた

	め、これを見直すもの。
--	-------------

< ナチュラルミネラルウォーター部会 (CCNMW) >

事項	概要
ナチュラルミネラルウォーター規格 (CODEX STAN 108-1981) の修正	分析・サンプリング法を特定するとともに、界面活性剤、農薬及び PCB 類、鉱油、多環芳香族炭化水素及び微生物の最大残留基準値を検討するもの。

— 作業の中止 —

< 食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF) >

事項	概要
ブラックタイガー及びその他のエビにおける Flumequine (フルメキン) の最大残留基準値 (MRL) 案	ブラックタイガー及びその他のエビ類におけるフルメキンの使用状況等について各国に情報を求めたところ、提案国であるタイ王国を含め使用実態がないことが確認されたことから、検討を中止する。

< 食品衛生部会 (CCFH) >

事項	概要
卵及び卵加工品の衛生実施規範の付属文書：殺菌液卵ーリスク管理における食品安全メトリックスの適用	卵及び卵加工品の衛生規範の附属文書について PO (達成目標値) の例示が必要か否か検討した結果、その必要性が認められなかったため、作業を中止する。

< 残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要
農薬最大残留基準値案及び原案	13 農薬の MRL 案の策定作業を中止する。

< 食品添加物部会 (CCFA) >

事項	概要
食品添加物に関するコーデックス一般規格 (GSFA) の添加物条項に関する作業	50 の食品添加物に関する条項について、作業を中止する。

< 食品表示部会 (CCFL) >

事項	概要
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の	亜硝酸塩、リン酸塩及びアスコルビン酸を追加する作業を中止する。

修正一付属文書2（使用可能な資材）の改訂	
----------------------	--

<生鮮果実・野菜部会（CCFFV）>

事項	概要
生鮮果実・野菜の品質に関する検査・認証のためのガイドライン	先の部会で、検討中の CCFICS の規格及び既存の OECD の規格で目的が達成できるとして、作業を中止する。