

第 51 回コーデックス連絡協議会 資料一覧

資料番号	資料名
1	議事次第
2	委員名簿
3	会場配置図
4-(1)	第 32 回 魚類・水産製品部会 (CCFFP) 議題
4-(2)	第 32 回 魚類・水産製品部会 (CCFFP) 概要
5-(1)	第 26 回 加工果実・野菜部会 (CCPFV) 議題
5-(2)	第 26 回 加工果実・野菜部会 (CCPFV) 概要
6-(1)	第 18 回 アジア地域調整部会 (CCASIA) 議題
6-(2)	第 18 回 アジア地域調整部会 (CCASIA) 概要
7-(1)	第 44 回 食品衛生部会 (CCFH) 議題
7-(2)	第 44 回 食品衛生部会 (CCFH) 概要
8-(1)	第 34 回 栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) 議題
8-(2)	第 34 回 栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) 概要
9-(1)	第 20 回 食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) 仮議題〔仮訳〕
9-(2)	第 20 回 食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) 主な検討課題
10-(1)	第 23 回 油脂部会 (CCFO) 仮議題〔仮訳〕
10-(2)	第 23 回 油脂部会 (CCFO) 主な検討課題
11-(1)	第 34 回 分析・サンプリング部会 (CCMAS) 仮議題〔仮訳〕
11-(2)	第 34 回 分析・サンプリング部会 (CCMAS) 主な検討課題
12-(1)	第 45 回 食品添加物部会 (CCFA) 仮議題〔仮訳〕
12-(2)	第 45 回 食品添加物部会 (CCFA) 主な検討課題
12-(3)	第 45 回 食品添加物部会 (CCFA) 参考資料
13	コーデックス糖類部会 (CCS) の活動状況について
14	動物用医薬品の安全確保

第 51 回コーデックス連絡協議会

日時：平成 25 年 2 月 8 日（金）

14:00 ～ 17:00

場所：霞が関中央合同庁舎 4 号館

共用会議室 1219～1221 号室

議 事 次 第

1. 議題

○最近のコーデックス委員会で検討された議題について

- ① 第32回 魚類・水産製品部会
- ② 第26回 加工果実・野菜部会
- ③ 第18回 アジア地域調整部会
- ④ 第44回 食品衛生部会
- ⑤ 第34回 栄養・特殊用途食品部会

○今後のコーデックス委員会で検討される議題について

- ⑥ 第20回 食品輸出入検査・認証制度部会
- ⑦ 第23回 油脂部会
- ⑧ 第34回 分析・サンプリング法部会
- ⑨ 第45回 食品添加物部会

2. その他

コーデックス連絡協議会委員

(敬称略 50 音順)

いわた しゅうじ
岩田 修二

特定非営利活動法人 国際生命科学研究機構 事務局次長

おにたけ かずお
鬼武 一夫

日本生活協同組合連合会 品質保証本部 安全政策推進室 室長

かすみ たかふみ
春見 隆文

日本大学 生物資源科学部 農芸化学科 教授

かどま ひろし
門間 裕

財団法人 食品産業センター 参与

かんだ としこ
神田 敏子公益社団法人
日本消費生活アドバイザー・コンサルタント協会 専門委員しばた あつし
柴田 温全国農業協同組合連合会 営農販売企画部
リテール事業課 課長たかや さとし
高谷 幸

