

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 3 回汚染物質部会

日時 : 2009 年 3 月 23 日 (月) ～3 月 27 日 (金)

場所 : ロッテルダム (オランダ)

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.	FAO 及び WHO からの関心事項
	その他の国際機関からの関心事項
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)	
4.	GSCTF の前文改訂原案 (ステップ 4)
食品に含まれる製造及び環境由来の汚染物質	
5.	食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範案 (ステップ 7)
6.	燻製及び直接乾燥工程におけ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案 (ステップ 7)
食品中のカビ毒	
7.	ブラジルナッツにおける総アフラトキシンの最大基準値原案 (ステップ 4)
8.	コーヒーにおけるオクラトキシシン 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)
規格の策定手続き外の問題に関する討議文書	
9. a)	フモニシンに関する討議文書
b)	清涼飲料水中のベンゼンに関する討議文書
c)	青酸グリコシドに関する討議文書
d)	ソルガム中のマイコトキシシンに関する討議文書
e)	アルコール飲料中のエチルカーバメートに関する討議文書
一般問題	
10.	JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト
11.	その他の事項及び今後の作業
12.	次回会合の日程及び開催地
13.	報告書の採択

第 3 回汚染物質部会（CCCCF）の主な検討議題

日時：2009 年 3 月 23 日（月）～3 月 27 日（金）

場所：ロッテルダム（オランダ）

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コーデックス一般規格（GSCTF）

議題 4：GSCTF 前文の改訂原案（ステップ 4）

「食品中の汚染物質及び毒素のコーデックス一般規格（GSCTF）」には、汚染物質・毒素に関する検討の規準や一般的原則が定められている。この GSCTF について、

- ① 前文中に加盟国に向けた規定とコーデックス内部の手続きの規定が混在していることから、両者を最新の規定に改訂、整理した上で、前者を GSCTF 前文に残し、後者をコーデックスの手続きマニュアルに移すこと
- ② 基準値を整理した一覧表（スケジュール I）において食品分類コードが付されていない加工食品等について、対象を明確化するための補完的食品分類システムを改訂すること

が合意されており、その改訂原案について議論が続けられている。

今回の部会では、電子作業部会が作成した、

- ① GSCTF 前文の具体的な改訂原案
 - ② GSCTF 前文から移動し、コーデックスの手続きマニュアル内の「CCFA 及び CCCC に適用されるリスクアナリシスの原則」に付属書として記載する原案
 - ③ GSCTF で使用する補完的食品分類システムの改訂原案
- について、前回に引き続き検討される予定である。

前々回の会合において、一部のコーデックス内の手続きに関する記述については、GSCTF 前文に残すべきとする意見が複数国からあったことから、今回も議論になると考えられるが、CCCCF の作業に関する記述は手続きマニュアルに移す等によって、GSCTF 前文が加盟国に対する勧告として使いやすいテキストとなるよう改訂すべきとの方針で対応する。

また、補完的食品分類システムについては、電子作業部会内で日本が改訂作業を担当し、既存のコーデックスの食品分類システムを拡充し、加工食品等に適用する具体的な改訂原案を作成し、前回の部会で提案した。これに対して、前回会合で、世界税関機構の関税分類コード（HS コード）を使用するというまったく新たな提案があり、電子作業部会で両者について検討が行われており、本会合でも議論が予想されるが、既存のコーデックスの食品分類システムに補完的システムを加える方針で合意されるよう対応する。

2. 汚染防止、低減のための実施規範

議題 5：食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範案（ステップ 7）

議題 6： 燻製及び直接乾燥工程におけ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案（ステップ 7）

議題 8： コーヒー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）

○ 対応の基本的な考え方

生産、調製、保管、製造、流通、消費等、フードチェーンの各段階で実施すべき、汚染を低減・防止するための技術的なガイダンス等を取りまとめた実施規範の作成は、食品の汚染水準の全体的な低減につながるものである。我が国としては、作成に必要な情報やデータ等を積極的に提供し、実行可能性や有効性を検証・議論した上で、これらの規範ができる限り早期に採択されるよう対応する。

○ 各議題の検討事項

● アクリルアミド

アクリルアミド摂取への寄与が大きい食品である、ばれいしょ加工品（ポテトチップス、ポテトスナック、フライドポテト等）と穀類加工品（パン、ビスケット、シリアル等）を対象に、各国・地域で商業的にアクリルアミド低減のために行われている技術対策の情報を基に、取りまとめられた規範案（原料段階でのアクリルアミド前駆体である還元糖やアスパラギンの低減方法や加工・調理時の温度管理の改善等）が検討される。

