

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 26 回総会の概要

1. 日 時 平成 15 年 6 月 30 日 (月) ~ 7 月 7 日 (月)

2. 場 所 イタリア、ローマ市

3. 参 加 124 加盟国 (481 人)、48 オブザーバー団体 (77 人)

4. 概 要

1 議題の採択

(略)

2 手続きマニュアルの改訂

地域経済統合機関(具体的には EC)がコーデックス委員会へ加盟できることとする案について、賛成多数で採択された。

また、「食肉家禽肉衛生部会」の名称が「食肉衛生部会」に変更されることとされた。

3 ステップ 8 にある規格案及び関連文書

主要決定事項は以下のとおり。

1) ココア製品チョコレート部会

- チョコレート及びチョコレート製品の一般規格が原案どおり採択された (但し、食品添加物カルナウバワックスの使用基準について食品添加物・汚染物質部会において更に検討)。

2) 食品添加物・汚染物質部会

小麦、大麦及びライ麦並びにその製品中のオクラトキシン A の最大残留基準値

5 μ g/kg という原案に関して、JECFA の評価に基づき、20 μ g/kg とすべきとの意見があり、また、EU、ノルウェーから「小麦、大麦及びライ麦を原料とした製品」については、対象外とすべきとの意見があったため、部会において再度ステップ 6 で検討することとなった。

りんごジュース等のパツリン最大値案

25 μ g/kg とすべきか、50 μ g/kg とすべきかで意見が分かれたが、原案ど

おり 50 µg/kg で採択された。なお、今後、新たなデータを収集し、4 年後に低い基準値が適用できるか見直すこととなった。

放射線照射食品の一般基準の改訂
技術的要件についての改訂であり、原案どおり採択された。

3) バイオテクノロジー応用食品特別部会

- モダンバイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則案等
「モダンバイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則案」、
「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案(付属文書の「アレルギー誘発性評価に関する添付資料案」を含む。)」及び「組換え DNA 微生物利用食品の安全性評価の実施に関するガイドライン案(付属文書の「アレルギー誘発性評価に関する添付資料案」を含む。)」について、原案どおり採択された。(別添資料 1)

4) 食品衛生部会

- 生鮮果実・野菜の衛生規範
生産から包装までの生鮮果実・野菜の生産の全ての段階に関連する微生物的、化学的及び物理的危害を管理するための生産・製造規範であり、一ヶ所の修正を行った後採択された。
- HACCP システムとその適用に関するガイドラインの改訂
小規模・後進的な企業における HACCP 導入を促進するためのガイドラインの修正であり、特段意見なく採択された。

5) 食品表示部会

- 栄養表示ガイドラインの改訂
栄養に関する表示が適用される場合の必要な表示事項(糖類、食物繊維、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、ナトリウム等の量)の取り扱いについての改訂案について採択された。
このうち、トランス脂肪酸の表示については、「各国の法律によるべき」として採択されたが、今後、更に科学的データを収集し、栄養・特殊用途食品部会と協力して引続き検討することとされた。
- 健康及び栄養強調表示の使用に関するガイドライン
広告をガイドラインの対象とすべきかについて議論が分かれ、ステップ 6 に戻し、健康及び栄養強調表示に関連して「広告」の定義の検討等を行うこととなった。

6) 乳及び乳製品部会

- 発酵乳製品規格の改訂
発酵乳、加熱処理発酵乳、濃縮発酵乳、フレーバード発酵乳及びその混

合製品の規格の改正について採択された。

発酵乳飲料(ヨーグルトドリンク)については、フレーバード発酵乳の非乳原料使用割合が最大 50%とされたこと等により、この規格に該当しないこととなったが、発酵乳飲料の規格化の要請が多数あり、乳・乳製品部会で検討することとなった。

4 ステップ5にある規格案

主要決定事項は以下のとおり。ステップ5で採択された規格案は参考2参照。

1) 穀物・豆類部会

○ 即席麺規格案

原案をステップ5で採択し、穀類・豆類部会(休会中)において、メール等により検討を進めることとなった。なお、我が国が主張した過酸化物質の基準について、食品添加物・汚染物質部会において検討することとなった。

