

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)

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 回食品汚染物質部会（CCCCF）概要

1．開催日及び開催場所

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）

2．参加国及び国際機関

65 加盟国、1 加盟機関(EC)、16 国際機関（参加者総数約 200 名）

3．我が国からの出席者

農林水産省大臣官房 審議官（兼消費・安全局）	山田 友紀子
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長	池田 千絵子
農林水産省消費・安全局 消費・安全政策課 調査官	大島 潔
農林水産省消費・安全局 農産安全管理課 課長補佐	浜谷 直史
農林水産省消費・安全局 消費・安全政策課 係長	漆山 哲生
厚生労働省医薬食品局食品安全部 基準審査課 課長補佐	西嶋 康浩
内閣府食品安全委員会事務局 評価課 課長補佐	横田 栄一
内閣府食品安全委員会事務局評価課 技術参与	小林 彩子
東京国税局課税第二部鑑定官室鑑定指導室 鑑定官	大江 吉彦
（独）酒類総合研究所研究企画知財部門 主任研究員	橋口 知一

4．総括

食品汚染物質部会に対しては、国民の健康保護が最も重要という基本的認識の下に、我が国の食品の生産・消費の実態の反映及び国際貢献の観点から、継続的に、

国際規格の作成等に不可欠な科学的なデータの収集と提出

会合開催時以外の期間における諸外国の動き等の積極的情報収集、電子作業部会や物理的作業部会への積極的な参加と意見の主張

部会本会合等での議論に用いられる各種文書の作成（例：汚染物質のリスク管理の原理原則に関するテキスト）

等に努めてきた。

さらに、部会会期中においては、我が国との関係が薄い事項を含め、議事の中でのみならず、会場内外で論理的・建設的な発言や意見・情報交換を積極的に展開してきた。

こうした対応の結果、今次部会においては、我が国にとって関係の深い事項について、おおむね方針に沿った結果が得られた。

5．議論の概要

主要議題の検討内容は以下のとおり。

【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）関係】

議題4．GSCTF 前文の改訂原案（ステップ4）

我が国より、昨年まで部会において合意された改訂方針に従って、引き続き GSCTF 前文からコーデックス内の手続きに関する記述を除外すべき

手続きに関する事項は手続きマニュアルに移すべき、また、そのうちリスク管理についてのこれまでの合意については、「CCCF 及び CCFA で適用される リスクアナリシスの原則」の付属文書として整備すべき

との提案を行った結果、コーデックス内の手続きに関する記述は改訂案から削除されることとなった。また、本文書の対象範囲として飼料を含むことから、必要な記述を加えるとともに、タイトルを「食品及び飼料中の汚染物質及び毒素の一般規格（GSCTFF）」と改称した上でステップ 5/8 で最終採択するよう総会に送付することで合意した。

なお、現在基準値が設定されているが食品分類コードが付されていない加工食品等を GSCTF で使用する食品分類システムに組み込むための原案を我が国より合わせて提案していたところであるが、モロッコがこれとは別に関税のための食品コード（HS コード）を使用することを提案した。我が国より、HS システムを採用した場合、過去の部会における合意に反して新たに膨大な作業が発生することや、HS システムは植物の形状や加工状態等の汚染機序を考慮しておらず、規格設定に際して不都合が生じる可能性が高いと指摘したものの、お互いの主張は相容れないものであること及び発展途上国に配慮することが必要であることとの判断から、食品毎に基準値を整理した表の作成並びに食品分類システム拡大の作業は当面の間中断することとなった。

【食品中の産業及び環境由来の汚染物質関係】

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）

ばれいしょ加工品、穀類加工品及びコーヒーを対象に、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）を検討した。

いくつか技術的な情報の追加や修正、ばれいしょ品種の選択における還元糖濃度について、合理的に達成可能な範囲で、できる限り低くする等の修正がなされた上で、最終採択（ステップ 8）のために総会に送付することで合意した。なお、コーヒーについては、製法や保存法等によって低減は可能だが、品質等への影響があるため、商業ベースでは、アクリルアミドの低減に有効な手法は現時点では知られておらず、技術開発が行われている途上にあることのみが記載された。

