

第 36 回食品衛生部会

日時： 2004 年 3 月 29 日（月）～2004 年 4 月 3 日（土）

場所： ワシントン D.C.（アメリカ）

仮議題

1. 議題の採択
2. 総会及びその他の部会からの付託事項
3. コーデックス規格及び取扱規範における衛生規定の承認： a) 魚類及び水産製品に関する取扱規範原案： 定義、水産養殖、急速冷凍加工された水産製品の処理 b) 塩漬け大西洋ニシン及び塩漬けスプラットに関する規格案
4. 乳及び乳製品の衛生規範原案（ステップ 7）
5. 部会作業の運営に関する討議資料： a) 微生物学的リスク分析/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
6. 微生物学的リスク・マネージメント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. 食品中リステリア菌の管理への食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン原案（ステップ 4）
8. 卵製品に関する衛生規範の改正原案（ステップ 4）
9. 食品衛生管理手法の有効性評価に関するガイドライン原案（ステップ 4）
10. 食品中の微生物学的ハザードのリスク・アセスメント及び関連事項に関する臨時 FAO/WHO 専門家会合報告： a) 食鳥肉中のカンピロバクター属についてのリスク管理戦略に関する討議資料 b) 腸管出血性大腸菌のリスク・プロファイル（発芽野菜、牛及び豚挽肉を含む関係商品の検証を含む） c) 食鳥肉中のサルモネラ属についてのリスク管理戦略に関する討議資料
11. 乳幼児用食品に関する国際的な衛生規範の改正原案についての討議資料 a) エンテロバクター・サカザキに関するリスク・プロファイル
12. 食品製造工場における使用水の衛生的再利用に関するガイドライン原案
13. 食品における異物混入の評価のためのガイドライン案に関する討議資料
14. その他及び今後の作業
15. 次回会合の日程と場所
16. 報告書の採択

第 36 回食品衛生部会の検討課題

1. 開催日及び場所

- ・ 2004 年 3 月 29 日（月）～4 月 3 日（土）
- ・ ワシントン D.C.（アメリカ）

2. 主要議題の検討内容

(1) コーデックス規格及び取扱規範における衛生規定の承認

a) 魚類・水産製品取扱規範案：養殖、急速冷凍フライ製品の取扱とそれらに関する定義

b) 塩蔵大西洋ニシン及び塩蔵ニシン類（スプラット）の製品規格案

第 26 回の魚類・水産製品部会で検討された上記の衛生規範についてコーデックス総会処理手順に従って、食品衛生部会に追認要請があったものである。衛生規範案中の養殖、急速冷凍加工されたフライ製品の取扱とそれらに関する定義(a)、及び塩蔵大西洋ニシン及び塩蔵ニシン類（スプラット）の製品規格案(b)について検討される。

(2) 乳及び乳製品の衛生的取扱規範原案（ステップ 7）

第 29 回 CCFH で米国を中心とした規範案検討ワーキンググループにより、規範案作成作業が開始されることが合意され、第 30 回 CCFH で「熟成及び非熟成ソフトチーズの製造に関する衛生規範」をこの規範のなかに盛り込むこと、また、米国を中心として、アルゼンチン、豪州、フランス、オランダ、ニュージーランド、英国、ウルグアイ及び国際酪農連盟を規範案検討ワーキンググループとすることが了承された。

第 35 回部会の検討結果に基づき米国他が修正したものについて各国のコメントをもとに検討される。

(3) 部会作業の運営に関する討議資料：

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

a) については、第 34 回 CCFH で米国から案が提出され、CCFH で新たに微生物学上におけるリスク管理を導入する際の過程について検討されている。前回の部会では、米国に対して、この案については出来るだけ簡潔で短く、柔軟性のあるものとするよう要請されており、検討結果については手続きマニュアルに含めることを考慮することとされている。

b、c) については、前回の部会において、CCFH における作業の優先順位の基準等や他の部会との横断的なコミュニケーション方法について、それぞれニュージーラ

ンド、豪州を中心とする起草グループにより討議資料を作成することとされており、今回の部会で検討される。

(4) 微生物学的リスク・マネジメントの実施に関する原則及びガイドライン原案(ステップ4)

本案は、第 29 回部会において検討が合意され、フランスが中心となりドラフトを作成しているものである。

前回部会での検討結果に基づき、フランス他による WG により修正されたものであり、WTO の SPS 協定における Appropriate Level Of Protection (ALOP) の考え方を中心として、Food Safety Objective(FSO)の決め方、各国におけるリスクマネジメント原則の適用の仕方を検討する。