2) 動物飼料特別部会

○ 動物飼料実施規範

米国から、(1)飼料添加物の定義、(2)GMを含む飼料の表示、(3)飼料と飼料成分に関するトレーサビリティについて改正案が出され、この部分については、さらに部会で検討するためステップ5で採択してステップ6に進めた。(それ以外の部分は、合意が得られているとして、ステップ8へ進めた。)

3) 食品添加物・汚染物質部会

○ カドミウムの基準値

我が国より、執行委員会とCCFACがリスク評価と暴露評価に基づいて基準値の検討を行うことが決定されているのに、これらの基準値は十分にそれらに立脚していないこと、一部の食品だけでなく、対象食品全部と一緒に議論すべきであることなどからステップ3に戻すべきであるとの発言を行った。米国もリスク評価を充分に行うべきとの観点から日本を支持し、メキシコ等もこれを支持したため、ステップ3に戻し再度検討されることとなった。

○ 食品中の汚染物質・毒素の暴露評価の原則についての勧告

本勧告(日本もドラフティンググループの一員)は、ステップ5で採択されたが、Codex 内部向けなのか、加盟国向けか明確にするよう CCFAC に依頼した。

5 現行の規格及び関連文書の廃止(略)

6 新規の規格及び関連文書の検討提案

新たな作業として提案された文書については、すべて総会の了承が得られた（参考 3）。

なお、米国から、病原菌管理の対策として活性塩素の使用に関する取扱い規範について検討するよう提案がなされ、活性塩素のリスク評価について、JECFA、JEMRA や食品衛生部会等の協力を得て、食品添加物・汚染物質部会で検討されることとなった。

また、発酵乳飲料の規格策定について、乳・乳製品部会において検討することとなった（3-6）参照）。

7 コーデックス委員会のリスク分析方針

コーデックスの枠組みにおけるリスク分析活用のための作業原則が採択された。（別添資料 2）

8 コーデックス並びに FAO/WHO による食品規格に関するその他の業務に対する FAO/WHO 合同評価

主要な議論は以下のとおり。

1) 一般事項

- 提案 1 総会の年次開催
総会を毎年開催することに多くの国が賛成した。

2) コーデックス部会の構造及びマンドート

- 提案 5 部会と特別部会のマンドートの見直し
すべての部会や特別部会について、重複している分野や対象範囲が不適切な分野がないか等を検討し、そのマンドートについて見直しが行なわれることとなった。

3) 執行委員会の機能

- 提案 12 執行委員会へのオブザーバー参加
執行委員会へのオブザーバーの参加については、総会による更なる検討や FAO や WHO との協議が必要であるとされた。

4) 規格管理プロセスの改良

- 提案 17 時間枠
規格策定の開始を決定する際には、総会は通常 5 年を超えない範囲で必要な時間枠を設定することとされた。

○ 提案 18 規格策定の手順の簡略化

規格策定のための手続きを簡略化するために、事務局から、短縮手続きをとる際に出席者の 3 分の 2 の同意を得ることを不要とすることと 5 ステップを通常とすることが提案されたが、採択されず、現存の 8 ステップの手順と、必要ならば短縮できる手続きを維持することとなった。

5) 手続ルール及び他の手続き事項の見直し

オブザーバー組織の参加についての考え方、作業の優先順位の作成基準等手続きルール等の見直しに関しては、一般原則部会 (CCGP) で更に検討することとされた。

9 コーデックス参加のための FAO/WHO プロジェクト及びトラストファンド(略)

10 FAO/WHO 及び OIE から提起された問題(略)

11 他の部会の報告書からの事項

主な議論は以下のとおり。

1) 暫定的残留農薬基準値

残留農薬部会から、JMPR の評価が出るまでの間、国内基準値を暫定的にコーデックス基準値にすることを検討するパイロットプロジェクトについて提案があった。

我が国を始め多くの国から暫定基準値の法的地位について疑義が出され、リスク評価とリスク管理の原則との整合性にも疑問が投げかけられたが、暫定基準値案が総会で審議されることを前提に、承認された。

2) テンジャン及びコチジャンの規格の策定

韓国の代表的大豆発酵食品であるテンジャンとコチジャンの規格の策定について、次回の執行委員会に向けて、規格策定の計画書類を準備すること、そして、規格の策定においては、まずアジア地域調整部会で検討した上で、加工果実・野菜部会で検討するとされた。

