

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 38 回食品添加物・汚染物質部会

日時 : 2006 年 4 月 24 日 (月) ~ 4 月 28 日 (金)

場所 : ハーグ (オランダ)

仮議題

1.	議題の採択
2.	記録者の指名
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.	FAO/WHO からの関心事項
(a)	第 65 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)
(b)	ADI 及びその他の毒性学上の勧告の変更による作業
食 品 添 加 物	
5.	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
6.	コーデックス食品添加物一般規格(GSFA)の検討
(a)	GSFA 前文
	GSFA 前文の改訂案
・	GSFA の作業原則に関する作業部会の報告
・	GSFA の作業原則に関する作業部会会合の報告
(b)	GSFA における食品添加物使用基準の検討
・	GSFA に関する検討に対する情報提供及び支援のための作業文書
・	GSFA に関する特別作業部会の報告
	更に検討を必要とする食品添加物
・	電子作業部会の報告
	食品への光沢剤使用における食品添加物事項に関する討議資料
7.	香料のガイドライン策定に関する討議資料
8.	加工助剤一覧：更新リスト
9.	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国際番号システム (CAC/GL36-1989) の改訂原案
・	コーデックス及び JECFA で使用される用語の統一に関する作業部会の報告
(b)	INS への追加 / 修正の提案

10.	食品添加物の同一性及び純度に関する規格
	第 65 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
	・ 規格に関する特別作業部会の報告
汚 染 物 質	
11.	コーデックス規格における汚染物質の最大基準値の承認・改訂
12.	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)の検討
(a)	汚染物質及び毒素に関する特別作業部会の報告
(b)	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)
13.	食品及び飼料中のカビ毒
(a)	乾果のアフラトキシン汚染の防止及び低減のための行動規範の付表原案(ステップ4)
(b)	アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ピスタチオのアフラトキシン汚染の分析のためのサンプリングプラン原案(ステップ4)
(c)	未加工及び加工アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案及び原案(ステップ7及び4)
・	加工アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ中のアフラトキシン最大基準値の提案に関する討議資料
(d)	ブラジルナッツ中のアフラトキシン汚染に関する討議資料
(e)	デオキニバレノール(DON)に関する討議資料
(f)	ワイン中のオクラトキシン A (OTA) の最大基準値に関する討議資料
(g)	コーヒー及びココアにおけるオクラトキシン A 汚染に関する討議資料
14.	食品中の産業及び環境汚染物質
(a)	魚中の鉛の最大基準値案(ステップ7)
・	魚中の鉛の最大基準値に関する討議資料
(b)	カドミウムの最大基準値案(ステップ7)
(c)	食品及び飼料中のダイオキシン及びダイオキシン類似 PCB 汚染の防止及び低減のための行動規範原案(ステップ4)
(d)	植物たんぱく質酸加水分解物(酸-HVP)及び酸-HVPを含む製品の製造過程におけるクロロプロパノール低減のための行動規範原案(ステップ4)
(e)	植物たんぱく質酸加水分解物を含む液体調味料中の 3-クロロプロパンジオール(3-MCPD)の最大基準値原案(ステップ4)

・	植物たんぱく質酸加水分解物を含む製品及びクロロプロパノールを含む他の製品に関する討議資料
(f)	スズの最大基準値原案（ステップ４）
(g)	アクリルアミドに関する討議資料
(h)	PAH（多環芳香族炭化水素）汚染に関する討議資料
(i)	魚類中のメチル水銀のガイドライン値に関する討議資料
(j)	国際貿易において使用される食品中の放射性核種のガイドライン値改訂原案（ステップ４）
15.	JECFA による評価への食品添加物、汚染物質及び自然毒の優先評価リスト
16.	その他の事項及び今後の作業
(a)	乾燥イチジク中のアフラトキシン最大基準値策定に関する討議資料
17.	次回会合の日程及び開催地
18.	報告書案の採択