社団法人 日本食品衛生協会 専務理事

たなか ひろゆき
田中 弘之

東京家政学院大学 現代生活学部 健康栄養学科 教授

はすお たかこ
蓮尾 隆子

家庭栄養研究会 副会長

ひらかわ ただし
平川 忠

日本食品添加物協会 常務理事

ほそ の あきよし
細野 明義

財団法人 日本乳業技術協会 常務理事

やまうら やすあき
山浦 康明

特定非営利活動法人 日本消費者連盟 共同代表運営委員

やまね かおり
山根 香織

主婦連合会 会長

よしいけ のぶお
吉池 信男

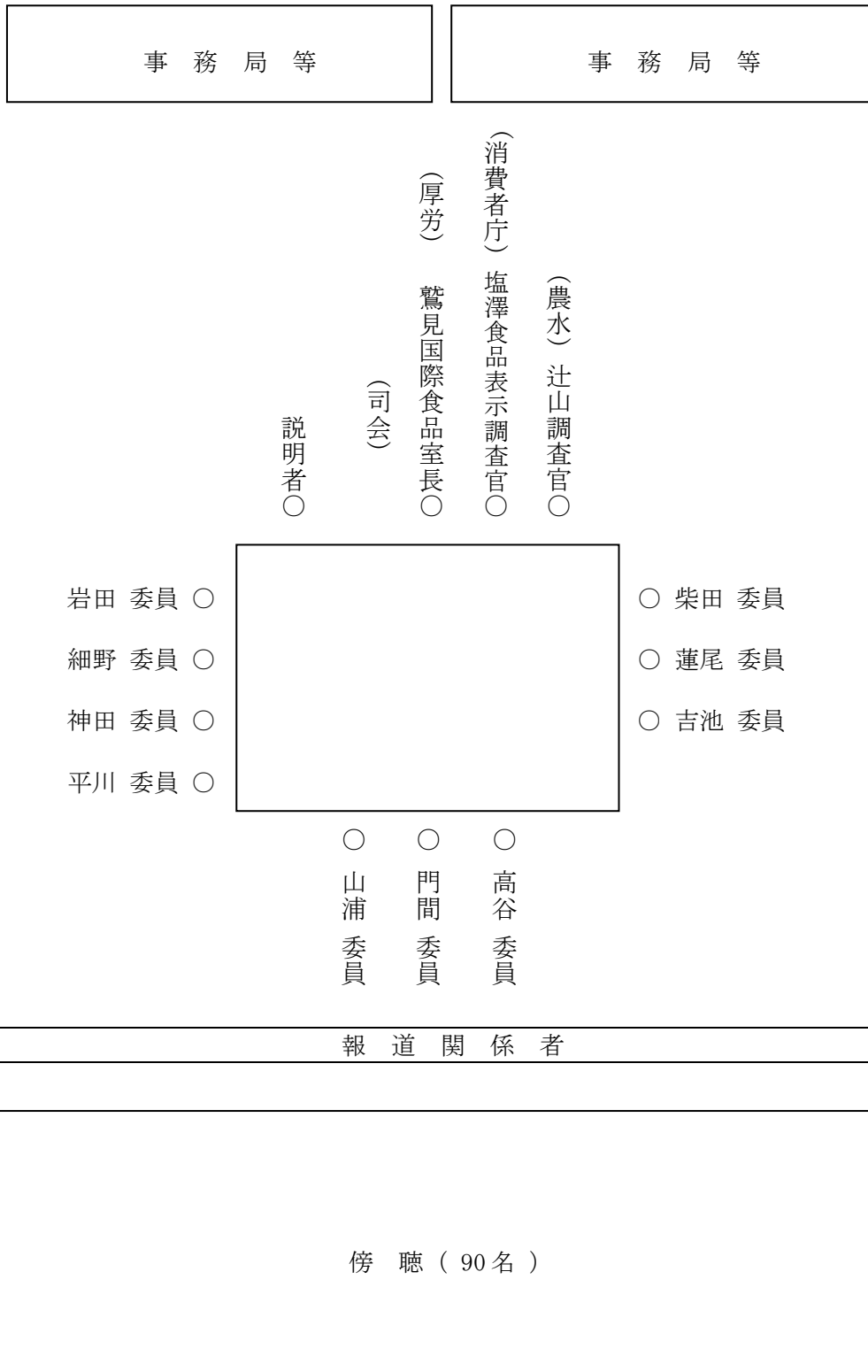
青森県立保健大学健康科学部栄養学科 教授

第 51 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

平成 25 年 2 月 8 日（金）14:00～17:00

霞ヶ関中央合同庁舎 4 号館 12 階

共用会議室 1219～1221 号室



FAO/WHO 合同食品規格計画

第 32 回魚類・水産製品部会

日時：2012 年 10 月 1 日（月）～10 月 5 日（金）

場所：バリ（インドネシア）

仮 議 題

1.	議題の採択
2. (a)	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
2. (b)	FAO/WHO から提起された事項
3.	くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案 食品添加物のセクション（ステップ 7）
4.	急速冷凍ホタテ貝柱の規格案（ステップ 7）
5.	生鮮／活及び冷凍アワビ（Haliotis 属）の規格案（ステップ 7）
6.	ホタテ貝の加工に関する実施規範原案（ステップ 4）
7.	生及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンの参照法及び確認法の 性能基準原案（ステップ 4）
8.	生及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンのスクリーニング法の 性能基準原案（ステップ 4）
9.	急速冷凍フィッシュスティックの規格修正（South Atlantic Hake の窒 素係数）（ステップ 4）
10.	魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き 改訂原案（ステップ 4）
11.	魚類及び水産製品に関する実施規範原案（チョウザメキャビアのセク ション）（ステップ 4）
12.	魚類及び水産製品に関する実施規範原案の討議文書（最終製品に対す る任意の要求に関する別添について）
13.	魚類及び水産製品に関する規格における食品添加物条項案
14.	ヒスタミンに関する討議文書
15.	フィッシュソースの実施規範に関する討議文書
16.	次回会合の日程及び開催地
17.	報告書の採択

