

F A O / W H O 合同食品規格計画第 11 回食肉衛生部会

日時 : 2005 年 2 月 11 日 (月) ~ 2 月 17 日 (木)

場所 : クライストチャーチ (ニュージーランド)

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 .	食肉衛生規範案 (ステップ 7)
4 .	その他の事項及び今後の作業
5 .	次回会合の日程及び開催地
6 .	報告書の採択

第 11 回食肉衛生部会概要報告

2005 年 2 月 14 日(月)～ 2 月 17 日(木)

クライストチャーチ(ニュージーランド)

1 参加国及びオブザーバー機関

36 加盟国、1 加盟機関、5 オブザーバー機関(合計 111 名)が参加。

2 出席者

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課	課長補佐	河村成彦
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課	課長補佐	中裕伸
衛生管理課	課長補佐	川島俊郎

3 概要

本部会は、平成 14 年 2 月に約 10 年ぶりに活動を再開した部会であり、委員会から「Code of Hygienic Practice for Meat(食肉衛生規範)」に関する作業が付託されている。

第 10 回食肉衛生部会において、「食肉衛生規範案」に加工肉の規定を盛り込むこと、これまで独立した文書として議論されてきた「リスクに基づく官能的と畜検査手順の評価案」及び「食肉衛生管理に関する微生物学的検証案」をそれぞれ別添文書として本規範に添付することについて合意された。

また、「Veterinary Inspector(獣医検査官)」の定義及び「Recall System(回収制度)」については更なる検討が必要であり、リスク分析に関する用語や定義については、今後他の部会や総会での議論の結果により必要に応じ修正を行うこととされたところである。

今回の会議では、前回の議論を踏まえ修正された規範案について、各国から意見が出され活発な議論が行われた。

全体的な共通事項として、「examined」を「inspected」に、また「carcass」は「body of animal」とする等の基本的な語句の修正の他、第 27 回の総会でリスク分析に関する用語の定義が採択されたことを踏まえ、関連部分について所要の修正が行われた。また、OIE の作業や文書への参照については、食品の安全に関する Codex の機能の一部を OIE に委任するかなのような誤解を与えないよう表現を修正し、かつ単なる情報提供である趣旨を明確に規定した。

用語の定義について、前回の部会で[]付きで保留されていた「Veterinary Inspector」の定義は、我が国の主張のとおり規範案の内容を維持したまま[]をはずすことで合意された。

「5.4 Hygiene of feedingstuff (飼料の衛生管理)」について、昨年、Code of Good Animal Feeding (適正動物飼養実施規範) が採択されたことから、このセクションは削除してもよいのではないかとの意見も出されたが、これまでの議論も踏まえ、飼料の衛生管理について重要なポイントを記載したこのセクションは残すこととした。我が国から、適正動物飼養実施規範の定義との整合性を確保するため、「feedingstuff」は「feeding and feed ingredients」に修正すべきであること、また飼料の基準の例示として「サルモネラ陰性」は不適切であることについて発言したところ、適宜修正が加えられた。

前回の部会でさらに議論が必要とされた「9.9 Recall system」については、会議期間中にニュージーランドを中心とするワーキンググループから代案が提出され、議論の結果、標題を「Recall system」から「Systems for removing products that are in circulation」に変更し、事業者が公衆衛生上問題のある製品を流通から排除する場合には公的機関に情報提供すること、流通停止、回収、留置の措置ができるシステムとすべきであること、公的機関がこれらシステムの検証を行う役割を担っていること等について明記することとされた。

以上の主な修正のほか、編集上の修正も含め、項目ごとに細部にわたり各国の意見に基づき修正が加えられた。

部会としては、今回の議論を踏まえ修正した本規範案をステップ8として第28回総会に提出するとともに、食肉衛生に係る旧文書の廃止を求めることとした。

さらに、第26回総会で採択された「食肉衛生の一般原則」については、本規範にそのままの形で盛り込んだことから、当該文書を廃止するよう求めることとした。

4 食肉衛生部会の今後の予定

委員会からの付託事項に関する作業が終了したことから、委員会から更なる作業の実施について要求があるまで部会は開催しないこととされた。

食肉衛生規範案（ステップ 8）＜目次の仮訳＞

1. 序文
2. 本規範案の目的及び用途
3. 用語の定義
4. 食肉衛生の一般原則
5. 家畜の生産段階
 - 5.1 家畜の生産段階における食肉衛生の原則の適用
 - 5.2 家畜衛生
 - 5.3 狩猟動物の衛生
 - 5.4 飼料及び飼料原料の衛生
 - 5.5 家畜の飼養環境の衛生
 - 5.6 搬送
 - 5.6.1 と畜場への家畜の搬送
 - 5.6.2 狩猟動物の搬送
6. と畜に供される家畜
 - 6.1 と畜に供される家畜に対する食肉衛生の原則の適用
 - 6.2 係留所の状況
 - 6.3 生体検査
 - 6.3.1 生体検査システムのデザイン
 - 6.3.2 生体検査の実施
 - 6.3.3 生体検査に基づく措置のカテゴリー
 - 6.4 と畜に供される家畜の情報
7. 食肉処理される狩猟動物
 - 7.1 食肉処理される狩猟動物に対する食肉衛生の原則の適用
 - 7.2 食肉処理される狩猟動物の検査
8. 施設：デザイン、設備及び器具
 - 8.1 施設、設備及び器具に対する食肉衛生の原則の適用
 - 8.2 係留所のデザイン及び構造
 - 8.3 と殺・解体を行う場所のデザイン及び構造
 - 8.4 食肉処理を行う場所のデザイン及び構造
 - 8.5 食肉処理を行う場所にある器具のデザイン及び構造
 - 8.6 給水設備
 - 8.7 温度管理
 - 8.8 従事者の衛生のための施設設備

8.9 搬送方法

9. 工程管理

9.1 食肉衛生の原則の工程管理への適用

9.2 工程管理システム

9.2.1 衛生標準作業手順（SSOPs）

9.2.2 HACCP

9.2.3 工程管理のためのパラメーター

9.2.4 法的な規制システム

9.2.5 品質保証（QA）システム

9.3 工程管理における一般衛生要件

9.4 と殺及び食肉処理における衛生要件

9.5 と畜後検査

9.5.1 と畜後検査のデザイン

9.5.2 と畜後検査の実施

9.6 と畜後検査に基づく措置

9.7 と畜後検査後の工程管理における衛生要件

9.8 食用には適さない部分の衛生要件

9.9 流通品の排除システム

10. 施設：維持管理及び衛生

10.1 施設、設備及び器具の維持管理及び衛生管理への食肉衛生の原則の適用

10.2 維持管理及び衛生管理

11. 従事者の衛生

11.1 従事者の清潔性

11.2 従事者の健康状態

12. 輸送

13. 製品の情報及び消費者への配慮

14. 教育

14.1 食肉衛生に関する教育の原則

14.2 教育プログラム

< 添付文書 >

別添 1 リスクに基づく官能的と畜検査手順の評価

別添 2 食肉衛生管理に関する微生物学的検証