

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 38 回食品衛生部会

日時 : 2006 年 12 月 4 日 (月) ~ 12 月 9 日 (土)

場所 : ヒューストン (アメリカ)

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.	FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA) の進捗状況報告及び関連事項
4.(a)	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案 (ステップ 7)
4.(b)	付属文書 : 食品安全目標値、達成目標値、加工及び製品規準の使用例 (ステップ 4)
5.(a)	卵製品の衛生実施規範の改訂案 (ステップ 7)
5.(b)	付属文書 : 殺微生物処置と食品安全目標値、達成目標値、達成規準の適用 (ステップ 4)
6.(a)	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案 (ステップ 7)
6.(b)	付属文書 : 食品安全目標値から導き出される、微生物学的規準における微生物学的上限値及びサンプリングプラン ; 例 : 調理済み食品中のリステリアモノサイトジェネス (ステップ 4)
7.	乳幼児用調整粉乳に関する衛生実施規範原案 (ステップ 4)
8.	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)
9.	食品衛生部会の作業管理
10.	その他の事項及び今後の作業
(a)	微生物学的ハザードのためのリスクに基づく規格の策定 : プロセスの強化
(b)	国際貿易における乳・乳製品へのラクトペルオキシダーゼシステムの使用
(c)	食品衛生部会における作業の優先順位決定に関する特別作業部会報告の検討
11.	次回会合の日程及び開催地
12.	報告書の採択

第 38 回食品衛生部会（CCFH）の主な検討議題

日時：2006 年 12 月 4 日（月）～12 月 9 日（土）

場所：アメリカ合衆国 ヒューストン

主要議題の検討内容

仮議題 2. コーデックス総会及びその他部会から食品衛生部会への付託事項

水産部会からの付託事項中、二枚貝の微生物規格については、FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）を通じ、CCFH から微生物学的リスク評価に基づく微生物学的リスク管理の勧告が利用可能となった時点で、それを挿入する旨の脚注をつける方針で対処する。また貝毒の規格案について、FAO/IOC/WHO の専門家会合の知見を踏まえて、科学的な規格設定が行われるよう対処する。

仮議題 4(a) 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案（ステップ 7）

本原則及びガイドライン原案は、微生物リスク評価の結果を活用し、新たに作成下 FSO, PO, PC 等の概念をいれて、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。

微生物リスク評価の結果を活用して Codex が微生物規格を作成する手法等について、前回の CCFH において、FAO/WHO に対し科学的助言を求め、その一部については、2006 年 4 月に行われた専門家会合(以下、「Kiel」という。)から助言があったものの、今後も継続的に科学的な検討が必要な分野も明らかにされた。Kiel の報告書が公表された後、すでに合意された部分についても、本質的な意見・問題提起が出される可能性がある。

従って、本議題及びその付属文書、卵の衛生規範の Annex, 並びに *Listeria* の Annex については、FAO/WHO からの専門家会合での議論の進捗状況を踏まえ、作業が進むよう対応することとする。今部会中には、今後 FAO/WHO から助言が必要と考えられる問題点の整理及び作業部会が今後検討すべき事項の整理だけは行うよう対処したい。

仮議題 5. (a) 卵製品の衛生実施規範の改訂案（ステップ 7）

この議題はコーデックス規格及び関連テキストの衛生規範を FAO/WHO による卵中のサルモネラに関するリスクアセスメントの結果等、最近の科学的知見にあわせて改正する作業であり、第 33 回本部会より「卵及び卵製品」の衛生規範改定について討議しているもので、前回の部会にて、一部修正後をステップ 5 に進んだものである。

我が国としては、卵の生産段階及び製品としての輸送時において、現在記載されている“微生物汚染”のみならず、“微生物の増殖防止”も考慮するようコメントを提出しており、その部分が反映されるよう努力する。各国のコメントは主として編集上の修正意見であり、本部会中にステップ 8 へ進める方向で対処したい。

仮議題 6.(a) 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案（ステップ7）

前回の本部会において、本ガイドラインの「目的」及び「範囲」において調理済み食品が対象であることを明確にすること、保存温度に関して 6 を超えないようにすべきとの記載に統一すること等の修正を行った上でガイドライン案本体及び付属書（工場施設内環境モニタリングプログラム）についてステップ5 とすることで合意した。基本的に各国のコメントは編集上の修正意見であり、本部会中にステップ8 へ進める方向で対処したい。

仮議題 7. 乳幼児用調製粉乳に関する衛生規範原案（ステップ4）

本議題は、既に採択されている「乳幼児食品に関する国際衛生規範」の改訂等について討議し、名称を「乳幼児用調製粉乳に関する衛生規範」に改めることで合意したものである。

前回本部会においては、*E.sakazakii* 汚染に対して早急に取り組む必要性の観点、乳児及び小児の調製粉乳の製造方法が類似しているとの観点から議論が行われ、その結果、衛生規範本体は、乳幼児用の全ての調製粉乳（乳児用調製粉乳、フォローアップ調製粉乳、特殊医療目的の乳児用調製粉乳及び母乳強化剤）を対象とすることとし、*E.sakazakii* とサルモネラに焦点を当てた「高リスク乳児」対象用の添付資料Aと乳幼児用の全ての調製粉乳に関する添付資料Bを添付することとした。

また、FAO/WHO 専門家会合に求めた *E.sakazakii* についての科学的助言（FAO/WHO は 2006 年 1 月専門家会合を実施）を基に作業グループ（2006 年 5 月、オタワで開催、我が国も参加）において更に修正されたものである。

この規範案の対象（1 歳未満か 3 歳未満か）、微生物規格及びサンプリングプラン（好気性菌、*E.sakazakii* と Enterobacteriaceae の関係）、ケア提供者及び親に対する警告表示の内容、粉乳の調合から使用まで管理方法に関する附属文書等、本質的な議論が必要な部分がかなりあることから、もう一度作業部会へ戻されることも予想される。今部会中で適切に議論が進められるよう適宜対処したい。