標記会合に先立ち、2006年4月20日(木)に「食品添加物の一般規格(GSFA)の作業原則に関する作業部会」、21日(金)に「GSFAに関する特別作業部会」、22日(土)に「食品中の汚染物質及び毒素に関する特別作業部会」及び23日(日)には「コーデックス及びJECFAで使用される用語の統一に関する作業部会」及び「食品添加物の規格に関する特別作業部会」が開催される予定。

第 38 回 Codex 食品添加物・汚染物質部会 (CCFAC) の主な検討議題 (食品添加物)

日時：2006 年 4 月 24 日 (月) ~ 28 日 (金)

場所：ハーグ (オランダ)

主要議題の検討内容

議題 6 コーデックス食品添加物一般基準 (GSFA) の検討

(a)GSFA 前文等の改訂案

GSFA に掲載されている添加物規定と、個別の食品規格 (CS) に掲載されている添加物規定とが大きく乖離していることから、現在、添加物規格の統一に向けた検討が進められている。

前回の本部会での議論を踏まえ、中国の主導による電子作業部会が結成され、以下に示す内容について討議資料をとりまとめることとされた。

以下の基準を考慮した、GSFA に係る作業の管理方法の見なおし

- 1) GSFA は総会で採択された他のコーデックス基準との整合性を図る。
- 2) GSFA への組込みは透明性を保った手段で行なわれる。
- 3) GSFA は公正かつ統一性をもった方法で作成される。
- 4) 作業原則の変更は作業を遅らせるものではなく、加速させるものでなければならない。

GSFA への添加物規定の追加、見直しの手順に付属する文書の作成

(添加物に関する規定を 1 カ所にまとめることを目標として)GSFA と個別食品規格との関係を分析し、個別食品規格中の規定を GSFA へ移行する方法の選択肢の提示

これらに対応した、コーデックス手続きマニュアル (Codex Procedural Manual) の改訂案の提示

今回の討議資料は、上記 、 、 の事項に対応する 3 つのパートから成っている。

パート 1 は、上記 の事項に対する記述であり、付表 1 により GSFA の添加物規定の追加、見直しについての考え方を「ディビジョンツリー」及びその説明文書として提示している。

パート 2 は、上記 の事項に対する記述である。付表 3 は GSFA と CS の関係を記載している。

作業部会において GSFA と CS の関係を分析した結果、

A. 1 つの CS と 1 つ (あるいは複数) の GSFA 食品区分が一致する場合

B. 1 つの GSFA 食品区分が複数の CS (及び規格外食品) にまたがる場合

の 2 つの場合に分けられることから、各々の場合にわけ、GSFA に各 CS の添加物規定を取り込む方法を提案している。A については CS の規定を GSFA に収載する案が示されるとともに、B については、以下の選択肢が提案されている。

提案 1 CS の規定を、対応する GSFA の食品区分に収載し、必要に応じ GSFA で検討を行っていく。

提案2 CSの規定をGSFAの付表として収載した後、各食品部会でCSの対象範囲をGSFAの食品区分に整合させたものからGSFAに収載する。

パート3は、上記の事項に対する記述であり、コーデックス手続きマニュアルにおける「Format for Codex Commodity Standards, Section on Food Additives」について、パート2Bの提案1に対応した改正案が提示されている。

本件については、本部会に先立ち開催される作業部会報告に基づき検討されることとなっている。

(注) GSFAの構成

a) 前文

b) 付属文書

A JECFAのADIから最大使用量を検討するためのガイドライン

B 食品分類システム

c) 食品添加物規定

表1 食品添加物ごと(アルファベット順)の使用基準

表2 食品のカテゴリー別に整理した食品添加物の使用基準

表3 一般にGMP条件下において使用の認められている食品添加物

今回の討議資料では、食品添加物の規定に関し、個別食品規格(CS)とGSFAとの関係を明確にする必要性やGSFAに組み込む添加物規定の策定手順の明確化、また、GSFA前文、コーデックス手続きマニュアル、添加物使用の一般原則間の不整合な部分が分析され、統一が図られるなど、GSFAの現状と問題点が明確になっていると考えられ、最終的なとりまとめに向けた作業に注目していく必要がある。我が国としては、GSFAは食品衛生上の問題がない限り、我が国をはじめ多くの国々における使用基準を包含したものになるべきであると考えており、検討に際しては、必要に応じて意見の表明を行う等、引き続き適切に対応してまいりたい。なお、上記パート2Bについては、添加物の規定に関しCCFACにおいて一元的に検討が行えること等の実現可能性を踏まえ、提案1が適当であると考ええる。

