

## 第 1 回急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する 特別部会（TFQFF）の主な検討議題

日時： 2008 年 2 月 25 日（月）～2 月 29 日（金）

場所： バンコク（タイ）

### 主要議題の検討内容

#### 議題 急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範の改訂原案の検討 （ステップ 4）

##### 背景

第 47 回執行委員会（2000 年）において、「急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範」（CAC/RCP 8-1976）の改訂が新規作業として承認された。その後、魚類・水産製品部会（CCFFP）、生鮮果実・野菜部会（CCPFV）、食肉衛生部会（CCMH）など関連部会で検討されたが合意されず、第 27 回総会（2004 年）において、品質に関する規定について、米国を中心として通信媒体によりステップ 5 まで検討し、その後、安全に関する規定について食品衛生部会で検討することが合意された。

しかしながら、通信媒体による検討においても合意されなかったため、第 29 回総会（2006 年）において、タイをホスト国とした特別部会を設置し、1 回の会合により検討することとされた。

##### 検討内容

実施規範原案は、急速冷凍食品の安全と品質を確保するために、その受理、準備、処理、取扱い、貯蔵、輸送、分配及び小売りの各段階において適用されるガイダンスを示すことを目的としている。

今回の検討のポイントは、品質を確保するための手法において、以前、提案されていた DAP（Defect Action Point）の代わりに記述することとされた必須品質規定（essential quality provision）が適切に記述されているか、また、安全面と品質面について、以前は別々の章を設けていたが、今回の原案では一つの章にまとめられていることから、これらについて適切に記述されているかである。

今回提案されている、タイが米国と協力し作成した原案は、各国の意見を反映したものになっており、基本的に支持できるものであるが、温度管理の方法及び条件について日本のコールドチェーン管理の実態と齟齬を生じないように対処したい。