3) 原産国表示

表示部会では、原産国表示については検討を中止することとされたが、我が国を含めた多くの加盟国、オブザーバーからの継続支持があり、再度部会において検討を継続することとなった。

4) バイオテクノロジー応用食品部会の再設置

米国より、遺伝子組換えの魚等について検討するため、同特別部会の再設置の提案がなされ、また、引き続き日本に議長国をお願いしたいとの意見が多数有り、我が国が、新たな部会の目的等を提案するとともに、予算面の問題を検討し、次期総会で報告することとなった。

12 WHO/FAO 合同食品規格計画の 2002/2003 年及び 2004/2005 年の財政状況に関する報告 (略)

13 2003 年から 2005 年までのコーデックス会議予定案 (略)

14 議長、副議長と執行委員の投票

- 1) 議長に、スウェーデンのステュアート・スロラック氏 (Stuart Slorach)、副議長 (定数 3) に、我が国の吉倉 廣氏 (日本人で初)、タンザニアのクロード・モシャ氏 (Claude J. S. Mosha)、カナダのポール・メイヤー氏 (Paul Mayers) が選出された。
- 2) 執行委員 (定数 7) は、カメルーン (アフリカ地域)、フィリピン (アジア地域)、ベルギー (ヨーロッパ地域)、メキシコ (ラテンアメリカ及びカリブ海地域)、エジプト (近東地域)、米国 (北米地域)、オーストラリア (南西太平洋地域) が選出された。

15 地域調整国の任命

地域調整国 (定数 6) は、モロッコ (アフリカ地域)、韓国 (アジア地域)、スロバキア (ヨーロッパ地域)、アルゼンチン (ラテンアメリカ及びカリブ海地域)、ヨルダン (近東地域)、サモア (北米及び南西太平洋地域) が任命された。

16 コーデックス部会と特別部会の議長国の指定

これまでどおりとされた。

17 その他の課題 (略)

18 報告書の採択 (略)

第 26 回総会で採択されたコーデックス規格

（食品添加物・汚染物質部会）

- 食品添加物のコーデックス一般規格：改訂と修正
- 食品添加物の国際番号システム：修正
- 食品添加物の規格と純度の勧告規格
- りんごジュースとりんごジュースを原料とした飲料のパツリン汚染防止及び低減のための製造規範
- りんごジュースとりんごジュースを原料とした飲料におけるパツリンの基準値
- 穀物におけるマイコトキシン（オクラトキシン A、ゼラレノン、フモニシン及びトリコテセン）汚染の防止（低減）実施規範
- 照射食品の一般規格：改訂
- 食品の照射処理の実施規範

（食品衛生部会）

- 生鮮果実と野菜の衛生規範
- HACCP システムとその適用に関するガイドライン：改訂

（食品表示部会）

- 有機食品の生産、加工、表示、販売のガイドライン：セクション 5 の修正
- 包装食品の表示の一般規格：食品種名の修正
- 栄養表示に関するガイドライン：修正

（分析・サンプリング部会）

- 単一分析所による分析法の妥当性確認についての IUPAC ガイドライン（参照として）
- 照射食品検出の一般分析法
- 添加物と汚染物質の一般分析法

（残留農薬部会）

- 農薬：最大残留基準値（MRLs）（アミトロール、カルベンダジム、ピペロニルブトキシドを除く）
- 外因性最大残留基準値（DDT）
- 残留農薬分析における適正試験所規範（GLP）に関するガイドライン：改訂
- 農薬残留分析法：序文の修正

（食品残留動物用医薬品部会）

- 動物用医薬品：最大残留基準値
- 食品残留動物用医薬品に関する用語と定義：修正

（食品輸出入検査証明制度部会）

- 食品輸入管理システムのガイドライン
- 食品の検査・認証制度に関連する衛生措置の同等性判断のガイドライン

（ココア・チョコレート部会）

- チョコレートとチョコレート製品の規格

（油脂部会）

- オリーブ油とオリーブのしぼりかす油の規格：改訂
- 名前のついた植物油の規格：修正

（魚類・水産製品部会）

- 塩ゆで乾燥アンチョビーの規格
- 魚と水産製品の製造規範案

（乳・乳製品部会）

- クリームと調整クリームの規格：改訂
- 発酵乳の規格：改訂
- ホエイパウダーの規格：改訂
- チーズの一般規格：修正（チーズの外皮、表面、被覆剤に関する付録文書）