(b)GSFAの改正案について

米国の主導による電子作業部会の作成したGSFA表1、2及び3の改正案について検討する。

我が国の規制や使用実態が反映されるよう努めるとともに、必要に応じ技術データの提供を行うこととしたい。

(c)食品への光沢剤使用における食品添加物事項

光沢剤等の表面処理剤は、さまざまな食品区分において使用されており、GSFAにおいては各々の食品区分ごとに規定が定められている。これはGSFAを使用する側にとってわかりにくいと考えられることから、前回の本部会において、光沢剤の規定を統一的な形式にすることを目的とした検討を行うこととされた。

今回、提示されている選択肢は以下のとおり。

提案1 既存の食品区分システム(FCS)を変更しない。

提案2 食品でない光沢剤、表面処理剤等について新しい食品区分を設定する。

提案3 食品でない光沢剤、表面処理剤等について食品区分12.0(塩、スパイス、ソースなど)の下にサブカテゴリーとして設定する。

提案4 各々の食品区分の下にサブカテゴリーとして設定する。

提案5 卵のマーキングインク等については、摂食される食品にほとんど残らず、コーデックスの添加物の定義にあわないと考えられるため、GSFAから削除する。

光沢剤等に関する規定の形式を統一する必要性については理解できることから、提案2～4のうち妥当なものになると考える。

議題7 香料のガイドライン策定に関する討議資料

前回の本部会において、香料をコーデックスシステムに取り込むべく、新たに香料使用のための指針を策定することとされ、米国の主導による電子作業部会が、「フレーバー」に関する様々な用語と定義を考慮した指針の策定に関する討議文書及び本作業を本部会の作業事項として総会に提案するための文書を用意することとされていたもの。

FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）においては、これまでに約1600の香料について安全性の評価を終了しており、コーデックスシステムの中に組込むための作業の必要性については一般的に理解できると考えること及び諸外国での香料の使用実態の情報となることから、情報の収集に努めることとしたい。

議題8 加工助剤一覧表の更新について

加工助剤は食品の製造工程で使用されるが最終食品に含有されないことから、GSFAには含めないこととされており、前回の本部会においてその取扱いについて議論のなされたところ。その結果、最新版の加工助剤の一覧表をニュージーランドが作成し、今回の本部会に提示することとされていたもの。

加工助剤の一覧表は、食品衛生上のシステムが未成熟な国々にとっては有益な情報であること、また、我が国にとっても諸外国での加工助剤の使用実態の情報となることから、情報収集に努めることとしたい。

議題9 食品添加物の国際番号システム（INS）

食品添加物の国際番号システムは、添加物の特定のために用いられる国際的な番号システムである。そのガイドラインである"Class Names and International Numbering System for Food Additives (CAC/GL 36-1989)"中のSection 2 "Table of Functional Classes, Definitions and Technological Functions"については、これまで改訂が行われていないことから、前回の本部会において更新・改訂を行うこととされた。

本件については、本部会に先立ち開催される作業部会報告に基づき検討される。

（注）INS ガイドライン（CAC/GL 36-1989）の構成

1. 前文
2. 機能クラス、定義、サブクラス
3. INS リスト（番号順）
4. INS リスト（添加物名順）

GSFA 等で使用されているが本ガイドラインに反映されていない添加物の機能等については、適切にガイドラインに収載されるよう適宜対処するとともに、情報収集に努めることとしたい。