※ 標記会合に先立ち、2012 年 9 月 30 日（日）に「ホタテ貝の加工に関する実施規範原案に関する作業部会」が開催された。

**FAO/WHO 合同食品規格計画
第 32 回魚類・水産製品部会概要**

1. 日時及び開催場所

日時：2012 年 10 月 1 日（月）～10 月 5 日（金）

場所：バリ（インドネシア）

2. 参加国及び国際機関

55 加盟国、1 加盟機関（EU）、2 国際機関から 175 名

3. 我が国からの出席者

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課 （国立保健医療科学院国際協力研究部上席主任研究官）	豊福 肇
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課衛生専門官	仲川 玲
農林水産省水産庁漁政部加工流通課課長補佐	富永 温夫
農林水産省消費・安全局消費・安全政策課国際基準専門官 （テクニカルアドバイザー）	近藤 喜清
（独）水産総合研究センター中央水産研究所 水産物応用開発研究センター 衛生管理グループ長	鈴木 敏之

4. 概要**議題 1 議題の採択**

議長から、議題 15 の後に「その他の事項及び今後の作業」を加えることが提案され、合意された。また、議題 3（くん製魚等の食品添加物）及び議題 7 と 8（マリノバイオトキシンの性能基準）を検討する会期内作業部会（議長国はいずれも米国）を設けることが提案され、合意された。

議題 2a コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

コーデックス事務局から総会及び他の部会からの報告や付託事項について説明がされた後に議論が行われた。主な議論の概要は以下の通り。

ア 魚類のメチル水銀

ニュージーランドから、汚染物質部会（CCCCF）での魚類のメチル水銀に関する検討において、魚類に関して専門知識を有する本部会からもコメントすべき旨指摘があった。事務局からは、CCCCFにおけるメチル水銀の検討は、新たな作業が開始されているわけではなく、コーデックスの基準値見直しの必要性を検討するための討議文書の作成が行われている段階であり、新規作業が開始される場合には、執行委員会から他の適切な部会に対しても指示が出る旨説明があった。

イ 有機養殖

ノルウェーは、食品表示部会（CCFL）において検討されている有機養殖に

ついて、既存の行動規範等と齟齬や重複がないようにすること、有機養殖に関する文書に対して本部会がコメントする機会を設けることをCCFLに対して求めることを提案した。事務局は、CCFLでの検討は、有機養殖に求められる事項についてまとめるものであり、既存の作業との重複は起こりえないと説明した。また、事務局は、各加盟国等は、CCFLの出席者に水産の専門家が含まれるよう、国または地域内で検討することを求めた。

ウ フィッシュソース

フィッシュソースに添加する酒石酸の濃度については、食品添加物部会からの提案通りとすることが合意された（200mg/kg）。

エ 二枚貝規格におけるサルモネラ属菌の扱い

活及び生の二枚貝の規格(Codex STAN 292-2008)中のサルモネラ属菌の規準を削除し、魚類及び水産食品の実施規範(CAC/RCP 52-2003)に「環境モニタリングやその他サーベイランスの結果によって示唆される疫学的な状況を考慮して適切な場合には、規制当局はサルモネラ属菌の規準の実施を決定しても良い」との規定を追加することが食品衛生部会(CCFH)で合意されたことが、本部会に勧告された。

サルモネラ属菌の基準を削除することは合意されたが、一方で、CCFHで勧告された規定を追加することについては、勧告どおり追加すべきとする意見と、活及び生の二枚貝の規格のセクション7.2.2.2の記載で十分であるため追加する必要はないとする意見が出された。議論の結果、セクション7.2.2.2とCCFHの勧告文はそれぞれモニタリングの実施と基準の設定についてであり、若干意味が異なるため、セクション7.2.2.2の最終文として、CCFHの勧告文をそのまま追加することで合意された。

オ 食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範

食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範の採択について情報提供されたが、本衛生規範には二枚貝のA型肝炎ウイルス及びノロウイルスの制御の付属文書があることから、作業の重複を避けるために部会間での情報共有が必要であること、また本実施規範の策定段階で本部会に照会されるべきとの意見がだされた。

