

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 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

日時 : 2008 年 2 月 25 日 ( 月 ) ~ 2 月 29 日 ( 金 )

場所 : バンコク ( タイ )

## 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 . | 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 |
| 4 . | その他の事項                        |
| 5 . | 報告書の採択                        |

## 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）概要

### 1．開催日及び開催場所

日時：2008 年 2 月 25 日（月）～2 月 29 日（金）

場所：バンコク（タイ）

### 2．参加国及び国際機関

17 加盟国、1 加盟機関（EC）（参加者総数 49 名）

### 3．我が国からの出席者

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| 農林水産省消費・安全局国際基準課 課長       | 小川 良介 |
| 厚生労働省医薬食品局食品安全部企画情報課国際食品室 |       |
| 国際調整専門官                   | 福島 和子 |
| 農林水産省総合食料局食品産業振興課 課長補佐    | 渡辺 裕子 |
| 農林水産省消費・安全局国際基準課 S P S 係  | 林 裕子  |
| テクニカルアドバイザー               |       |
| （社）日本冷凍食品協会               | 佐藤 篤志 |

### 4．主要議題の概要

#### 議題 3 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/RCP8-1976）の改訂原案の検討（ステップ 4）

これまで、文書による作業が行われてきたことから、本部会においては、構造的又は本質的な変更は行われず、本改定原案を、第 31 回総会にステップ 5/8 で最終採択するよう諮ることで合意した。

主なポイントは以下のとおり。

- **対象** 急速冷凍プロセスの対象とならないものを除き、対象品目及び範囲は広くすることが確認された。
- **温度管理** 急速冷凍食品の温度は原則として - 18℃ 以下に保たれるべきであるものの、所管官庁が - 12℃ 以下の範囲内で許容できる温度を設定すれば、一時的にはその温度まで上昇することも認められた。
- **温度管理の手順** 必要に応じ、外箱等、外観のチェック、庫内の温度のチェック、非破壊検査による品温のチェック、破壊検査による品温のチェックを行う、ステップ・アプローチの採用が確認された。

## 急速冷凍食品に関連するコーデックス規格と関連文書

### 改定原案で参照されている文書

- *Recommended International Code of Practice: General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969)*
- *General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985)*
- *Principles for Traceability/Product Tracing as a Tool within a Food Inspection and Certification System (CAC/GL 60-2006)*
- *Guidelines for the Validation of Food Safety Control Measures (5/8)*

### 個別コーデックス規格

- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN PEAS CODEX STAN 41-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN STRAWBERRIES CODEX STAN 52-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN RASPBERRIES CODEX STAN 69-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN PEACHES CODEX STAN 75-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN BILBERRIES CODEX STAN 76-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN SPINACH CODEX STAN 77-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN BLUEBERRIES CODEX STAN 103-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN LEEK CODEX STAN 104-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN BROCCOLI CODEX STAN 110-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN CAULIFLOWER CODEX STAN 111-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN BRUSSELS SPROUTS CODEX STAN 112-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN GREEN BEANS AND QUICK FROZEN WAX BEANS CODEX STAN 113-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN FRENCH FRIED POTATOES CODEX STAN 114-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN WHOLE KERNEL CORN CODEX STAN 132-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN CORN-ON-THE-COB CODEX STAN 133-1981*
- *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN CARROTS CODEX STAN 140-1983*
- ▶ *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN FINFISH, UNEVISцерATED AND EVISCERATED CODEX STAN 36-1981, Rev. 1 - 1995*
- ▶ *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN SHRIMPS OR PRAWNS CODEX STAN 92-1981, REV. 1-1995*
- ▶ *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN LOBSTERS CODEX STAN 95 - 1981, Rev 2 - 2004*
- ▶ *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN BLOCKS OF FISH FILLET, MINCED FISH FLESH AND MIXTURES OF FILLETS AND MINCED FISH FLESH CODEX STAN 165-1989 (REV. 1 - 1995)*
- ▶ *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN FISH STICKS (FISH FINGERS), FISH PORTIONS AND FISH FILLETS - BREADED OR IN BATTER CODEX STAN 166 - 1989, REV 1 – 1995*
- ▶ *CODEX GENERAL STANDARD FOR QUICK FROZEN FISH FILLETS CODEX STAN 190 - 1995*
- ▶ *CODEX STANDARD FOR QUICK FROZEN RAW SQUID CODEX STAN 191 - 1995*