日本からは、これまで国内で使用されている技術的な情報等を提供し、規範案はそれらが反映されたものとなっており、最終採択に向けて合意が得られるよう対応する。なお、本会合では、原料ばれいしょの還元糖含有量について、用途ごとに目標値を設定することの是非やその水準について議論が予想される。

● 多環芳香族炭化水素（PAH）

規範案は、事業者が PAH 低減のため、自らの製造工程上の重要管理点を特定し、改善措置を実施していくことを基本とする内容となっている。前回会合でこの基本的考え方が明確化され、全体が再整理された。その際、我が国は大きな貢献をしたが、検討時間が短かったため、使いやすいものとするために用語や文章の明確化が必要な点がまだ残っており、内容の整合性や構成の点でも改善の余地がある。こうした観点から、日本を含め各国からも細かな改善を求めるコメントが多数提出されているが、こうした点を解決し最終採択に向けて合意が得られるよう対応する。

● オクラトキシン A

ブラジルを議長国とする電子作業部会が作成したコーヒー中のオクラトキシン A の汚染防止・低減のための実施規範原案が検討される。消費国へ輸出されるコーヒー豆中の水分含量を 12.5%以下とすることなどが盛り込まれている。原案は既によく整理されており、迅速化手続きによる最終採択に向けた合意がなされる

可能性もあることから、情報収集に努め、適切に対応する。

3. 食品中の最大基準値

議題7：ブラジルナッツにおける総アフラトキシンの最大基準値原案（ステップ4）

○ 対応の基本的な考え方

最大基準値については、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）の評価結果に基づき、科学的データを考慮し、消費者の健康が適切に保護され、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）との考え方に則り設定されるべきとの方針に沿って対応する。

4. 新規作業に向けた検討

議題9 (a)：フモニシンに関する討議文書

(b)：清涼飲料水中のベンゼンに関する討議文書

(c)：青酸グリコシドに関する討議文書

(d)：ソルガム中のマイコトキシンに関する討議文書

(e)：アルコール飲料中のエチルカーバメート（カルバミン酸エチル）に関する討議文書

○ 各議題の検討事項

● フモニシン

とうもろこしやその加工品を汚染するカビ毒の一種であるフモニシンについて、最大基準値の設定等が新規作業として提案される。

● 清涼飲料水中のベンゼン

清涼飲料水中に含まれている安息香酸とアスコルビン酸が反応し生成すると考えられており、作業部会では我が国も含有実態データやリスク評価結果を提供した。各地域における汚染実態データのさらなる収集の必要性等が提案される。

● 青酸グリコシド

アーモンドや青梅、あんず、桃などの核果類やキャッサバ、タケノコ等に含まれている自然毒であり、食品によって含まれている青酸グリコシドの種類は異なる。討議文書をもとに、JECFA への再評価の依頼等について議論される。

● ソルガム中のマイコトキシン

本件については、過去にも討議文書が作成され、検討されたことがあるが、含有実態データを提出したのが日本のみであるなど、データ不足から具体的な作業に至らなかった。今回は、アフリカ諸国を中心に、新たなデータ、情報に基づいて討議文書が用意され、それに基づいた議論が行われる。

- **アルコール飲料中のエチルカーバメート**

アルコール飲料や発酵食品に広く含まれている汚染物質である。JECFA は、食品由来のエチルカーバメートによる健康への懸念は小さいと結論したが、アルコール飲料を含めた総摂取量では懸念があるとし、ある種のアルコール飲料中のエチルカーバメート濃度の低減措置を続けるべきとした。また、EFSA（欧州食品安全委員会）では核果類を原料とする蒸留酒について特別な懸念があると評価した。討議文書を作成したドイツから、核果蒸留酒中のエチルカーバメートについて、低減目標値を 1 mg/l とすることを含み、低減のための実施規範が新規作業として提案される。

- **対応の基本的な考え方**

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値に関する情報、サンプリング方法や分析法に関する情報などが収集された討議資料が提出され、実施規範策定等の新規作業の提案に向けた検討が行われる。我が国における食品安全との関係を踏まえ、情報収集や作業部会への参加等に適切に対応する。