なお、トレーサビリティについては、他関係部会での検討を待つこととなっている。

(5) 食品のリステリア菌の管理への食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン原案(ステップ4)

前回の部会において、ドイツを中心とした起草グループにより、「食品中のリステリア菌コントロールに関するガイドライン(案)」が提出されたが、新しく管理のためのガイドラインとなる「食品中のリステリア菌の管理への食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン」と食品中の基準設定に関する「国際貿易における食品中のリステリア菌の微生物学的基準」の2つの文書に分けて検討することとされた。その際、後者は将来的課題として整理されている。今回の部会では、ドイツを中心とするワーキンググループで作成された管理のためのガイドライン原案について検討する。

(6) 卵加工品に関する衛生規範の改訂原案(ステップ4)

過去に策定したコーデックス規格、衛生規範を見直す必要があるというコーデックス委員会の勧告を受け、1976年に策定された同衛生規範の見直しを行うこととしている。今回提出された原案は、食品衛生の一般原則(General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev.3-1999, Amd.1999)の内容に従い、また卵、鶏肉に関するサルモネラリスク評価結果を参考に、オーストラリアを中心としたワーキンググループがこれまでの規範を修正したものである。本衛生規範の範囲に殻付卵が加えられている。

(7) 食品衛生管理手法の有効性評価に関するガイドライン原案(ステップ4)

本ガイドラインは、各国で規定されている施設基準や管理運営基準などの食品衛生管理方法について、検証(validation)するための手法を示すもので、原案は米国を中心とするワーキンググループにより作成された。

課題としては、「validation」の定義、「validation」とモニタリングとの区別、検証作業のボリューム等がある。

(8) 食品中の微生物学的ハザードのリスク・アセスメント及び関連事項に関する臨時
FAO/WHO 専門家会議報告：

- a) 食鳥肉中のカンピロバクターについてのリスク・マネージメント・ストラテジーに関する討議資料
- b) 腸管出血性大腸菌のリスク・プロファイル（発芽野菜、牛及び豚挽肉を含む関係商品の検証を含む）
- c) 食鳥肉中のサルモネラ属についてのリスク・マネージメント・ストラテジーに関する討議資料

これまでにリスク評価が終了しているものについて、その評価に基づき、リスクマネージメントストラテジーを作成しているもので、作業の中間報告が行われる。本作業ペーパーは必要に応じ食肉衛生部会等の関係部会における検討も要請することとしている。

(9) 乳幼児用食品に関する国際的な衛生取扱規範勧告の改定原案についての討議資料

- a) エンテロバクター・サカザキに関するリスク・プロファイル

前回部会において、米国より「乳児用調製粉乳中の *Enterobacter sakazakii*」を踏まえて、乳児用調製粉乳の衛生規範の改訂を新規作業とする提案がなされ、カナダを中心としたグループによって、討議資料が作成された。あわせて、米国によって乳児用調製粉乳における *Enterobacter sakazakii* のリスクプロファイルが作成された。また、同時に WHO の専門家会合にリスクアセスメントを依頼している。

討議資料では、本部会で検討すべきアプローチ方法、対象とすべき乳幼児向けの食品の種類、改正案のキーポイント等が示されており、これらについて本部会において検討される。

(10) 食品製造工場における使用水の再利用に関するガイドライン原案

本ガイドラインについては、第 33 回食品衛生部会まで議論されてきたが、他の検討事項との優先度を考慮して、一時議論が中断されていた。

食品取扱施設において様々な場面で使用された水について、衛生的に再利用するために必要な要件をガイドラインとして示すこととしている。

(11) 食品中に混入する異物の評価のためのガイドライン案に関する討議資料

議題 12 と同様の理由で、第 34 回部会から一時議論が中断していた事項である。

食品の製造、加工等の過程で混入する異物について、それが危害となりうるか、どのような措置をすべきかどうかを評価するための手法をガイドラインとして提示するものである。ここでは、異物として、ガラスの破片のような物理的危害物質、アレルゲン（ダニ類）、疾病を媒介する昆虫類について検討している。

今回は、ガイドライン骨子、各項目の記載例、異物の危害を評価するためのデシジョンツリー等が示されている。

本ガイドラインは、食品衛生一般原則の附則とされることとなっている。