議題 10 食品添加物の同一性及び純度に関する規格

第 65 回 JECFA において規格及び暫定規格が検討された添加物（添加物 14 品目、香料 138 品目）について、JECFA 報告及び本部会に先立ち開催される作業部会報告に基づき検討される。

JECFA の評価結果は、今後、我が国における添加物の成分規格改正の際に参考となるため、情報収集に努めることとしたい。また、必要に応じ、個別添加物に関して我が国が有しているデータを提供してまいりたい。

第 38 回 Codex 食品添加物・汚染物質部会（CCFAC）の主な検討議題 （汚染物質）

日時：2006 年 4 月 24 日（月）～28 日（金）

場所：ハーグ（オランダ）

主要議題の検討内容

1．食品中の汚染物質及び毒素に関する Codex 一般規格（GSCTF）の検討

汚染物質・毒素に関しては、食品中の汚染物質及び毒素の一般規格(GSCTF)において、CCFAC における検討の規準や一般的原則が定められており、今回の部会では、以下のものが検討される。

食品中の汚染物質及び毒素の Codex 一般規格（GSCTF）の検討に資するための作業文書

既に採択済み及び現在策定中の汚染物質の最大基準値について一覧表に取りまとめられ、GSCTF の検討のために毎年更新されて部会へ提出されるもの。我が国及びオランダで作成。

食品中の汚染物質及び毒素の Codex 一般規格（GSCTF）

GSCTF の中に既に採択された汚染物質毎の最大基準値一覧表を、一覧表 1 として編入し、その他必要な修正を加えたもの。将来的には、食品分類毎の汚染物質の最大基準値一覧表が、一覧表 2 として編入される予定。

- 昨年まで GSCTF に編入するための一覧表 1 の様式や内容について当部会で検討しており、本年は一覧表 1 を組み込んだ GSCTF について検討される。一覧表 1 は我が国とオランダが作業文書をこれまで作成しており、原案を支持する立場で部会での議論に貢献していく。また、上記 の作業文書については、引き続き我が国がオランダと協力して更新を行う。

2．食品中のカビ毒、汚染物質の汚染防止及び低減等のための実施規範

汚染物質・毒素のリスク管理については、生産、調製、保管、製造、流通等の過程を通じて汚染の防止及び低減を図ることが有効である。

今回は、以下の実施規範が検討される。

乾果のアフラトキシン汚染の防止及び低減のための行動規範の付表原案（ステップ 4）

食品及び飼料中のダイオキシン及びダイオキシン類似 PCB 汚染の防止及び低減（ステップ 4）

植物たんぱく質酸加水分解物（Acid-HVP）の製造過程中及び Acid-HVP を含む製品のクロロプロパノールの低減（ステップ 4）

- 基本的な考え方として、汚染物質の全体的な低減につながるものであることが

- ら、科学的な議論を踏まえた上で早急に採択されることが必要。
- 主な議題として、植物たんぱく質酸加水分解物（Acid-HVP）の製造過程及び Acid-HVP を含む製品のクロロプロパノールの低減のための実施規範原案がある。Acid-HVP の製造条件を変更し、Acid-HVP を含む製品のクロロプロパノール類濃度を低くすることは、消費者の健康を保護する観点から望ましいことであることから、日本としても産業界から製造技術に関する情報を収集し、より実践的で効果のある規範の作成に貢献する考え。このような観点から、以下の内容のコメントを提出する予定。
 - 製造条件の変更により、製品中のクロロプロパノール類を低減することが可能である。ただし、達成可能な濃度については、技術的な可能性、製造条件の変更による製造コストの増大、官能的特徴の変化等に配慮することが必要。

3. 食品中のカビ毒、汚染物質の最大基準値

以下の汚染物質について最大基準値が検討される予定。

未加工及び加工アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオにおける総アフラトキシン（ステップ7及び4）
魚類中の鉛（ステップ7）
カドミウム（ステップ7）
・精米、海産二枚貝、頭足類
植物たんぱく質酸加水分解物を含む液体調味料中の 3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）（ステップ4）
缶詰食品（飲料を含む）中のスズ
放射線核種のガイドライン（ステップ4）

