

## FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 4 回汚染物質部会

日時 : 2010 年 4 月 26 日 ( 月 ) ~ 4 月 30 日 ( 金 )  
 場所 : イズミール ( トルコ )

## 想定される主な仮議題

ブラジルナッツ中の総アフラトキシンの最大基準値原案 ( ステップ 4 )
堅果中のアフラトキシンの防止及び低減のための実施規範 ( ブラジルナッツのための追加措置に関する付属文書 ) 改訂原案 ( ステップ 4 )
とうもろこし及びその加工品中のフモニシンの最大基準値原案及びサンプリングプラン原案 ( ステップ 4 )
食品及び飼料中のメラミンの最大基準値原案 ( ステップ 4 )
核果スピリッツ及び核果マール中のエチルカーバメート汚染防止・低減のための実施規範原案 ( ステップ 4 )
ソルガム中のマイコトキシンに関する討議文書
JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト

( 注 ) 本部会の仮議題は現時点でコーデックス事務局から未着のため、前回会合及び総会の報告書に基づく想定される主な仮議題である。

## 第 4 回汚染物質部会 (CCCCF) の主な検討議題

日時：2010 年 4 月 26 日 (月) ~ 4 月 30 日 (金)

場所：イズミール (トルコ)

### 1. 対応の基本的考え方

#### (1) 汚染防止及び低減等のための実施規範

生産、調製、保管、製造、流通等の過程を通じて汚染を防止及び低減するためにとるべき措置を定めた実施規範の作成は、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、必要に応じて、関係する情報やデータ等を提供し、実行可能性や有効性を科学的に検証・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。

#### (2) 食品中の汚染物質の最大基準値

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) のリスク評価結果に基づき、科学的データを考慮し、消費者の健康が適切に保護されるレベルに設定されるべきであること、また、合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする “As low as reasonably achievable (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。

### 2. 想定される検討議題

#### (1) 食品中のカビ毒

##### ブラジルナッツ中の総アフラトキシンの最大基準値原案 (ステップ 4)

ブラジル作成した討議文書において、ブラジルナッツが殻付き・殻剥き双方の形態で流通することや第 68 回 JECFA のリスク評価の結果などを踏まえて、最大基準値原案を「殻剥き (直接消費用) 10 µg/kg、殻剥き (加工用) 15 µg/kg、殻付き 20 µg/kg」の 3 つに区分して設定することが提案されており、これを基に検討が進められる。

コーデックスでは、汚染物質については、可食部分へ適用する最大基準値を設定することが望ましいとされていること、また、他の堅果 (アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ) については、殻剥き / 殻付きといった流通形態を考慮したサンプリングプランとはなっているが、殻の有無によって異なる最大基準値とはなっていないことを考えれば、流通形態にかかわらず可食部分へ適用する最大基準値の設定が最も適切であると考えられる。

また、第 68 回 JECFA の評価において、直接消費用ナッツ中のアフラトキシンの ML を 20 µg/kg に設定した場合、より低い ML を設定した場合と比べて、アフラトキンへの曝露量に与える影響はほとんど変わらないとされているが、前述の ALARA の原則の考え方に則り、適切な最大基準値が策定されるよう対応したい。

また、ブラジルナッツのサンプリングプラン原案が示されているが、基本的には、他の堅果のサンプリングプランの設定の際にとられた手法に準じて策定されており、基本的に支持する方向で対応したい。

## 堅果中のアフラトキシン汚染の防止及び低減のための実施規範（ブラジルナッツに特有な措置を追加した付属文書）改訂原案（ステップ4）

「堅果中のアフラトキシン汚染の防止及び低減のための実施規範（CAC/RCP 59-2005, REV.1-2006）」の付属文書「ブラジルナッツに特有な措置を追加した文書」の改訂原案が議論される。

改訂原案は、ブラジルナッツ中のアフラトキシン低減策を確立するために行われたプロジェクトの結果を踏まえて、ブラジルナッツの収穫前後及び乾燥後にとるべき有効なアフラトキシン汚染防止・低減措置について追加されており、この内容について検討が行われる。

