

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と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、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っていたが、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。