

## F A O / W H O 合同食品規格計画

## 第 29 回魚類・水産製品部会

日時 : 2008 年 2 月 18 日 ( 月 ) ~ 2 月 23 日 ( 土 )

場所 : トロンハイム ( ノルウェー )

## 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の付託事項
3 .	魚類及び水産製品に関する実施規範案 ( 活・生鮮二枚貝、ロブスター・カニ及び関連定義 ) ( ステップ 7 )
4 .	活及び生鮮二枚貝の規格案 ( ステップ 7 )
5 .	チョウザメキャビアの規格案 ( ステップ 7 )
6 .	魚類及び水産製品に関する実施規範原案 ( ステップ 4 )
7 .	急速冷凍ホタテ貝柱製品の規格原案 ( ステップ 4 )
8 .	ホタテ貝の加工に関する実施規範原案 ( ステップ 4 )
9 .	くん製魚製品の規格原案 ( ステップ 4 )
1 0 .	魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き改訂原案 ( ステップ 4 )
1 1 .	フィッシュソース規格原案 ( ステップ 4 )
1 2 .	急速冷凍フィッシュスティックの規格修正原案 ( 窒素係数 ) ( ステップ 4 )
1 3 .	生鮮 / 活及び冷凍あわび ( <i>Haliotis</i> 属 ) の規格原案 ( ステップ 4 )
1 4 .	その他の事項及び今後の作業
1 5 .	次回会合の日程及び開催地
1 6 .	報告書の採択

## 第 29 回魚類・水産製品部会（CCFFP）の主な検討議題

日時 : 2008 年 2 月 18 日 (月) ~ 2 月 23 日 (土)

場所 : トロンハイム (ノルウェイ)

### 主要議題の検討内容

#### 議題 4 . 活及び生鮮二枚貝の規格案 (ステップ 7)

本作業は、第 30 回総会(2007 年 7 月)においてステップ 5 で予備採択された。

前回部会で、「衛生及び取扱い」(HYGIENE AND HANDLING : (I-5)) の規定のうち、微生物規準について、我が国が提案した腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) の規準 (100 MPN/g) 及びオーストラリアの提案した大腸菌・糞便大腸菌群の規準について合意し、その内容を第 38 回食品衛生部会 (CCFH) に付託したが、微生物規準設定の科学的根拠、これら微生物の分析法やサンプリング計画、規準に適合しなかった場合の措置等を示すべきとの指摘と共に差し戻された。このため、今次部会では、これら指摘に対する対応が主として検討される。

これに対し、大腸菌及び糞便大腸菌群は、採取海域の糞便汚染の指標菌であるので、「魚類及び水産製品に関する取扱い規範案、第 7 章 活・生鮮二枚貝」において議論すべき、また、第 39 回 CCFH において、日本を物理的作業部会の座長国とした、「海産食品におけるビブリオ属に関する衛生実施規範」の作成を新規作業として提案することに合意されたところであるため、腸炎ビブリオの規準については、CCFH における検討を依頼すべきとの方針で対処したい。

また、貝毒のセクションについては、第 38 回 CCFH において付託事項として審議された結果、貝毒は自然発生毒であることから、コーデックスにおける汚染物質の定義を踏まえ、汚染物質として取扱うべきと指摘されており、我が国としても、CCFH の指摘を踏まえ、「汚染物質」のセクションを新たに設け、そこに移すべきとの方針で対処したい。

#### 議題 7 . 急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案 (ステップ 4)

#### 議題 8 . ホタテ貝の加工に関する実施規範原案 (ステップ 4)

議題 7 は、第 49 回執行委員会 (2001 年 9 月) において、新規作業として承認されたが、水分含量の基準値と食品添加物ポリリン酸塩の使用等について各国の意見が分かれている。また、議題 8 は、前々回会合で、議題 7 の規格原案の

水分含量に関する規定を、「種、季節、漁獲技術等により数値のばらつきが大きいため単一の基準値を設けず、水分管理の原則を記述する」としたことに呼応する形で、加工に関する実施規範として作成することとなったものであり、第28回総会（2005年7月）において新規作業として承認された。

我が国においては、食品衛生法により、ホタテ貝柱を含む生食用冷凍鮮魚介類の加工において、洗浄等の工程を終えた製品に対してポリリン酸塩の使用が禁止されていることに留意し、適宜対応したい。

また、実施規範について、水分含量又は水分/蛋白比率に関する議論を注視しつつ、これらの記述が規範に盛り込まれる場合は、我が国の実態が反映されるよう対応したい。

#### **議題9．くん製魚の規格原案（ステップ4）**

本作業は、第43回執行委員会（1996年6月）において、新規作業として承認されたが、くん製品の対象についての意見が分かれ、進展を見ていない。これまでの議論の主体は、本規格の適用範囲に伝統的なくん製品のほかに、液くん製品を対象に加えるか、又は別個の規格を設けるかどうかについてであり、前回会合で、オランダを座長国とした電子作業部会を設置し、各国からの情報等を収集した上で、液くん製品を本規格に含むかどうかを検討するとともに、修正原案を作成することとされた。電子作業部会が作成した原案が回付されており、この中で液くん製品はくん製品の中に括弧付きで含まれている。

この他、「衛生及び取扱い」のセクションに多環芳香族炭化水素類（PAH）の許容濃度が設定されているが、汚染物質部会（CCCF）においてPAHに関する実施規範が作成されている一方で、許容濃度値の設定は検討されていないことに鑑み、PAHについては新たに「汚染物質」のセクションを設け、本セクションに移した上で括弧付きとするとともに、CCCFに意見を求めるとの方針で対処したい。