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）

事業者が燻製食品等の PAH 低減のため、自らの製造工程上の重要な管理点を見出して、改善措置を実施していくことを基本とした規範案について検討した。原案では、記述の適切さ、正確性、わかり易さ等の面で、まだ、整理・改善すべき点が多く残され、多数の国から多くのコメントが出されていた。我が国からも改善のための多数の提案を行い、そのほとんどが取り入れられ、合意形成に大きく貢献した。部会で修正した規範案を最終採択（ステップ 8）のために総会に送付することで合意した。

【食品中のカビ毒関係】

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）

前回部会において、ブラジルナッツ中のアフラトキシンの基準値の策定を新規作業とすることに合意し、第 31 回総会にて新規作業として承認され、ブラジルを議長とする電子作業部会が最大基準値案を示したものである。

今回、電子作業部会が討議文書を提示したのが、CCCF 開催直前であったため、いくつかの国から、十分な検討時間を設けることができなかった旨意見が出され、ステップ 2/3 に差し戻した上で、次回、ブラジルが討議文書を再度作成することとされた。

議題 8 . コーヒーにおけるオクラトキシンの 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）

ブラジルを中心とした電子作業部会が、FAO が作成したコーヒーのかびの形成を防止するための指針や各国から意見を踏まえて作成した実施規範原案を検討した。用語の定義、乾燥工程における留意点の加筆等、若干の修正をした上で、ステップ 5/8 で採択するよう総会に送付することで合意した。

【新規作業関係】

○ 食品及び飼料中のメラミンの最大基準値の設定のための新規作業

EC からの提案により、意図的な添加を規制するために、容器・包装、環境など様々な起源から非意図的かつ不可避な混入によって食品及び飼料中に存在するメラミンの基準値を WHO の専門家会議の結果を基にして検討することに合意した。原案は、毒性データに基づいて健康保護に適切であると WHO が勧告した 2.5 ppm (mg/kg) を食品及び飼料の基準値原案とすることにも合意した。来年 2010 年の総会での採択が目指される。

○ **とうもろこし及びとうもろこし製品におけるフモニシンの最大基準値及び
関連するサンプリングプランに関する新規作業**

ラテンアメリカで消費量の多いとうもろこしに含まれるフモニシンについて、ブラジルを議長とする電子作業部会が作成した、第 32 回 CCFAC の討議文書を考慮の上、入手可能なデータとフモニシン汚染の問題の範囲を整理した討議文書をもとに、議論し、最大基準値の設定及びサンプリングプランの改訂に関する作業を始めるとともに、JECFA は、新しいデータを収集し今後、再評価をすることとなった。

【その他】

○ **清涼飲料水中のベンゼンに関する討議文書**

ベンゼンは環境からの要因が主であること、清涼飲料業界では既にベンゼンの生成を軽減するためのガイダンスを作成していることから、新たな実施規範に関する新規作業を行う必要はないことで合意した。しかし、特に、熱帯地域におけるデータが不足していることから、それらのデータ収集を行うことが必要とされた。

(参考)

食品汚染物質部会 (CCCF) の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
GSCTF の前文改訂原案	5/8	・ 第 32 回総会
食品中のアクリルアミドの低減に関する実施規範案	8	・ 第 32 回総会
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	8	・ 第 32 回総会
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	5/8	・ 第 32 回総会
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	2/3/4	・ ブラジルが原案を修正 ・ 各国コメント ・ 第 4 回 CCCF
とうもろこし及びとうもろこし製品中のフモニシンの最大基準値及びサンプリングプラン (新規作業)	1/2/3	・ 第 32 回総会 ・ 原案作成 ・ 第 4 回 CCCF
核果蒸留酒中のエチルカーバメイト低減のための実施規範 (新規作業)	1/2/3	・ 第 32 回総会 ・ ドイツが原案を作成 ・ 第 4 回 CCCF
ツリーナッツ中のアフラトキシン汚染防止及び低減のための実施規範の改訂 (新規作業)	1/2/3	・ 第 32 回総会 ・ ブラジルが改訂案を作成 ・ 第 4 回 CCCF
食品及び飼料中のメラミンの最大基準値 (新規作業)	1/2/3	・ 第 32 回総会 ・ 電子作業部会 [座長 : カナダ] ・ 第 4 回 CCCF
ソルガム中のマイコトキシンに関する討議文書	-	・ チュニジアが討議文書を作成 ・ 第 4 回 CCCF