- 基本的な考え方として、適切に実施された実態調査によるデータ等に基づき、科学的に基準値を検討することが重要であり、我が国としてもデータの提供等に積極的に貢献していく。
- 主な議題として、カドミウムの最大基準値案については、以下の理由により現行の精米の基準値案（0.4mg/kg）を支持する。
 - 我が国では、ALARA の原則（合理的に達成可能な範囲でできる限り低く設定すること。具体的には毒性学の見地から受け入れ可能であれば、食品の生産及び貿易・取引における不要な中断を避けるため、最大基準値は最新の十分な技術を用いて生産された食品の通常の変動幅よりやや高いレベルに設定されること）に照らして 0.4mg/kg が適当な水準であり、より低い値は地質学的な性質（火山地帯等）により元来土壤中のカドミウム濃度が高いことから達成は困難と考えられること。
 - 我が国で行った摂取量調査によれば、コメの基準値を 0.4 mg/kg としても、総カドミウム摂取量の 95 パーセンタイル値は PTWI を超えないこと。
 - 第 64 回 JECFA の摂取量評価において、現行の基準値案（精米については 0.4mg/kg）とその上下の値（精米については 0.2mg/kg、0.3mg/kg 及び 0.5mg/kg）によるカドミウム総摂取量への影響は極めて小さく、人の健康上のリスクの観点から影響はほとんどないと結論づけられたこと。

- ALARA の原則に則って、JECFA の評価に基づいて基準値を設定することは、「食品中の汚染物質及び毒素に関する一般規格」及び「CCFAC に適用されるリスクアナリシスの原則」に規定されていること。

4 . 食品中のカビ毒、汚染物質に関する討議資料

各種のカビ毒や汚染物質について、最大基準値及び汚染防止・低減等に関する実施規範の策定作業を開始するに当たり、各国の汚染実態データ、汚染低減の方法に関する情報、各国の基準値やガイドラインレベルに関する情報、サンプリング方法や分析法に関する情報などを収集し提供するもの。

本部会では、以下の討議資料について検討される予定。

ブラジルナッツ中のアフラトキシン汚染
 ワイン中のオクラトキシン A の最大基準値
 コーヒー及びココア中のオクラトキシン A 汚染
 デオキシニバレノール (DON) 汚染
 魚中の鉛の最大基準値
 植物たんぱく質酸加水分解物を含む製品及びクロロプロパノールを含む他の製品
 アクリルアミド
 多環芳香族炭化水素 (例えばベンツピレンなど)
 魚類中のメチル水銀のガイドライン値

- 基本的な考え方として、我が国の実情を反映するため、汚染実態データや関連する情報の提供を積極的に行う。
- 主な議題として、魚類中のメチル水銀のガイドライン値に関する討議資料については、魚食に関連する全ての要因 (特にリスクとベネフィット) を考慮すれば、現在のメチル水銀のガイドラインレベル (捕食性大型魚 1 mg/kg、その他の魚 0.5 mg/kg) をより低くすることは現実的ではなく、最も影響を受けやすい妊婦などを保護するための魚食に関する国際的なガイドラインを検討すべきである。その際、魚食が敬遠されることにより栄養学的な利益が失われることがないように、消費者に対するリスクコミュニケーションについて情報を提供すべきとしている。これらの検討については日本の経験を積極的に紹介し、貢献する立場で対処する。

なお、以下の点については、我が国の考えを反映すべく、積極的に議論に参画する。

- 国際基準値の対象魚の明確化については、魚種を国際貿易に影響あるものに絞ること。
- 自国の消費量を反映した魚食に関する適切な摂食指導ができるようメチル水銀の実態調査のデータベースを作成すべきであること。
- 国際的な低濃度魚種リストの作成に関しては、消費量が多ければ低濃度魚種でもメチル水銀の摂取量が多くなることがあるため、低濃度魚種リストを作成するよりは、上記データベースを活用し、自国の消費量を反映した魚食に関する適切な摂食指導を行うほうがより有効であること。