（食肉衛生部会）

- 食肉衛生の一般原則

（加工果実野菜部会）

- 液状ココナッツ製品の規格：ココナッツミルクとココナッツクリーム
- 缶詰たけのこの規格
- 缶詰核果の規格
- 缶詰果物の充填媒体のガイドライン

（生鮮・果実野菜部会）

- ライム、グレープフルーツ類の規格

- ピタハヤの規格
- スイートキャッサバの規格

（バイオテクノロジー応用食品特別部会）

- バイオテクノロジー応用食品のリスク分析の原則
- 遺伝子組換え植物由来食品の安全性評価ガイドライン（アレルギー誘発性評価に関する付表を含む）
- 遺伝子組換え微生物を用いた食品の安全性評価ガイドライン（アレルギー誘発性評価に関する付表を含む）

（アフリカ地域調整部会）

- アフリカ地域におけるコーデックスコンタクトポイントと国内コーデックス委員会に関するガイドライン

第 26 回総会でステップ 5 で採択されたコーデックス規格案

（食品添加物・汚染物質部会）

- 食品添加物一般規格の食品分類システム
- 食品中の汚染物質と毒物の暴露評価の原則
- ピーナッツにおけるアフラトキシン汚染の予防と低減
- 食品における鉛汚染の予防と低減
- CCFAC におけるリスクアナリシスの原則

（食品衛生部会）

- 牛乳・乳製品の衛生規範

（食品表示部会）

- 有機食品の生産、加工、表示、販売に関するガイドライン：許可物質（付表 2）

（分析・サンプリング部会）

- サンプリングのガイドライン
- 分析の不確かさの取り扱いに関するガイドライン

（残留農薬部会）

- 農薬：最大残留基準

（食品残留動物用医薬品部会）

- 動物用医薬品：最大残留基準

（魚類・水産製品部会）

- 魚類・水産製品のモデル証明書
- 急速冷凍ロブスター：修正

（食肉衛生部会）

- 食肉の衛生規範

（生鮮果実・野菜部会）

- 生食用ブドウの規格

（果実・野菜ジュース特別部会）

- フルーツジュースとネクターの一般規格：ある種のジュースの Brix 度（糖度）

（動物用飼料特別部会）

- 適正動物飼料実施規範

（アジア地域調整部会）

- 即席めん

第 26 回総会で採択された新規作業

（食品添加物・汚染物質部会）

- 食品添加物一般規格の序文の改訂
- 活性塩素安全使用のための実施規範案
- 偶発核汚染後に国際取引に用いる食品中の放射性核種のガイドライン水準—長期間使用のガイドライン水準を含む
- アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオに含まれるアフラトキシンの最大基準値案
- 食品におけるスズ汚染の予防と削減のための実施規範
- デオキシニバレノールの最大基準値案

（分析・サンプリング部会）

- 分析結果における紛争解決のガイドライン案
- コーデックスで使用する分析用語の改正

（残留農薬部会）

- 農薬の優先リスト（新しい農薬及び定期改訂中の農薬）
- 質量分析法の使用における農薬残留の同定、確認、定量決定のガイドライン案
- 最大残留基準に従い残留量を決定するための分析法とサンプリングに関連した文書の定期的見直し
- 結果の不確かさの評価に関するガイドライン案
- JMPR による評価のための化合物の優先順位付けの基準改訂

（食品残留動物用医薬品）

- 動物用医薬品評価及び再評価の優先リスト

（栄養・特殊用途食品部会）

- 健康強調表示の科学的根拠に関する勧告案

（油脂部会）

- 名前の付いた植物油の規格修正案：ごま油の修正と米ぬか油の追加
- バルク容器中の食用油脂の貯蔵及び輸送の勧告国際実施規範の表 1 の修正案

（魚類・水産製品部会）

- チョウザメのキャビアの規格案
- タラ科の塩蔵・乾燥塩蔵魚の規格修正案（サンプリング・分析）

（乳・乳製品部会）

- 発酵乳飲料

（生鮮・果実野菜部会）

- ランブータンの規格案

（近東地域調整部会）

- テヒニの規格案
- 近東のコーデックスコンタクトポイントと国内コーデックス委員会のガイドライン案