

F A O／WHO合同食品規格計画第 37 回食品衛生部会

日時 : 2005 年 3 月 14 日 (月) ～3 月 19 日 (土)

場所 : ブエノスアイレス (アルゼンチン)

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食品衛生部会への付託事項
3.	部会作業の運営に関する討議資料
4.	乳幼児食品に関する国際衛生規範の改訂原案 (ステップ 4)
5.	食品中のリステリアモノサイトジェネス [の管理] における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン原案 (ステップ 4)
6.	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原案 (ステップ 4)
7.	食品衛生管理手法の妥当性確認に関するガイドライン原案 (ステップ 4)
8.	卵及び卵製品の衛生実施規範の改訂原案 (ステップ 4)
9.	食品中の微生物学的ハザードのリスク評価及び関連事項に関する FAO/WHO 専門家特別会合の報告
10.	食鳥肉中のサルモネラ属菌のリスクに基づいた管理に食品衛生の一般原則を適用するためのガイドラインに関する討議資料
11.	牛挽肉と発酵ソーセージ中の腸管出血性大腸菌のリスクに基づいた管理に食品衛生の一般原則を適用するためのガイドラインに関する討議資料
12.	ブロイラー中のカンピロバクターについてのリスク管理オプションのガイドラインに関する討議資料
13.	その他の事項及び今後の作業
(a)	魚介類中のビブリオ菌に関するリスクプロファイル
(b)	食品中のウイルスに関する討議資料
(c)	活性塩素の使用に関する FAO/WHO 合同専門家会合への委任事項案
11.	次回会合の日程及び開催地
12.	報告書の採択

※ 標記会合に先立ち、2005 年 3 月 12 日 (土) に「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に関する作業部会」及び 3 月 13 日 (日) 「部会作業の運営に関する特別作業部会」が開催される予定。

第 37 回食品衛生部会 (CCFH) の主な検討議題

日時：2005 年 3 月 14 日（月）～3 月 19 日（土）

場所：ブエノスアイレス（アルゼンチン）

主要議題の検討内容

議題 3 部会作業の運営に関する討議資料

本部会の運営方法に関する討議であり、前回の本部会において、

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の確立に関する工程、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の 3 資料を一つにまとめた新資料が提出されたが、更に見直しを進めるため、新たな作業部会を立ち上げ、そこで改訂作業を行うこととされた。

今回付属資料として改訂された討議資料が提出されているが、今次本部会の開催前日に作業部会が開催され、更なる検討がなされる予定であり、今次本部会では、当該検討を踏まえた討議資料について審議が行われることとなる。

本資料は、①本部会で新たに提案された作業及び現在行われている作業に関する優先順位を策定するために必要な手順等に関する提案、及び②コーデックスの他の部会、作業部会、専門家会合等との横断的な関係を進める手順に関する提案である。

我が国としては、①については、本部会における作業の優先順位を決定する過程の透明性の確保は重要であるが、優先順位は本部会が決定すべきであり、優先順位の原案を策定する作業部会が決定まで行うべきではないことに留意しつつ対応したい。②については、他の部会や専門家会合との連携を深めることは必要かつ重要であるため、既存の手続きを踏まえつつ、効果的なルールとなるよう対応したい。

議題 4 乳幼児食品に関する国際的な衛生規範の改訂原案（ステップ 4）

第 35 回本部会において、米国より乳児用調製粉乳の *Enterobacter*

sakazakii 等の微生物汚染について問題提起されたことを踏まえ、乳幼児用食品に関する衛生規範の改訂を新規の作業とする提案がなされ、検討が開始されたものである。

第 36 回（前回）本部会では、改訂案の検討に当たり、

- （１） 適切な微生物試験法の実施可能性も含め、対象微生物の範囲に対する検討の必要性
- （２） 製造、調乳及び調乳後の取扱いに管理手法を適用することによる安全な乳幼児調製粉乳管理の必要性
- （３） リスクの高い乳幼児のグループを明確にし、定義することの必要性
- （４） 病院、デイケアセンター、食品取扱者及び乳幼児の介護者に対するより明確なガイダンスを策定することの必要性

等の意見が出された。また、カナダを中心とする作業部会（我が国も参加）が組織され、乳幼児用食品に関する衛生取扱規範の改訂、*E. sakazakii* 及びその他関係する微生物の微生物基準の策定に取り組むこととし、可能な限り速やかに本作業を進めていくことで合意された。

今次本部会では、前回本部会の指摘事項、国際専門家会議(JEMRA)における乳幼児用調製粉乳中の *E. sakazakii* 及びその他の微生物に係るリスクアセスメント報告を踏まえ、2004 年 11 月に開催された作業部会で検討された「乳幼児用調製粉乳に関する国際的な衛生規範勧告原案」について討議される予定である。

我が国においては、近年、調製粉乳の摂取による食中毒事例は報告されていないものの、当該事項についてはWHOでも乳幼児及び小児栄養の中で取り上げており、国際的にも関心が高い事項であることから、各国の発言に留意しつつ、実効性のある衛生規範となるよう対応したい。

議題 5 調理済み食品中のリステリアモノサイトジェネス〔の管理〕における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン原案（ステップ 4）

前回の本部会において、タイトルに「調理済み食品（Ready-to-eat 食品）における」を加える等の意見が出されたほか、ドイツを中心とした起草グループ（我が国も参加）に数カ国を加えたサブグループにおいて、調理済み食品中のリステリアモノサイトジェネスに関して、微生物学的規準を含めた Food

Safety Objective(FS0) 、 Performance Objective(P0) 、 Performance Criteria(PC)を確立し、ガイドラインの付属書としてとりまとめることとされた。

今回の部会では、2004 年 9 月にベルリンで開催された作業部会での結果を反映したガイドライン案について検討される。

本原案の作成のための起草グループには我が国も参加しており、今回の本部会において、早期に次のステップに進めるべきであるとの認識の下、今後の作業に資するよう本原案に対する各国の意見について広く聴取してまいりたい。

議題 6 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原案（ステップ 4）

本議題は、微生物学的リスク管理の実施方法について討議しているものである。本原則及びガイドライン原案は、前回本部会において議論され、その中で合意された FS0、P0、PC の定義は、2004 年 5 月に開催された第 20 回一般原則部会において、総会及び他の関連部会に諮ることを前提に暫定的に承認された。2004 年 7 月に開催された総会においては、一般部会が他の部会からの意見を踏まえ必要に応じて検討することを前提に暫定的に採択された。

また、本原則及びガイドライン原案の改訂作業については、作業部会が 2004 年 9 月 29 日～10 月 1 日にブリュッセルで実施され、所要の改訂がなされ、今次本部会開催の二日前にも作業部会が開催され、改訂作業が行われる予定となっている。

我が国としては、各国の実情を踏まえた実行可能で適切なリスク管理オプションを選択できる原則及びガイドラインとなるよう、対応したい。