

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 1 回汚染物質部会

日時 : 2007 年 4 月 16 日 (月) ~ 4 月 20 日 (金)

場所 : 北京 (中国)

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
FAO、WHO 及び他の国際政府機関からの関心事項	
4. (a)	FAO、WHO 及び他の国際政府機関からの関心事項に関する情報
4. (b)	第 67 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) の関心事項
4. (c)	毒性学上の勧告の変更による作業
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)	
5.	GSCTF の前文改訂原案 (ステップ 4)
食品及び飼料中のかび毒	
6.	小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A の最大基準値案 (ステップ 7)
7.(a)	加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案 (ステップ 7)
7.(b)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案 (ステップ 7)
7.(c)	直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値に関する討議文書
7.(d)	アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ及びピスタチオのためのサンプリングプラン原案 (ステップ 4)
7.(e)	ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染に関する討議資料
8.	ワインにおけるオクラトキシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案 (ステップ 4)
食品及び飼料中の他の汚染物質	
9.	缶詰食品及び缶詰飲料におけるスズの最大基準値案 (ステップ 7)
10.	植物たんぱく質酸加水分解物 (酸 - HVP) を含む液体調味料 (本醸造しょうゆを除く) における 3-クロロプロパンジオール (3-MCPD) の最大基準値案原案 (ステップ 4)

	酸 - HVP の製造及び食品の加熱加工から生じるクロロプロパノールに関する討議資料
11.	酸 - HVP 及び酸 - HVP を含む製品の製造過程における 3-MCPD の低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
12.	食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
13.	燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案（ステップ 4）
規格の策定手続き外の討議文書	
14(a)	デオキシニバレノール（DON）に関する討議資料
14(b)	コーヒーにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
14(c).	ココアにおけるオクラトキシン A に関する討議文書
14(d)	乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染に関する討議文書
一般問題	
15.	JECFA による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
17.	次回会合の日程及び開催地
18.	報告書の採択

標記会合に先立ち、2007 年 4 月 15 日（日）に「食品中の汚染物質及び毒素に関する特別作業部会」が開催される。

第 1 回 Codex 汚染物質部会（CCCCF）の主な検討議題

日時：2007 年 4 月 16 日（月）～20 日（金）

場所：北京（中国）

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 [議題 5 関係]

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、CCCCF 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、コーデックス内の手続きに関する記述を GSCTF から除き、手続きマニュアルに含める、GSCTF で使用する食品分類システムの改正等が検討される。

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 [議題 8、11、12、13 関係]

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。

ワインにおけるオクラトキシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案（ステップ 4）

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 3-クロロプロパンジオール（3-MCPD）の低減に関する実施規範原案（ステップ 4）

食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案（ステップ 4）

燻製及び直火乾燥による食品の多環芳香族炭化水素（PAH）汚染の低減に関する実施規範原案（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から、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、食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範原案がある。
 - JECFA は、アクリルアミドを遺伝毒性がある発がん物質と評価し、食品中のアクリルアミドを低減するための適切な努力を継続すべきであると勧告している。また、JECFA は、食品に含まれるアクリルアミドの主要な摂取源は、フライドポテト、ポテトチップス、コーヒー、ビスケット類、パン類であるとしている。
 - 実施規範原案は、国際的に取引がある食品に含まれるアクリルアミドの低減方法の普及を目的としており、商業的な条件下で効果が実証されている技術を中心に議論が進められている。この実施規範原案では、食品原材料となる農産物の選択、食品原材料の調製、食品の加工・調理の各段階において、じゃがいも製品、穀類加工品及びコーヒーを対象として、食品事業者が

とるべき具体的な規範及び消費者向けの調理方法に関する規範を取りまとめている。

- 我が国としては、消費者の健康を保護するため、食品関連事業者の低減努力の推進とともに、消費者に対しても適切な助言が必要との観点から、この実施規範の作成を支持している。必要に応じて我が国の研究成果等のデータを提供し、適切な規範の策定に貢献する。

3. 食品中のカビ毒、汚染物質の最大基準値

〔議題 6、7(a)、7(b)、9、10 関係〕

以下の汚染物質について最大基準値が検討される。

小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A (ステップ 7)

加工用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシン (ステップ 7)

直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシン (ステップ 7)

缶詰食品及び缶詰飲料におけるスズ (ステップ 7)

植物たんぱく質酸加水分解物 (酸-HVP) を含む液体調味料 (本醸造しょうゆを除く) における 3-クロロプロパンジオール (3-MCPD) (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。
- カビ毒の基準値案に関しては、本年 6 月に JECFA において、オクラトキシン A 及び直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオ及びブラジルナッツの総アフラトキシン (基準値を 4、8、10、15 $\mu\text{g}/\text{kg}$ に設定した場合) の暴露評価が行われる予定である。
- アフラトキシンの基準値案については、対象食品の定義が曖昧であるとの我が国の指摘に応じ、未加工品については「加工用 (for further processing)」、加工品については「直接消費用 (ready-to-eat)」と再定義が行われたものである。現在の基準値案のうち、直接消費用 (総アフラトキシンとして 8 $\mu\text{g}/\text{kg}$) については、JECFA の評価結果を待って、改めて検討される見通しである。
- 従来から我が国は、JECFA の評価結果に基づき、科学的データを考慮し、合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする (ALARA の原則) との考え方に則り基準値を策定すべきと主張しているところであり、本事案についても、同様の立場で対処したい。

4. 食品中のカビ毒、汚染物質に関する討議資料

〔議題 7(c)、7(e)、10、14(a)、14(b)、14(c)、14(d)関係〕

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。

直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオにおける総アフラトキシンの最大基準値

ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染

植物たんぱく質酸加水分解物（酸-HVP）の製造及び食品の加熱加工から生じるクロロプロパノール

デオキシニバレノール（DON）

コーヒーにおけるオクラトキシン A

ココアにおけるオクラトキシン A

乾燥いちじくにおけるアフラトキシン汚染

- 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。