なお、魚類及び水産製品に関する実施規範(CAC/RCP 52-2003)、海産物中の病原性ビブリオ属菌の管理における食品衛生の一般原則適用に関するガイドライン(CAC/GL 73-2010)の二枚貝中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの管理手法に関する付属文書及び本衛生実施規範の二枚貝のA型肝炎ウイルス及びノロウイルスの制御の付属文書を参照する修正を加えることとし、第36回総会に諮ることと合意された。

オーストラリアからは、食品中のウイルス制御に関する衛生実施規範の二枚貝に関する付属文書中のサンプリング法やPCR法による検査結果の解釈について修正が必要であることが提案された。

議題 2b FAO/WHO から提起された事項

FAO（食糧農業機関）及び WHO（世界保健機関）が水産製品に関して実施した、二枚貝におけるサルモネラ属菌、二枚貝におけるビブリオ属菌、及び魚・水産製品におけるヒスタミンの専門家会合の結果について説明がなされた。

サルモネラ属菌については、2011 年 10 月に開催された専門家会合の報告がなされた。①二枚貝とサルモネラ食中毒との関連を示す疫学的な知見はほとんどなく、活二枚貝が頻繁に食中毒を引き起こすことはない、②サルモネラ属菌に関する微生物規格は非常に限られた公衆衛生の保護しかもたらさない、と結論づけたことが報告された。

ビブリオ属菌については、2011 年 10 月に専門家会合が開催され、ビブリオ属菌の現在の検査方法の性能特性についての評価が行われ、その結果を基に本年 11 月にシンガポールで検査法のトレーニングが開催される予定であること等について報告された。

ヒスタミンについては、2012 年 7 月に開催された専門家会合の報告がなされた。①ヒスタミンは腐敗の適切な指標ではないこと、②ヒトのデータから、ヒスタミンの無毒性量（NOAEL）は 50 mg とされ、魚及び魚製品 250g を一回の喫食量とした場合、魚及び魚製品中のヒスタミン濃度の安全限界は 200 mg/kg となること、③ヒスタミン食中毒と関連する魚種のリストを作成したこと、④ヒスタミンは適正衛生規範（GHP）や危害分析重要管理点方式（HACCP）の実施により、容易にコントロール可能であり、検査は HACCP や管理の検証として行うべきこと、が専門家会合で取りまとめられたことが報告された。

議題 3 くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案（食品添加物のセクション）（ステップ 7）

前回会合で合意されなかった食品添加物のセクションについて、会期内作業部会が設置され、作業部会での検討結果について本会議で議論された。

作業部会からは、食品分類としては 9.2.5 とし、使用する添加物は GSFA に掲載されている添加物を基本とするが、くん製魚規格の中で検討している添加物と GSFA の食品分類 9.2.5 で使用が認められている添加物との間には乖離があることが指摘されるとともに、使用を認める機能分類とその技術的正当性及び使用を認める添加物のリストが報告された。議論の結果、多くの添加物についてその使用と濃度が合意され、CCFA の承認を経たうえでステップ 8 として総会に諮ることとなったが、Brilliant Blue FCF（ブリリアントブルー）、Caramel I - plain caramel（キャラメル色素）、Sodium nitrite（亜硝酸ナトリウム）については、ステップ 6 として次回会合で再び検討することとなった。

議題 4 急速冷凍ホタテ貝柱の規格案（ステップ 7）

規格の対象を①生及び冷凍ホタテ貝柱、②生及び冷凍の卵付きホタテ貝柱、③添

加物と共に又は水だけを加水した冷凍ホタテ貝柱（卵付き含む）④生の加水したホタテ貝柱（卵付き含む））とすることが合意された。また、残存する砂等の異物について「不快に感じるレベル(objectionable level)」の混入があった際に欠陥とすることが合意された。

一方、「製品に求められる品質について定めた規定を満たしていることを確認するための科学的な基準を各国が定め、輸出国が輸出されるホタテについて科学的な情報を有している場合には、輸入国が定めた基準について種ごとに検討することを求めることができる」とする規定や許容される寄生虫の混入率等を巡って議論が収束せず、当該規格をステップ 6 のままとすることが合意された。