前回部会の決定に従いこの作業を2010年にステップ5/8に進めることが適当との立場で、適切に修正付属文書が策定されるよう対応したい。

## とうもろこし及びその加工品中のフモニシンの最大基準値原案及びサンプリングプラン（ステップ4）

第32回総会において、フモニシンの最大基準値策定に係る新規作業が承認された。2001年の第56回JECFAのフモニシン評価に使われたデータだけでなく、その後に出示された含有実態データや、各国のフモニシンに関する最大基準値など現時点で入手可能な情報やデータに基づいて検討される予定である。

なお、前回部会は、JECFAに対して、新たな毒性評価、飼料中の含有実態及び飼料から食品への移行に関する評価、食品中の含有実態及び暴露評価を依頼した。JECFAの評価は早くとも2011年となる予定である。

## ソルガム中のマイコトキシンに関する討議文書

前回部会において、チュニジアが電子作業部会の結論として、ソルガム中のマイコトキシン低減には、コーデックスの既存文書（穀物中のマイコトキシン汚染防止及び低減のための実施規範）を実施することが有用であることを指摘しつつ、将来基準値設定に向け、JECFAによる暴露評価が必要であると報告した。部会は、引き続き暴露評価に必要なデータを収集するとともに（日本は2003年に含有実態データを既に提供）より総合的に概観を整理することを結論した。今次会合では、その結果を踏まえて議論することとなっている。

## （2）産業又は環境由来の汚染物質

### 食品及び飼料中のメラミンの最大基準値原案（ステップ4）

第32回総会において、様々な起源から非意図的かつ不可避に混入するメラミンの最大基準値の設定に係る新規作業が承認された。

現在、カナダを座長とする電子作業部会で、2008年12月のWHO専門家会合において推奨された最大基準値（乳児用調製粉乳については1 mg/kg、その他の食品については2.5 mg/kg）を踏襲し、「乳児用調製粉乳については1 mg/kg、その他の食品及び飼料については2.5 mg/kg」とする基準値原案について、検討が行われている。我が国では、メラミンを意図的に添加した食品にあっては、食品衛生法（第10条）違

反として措置しており、今回の最大基準値に関する文書中にも明記されているとおり、「意図的な食品へのメラミン添加はいかなる濃度レベルであっても許容されるべきでない」という基本的な立場を維持しつつ、これらの基準値を支持していく方針である。

#### **核果蒸留酒及び核果かす蒸留酒（マール：核果の絞りかすを原料とする蒸留酒） 中のエチルカーバメートの汚染防止・低減のための実施規範原案（ステップ4）**

第32回総会において、核果蒸留酒を対象としてエチルカーバメート低減のための実施規範作成に係る新規作業が承認された。

核果蒸留酒においてエチルカーバメートは、原料である核果に由来する青酸グリコシドが醸造中に酵素分解され青酸を生じ、これが蒸留により濃縮され、さらに酸化、エタノールとの反応を経て生成することが知られている。したがって、エチルカーバメート低減のためにはその前駆物質である青酸の生成・混入防止及び適切な貯蔵（光暴露の防止等）の実施が重要である。回付中の実施規範原案では、典型的な製造工程とともに、原料処理、醸造、蒸留、貯蔵等の各工程における効果的な各種推奨事項が示されており、この内容について検討が行われる。

現在、国税庁が我が国における当該蒸留酒の製造実態について調査中であり、低減・汚染防止に関する有用な情報等が得られれば適宜提供することとし、今次部会で最終採択に向けた合意が得られるよう対応する。

### **3. その他**

#### **(1) JECFA による汚染物質及び自然毒の優先評価リスト**

前回の部会で、3-MCPD エステル、フモニシン、青酸グリコシド、鉛、カドミウムが優先評価物質として決定され、特に、鉛とカドミウムは、最優先事項とされた。我が国における優先評価物質に関するデータの収集状況について適宜報告するとともに情報収集に努める。