議題 5 生鮮／活及び冷凍アワビ（*Haliotis* 属）の規格案（ステップ 7）

内臓等を除去した加工品に対しては、汚染物質や貝毒に関する規格を適用しないことが提案されていたが、我が国より、セイヨウトコブシで内臓よりも筋肉から高濃度のマリンバイオトキシンが検出された事例を紹介し、内臓や外套膜を除去した加工品であってもマリンバイオトキシンのリスクがあることを指摘した結果、加工品に対しても汚染物質や貝毒に関する規格が適用されることとなった。この他、添加物に関するパラの削除等の修正を行った上で、当該規格案はステップ 8 として次回総会に諮ることで合意された。

議題 6 ホタテ貝の加工に関する実施規範原案（ステップ 4）

本部会の前日に開催された作業部会の議長を務めたカナダより、作業部会における検討結果が報告された。規格案の検討に於いて規格の対象を含む多くの修正が行われたことから、規格との整合性を確保することの必要性が指摘された。議論の結果、ステップ 2／3 に戻し、カナダを議長国とする電子的作業部会で規格原案を作成し、次回会合で議論することが合意された。

議題 7 生及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンの参照法及び確認法の性能基準原案（ステップ 4）

（経緯）

生及び活二枚貝の規格に含めるバイオトキシンの種類及び基準値について第 29 回会合で合意されて以降、バイオトキシンの分析方法等を示したリストについて電子作業部会（議長国：カナダ）を設置し検討がなされていた。

（結果）

バイオトキシンの検査法の Performance criteria(性能基準)の原案については、幾つかコメントが寄せられたこと、またコーデックス手続きマニュアルのクライテリアとの整合性がより必要であることが指摘された。そのため、会期内作業部会（議

長国：米国）を設置し、多くの国の懸念事項を反映している米国からの提案を基に作業し、修正案を部会で議論することとされた。

作業部会の議長を務めた米国から修正案については、性能基準に必要なの無いと考えられる事項については削除し大幅に簡略化されたこと、また性能基準に柔軟性をもたらせ、高速液体クロマトグラフィー（HPLC 法）以外にも、多くの国で用いられている麻痺性貝毒を対象としたマウスバイオアッセイ法も含まれるよう作成されたこと等が報告された。

EU からは参照法については 1 つの方法に統一されることが望ましく、マウスバイオアッセイ法は検査上の欠点や倫理上の問題があることから、将来的には代替法を用いるよう努力が必要であることが指摘された。これに対し、米国からは、倫理上の問題については本部会での委任事項ではないこと、また検査上の欠点については他の検査法についても同様のことが言える旨発言があった。

最低許容範囲（minimum applicable range）、LOD（検出限界）と LOQ（定量下限）のどちらを適用するかについては、分析・サンプリング法部会（CCMAS）に確認することとされた。

議論の結果、本性能基準原案はステップ 5 で第 36 回総会に諮った後、次回会合で引き続き議論することが合意された。

議題 8 生及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンのスクリーニング法の性能基準原案（ステップ 4）

（経緯）

本作業が新規作業として提案されたのは、前回会合で参照法及び確認法の基準を議論している中で、多くの国で使用されているが基準に適合しない方法、特にマウスバイオアッセイ法についてはスクリーニング法として使用できるようにするためであった。

（結果）

上記、議題 7 において、参照法及び確認法の性能基準の中でマウスバイオアッセイ法も認められることとなったため、本作業については中止することが合意され、その旨、第 36 回総会に報告されることとなった。

議題 9 急速冷凍フィッシュスティックの規格修正（South Atlantic Hake の窒素係数）（ステップ 4）

南アフリカが提案していた South Atlantic Hake（南大西洋ヘイク）の窒素係数は、南アフリカの提案通り、二つの異なった形態（フィレ、ミンチ）でそれぞれ窒素係数を定めることが合意された。

米国は、窒素係数について、同じ魚種でも個体間でばらつきがあり、魚種間で大きな差が認められないことから、そもそも窒素係数を魚種ごとに定めることに意味があるのかと問題提起した。議論の結果、米国、英国及びニュージーランドを中心に討議文書を作成し、窒素係数の有効性等について次回会合で検討することとなっ

た。

議題 10 魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き改訂原案（ステップ 4）

EU 等は、魚種の追加にあたっては、貿易量や資源量は必要な情報であり、必ず求めるべきとしたが、米国は、候補種の漁獲量や資源量に関するデータの要求は、不要な貿易障壁になりかねないとして削除を要求し、フィリピンやニュージーランドも、削除するか、残すのであれば「データが利用可能であれば」等の文言が必要であるとした。議論の結果、「可能であれば(if available)」を付して、貿易量や資源量に関する規定を残すことが合意された。

その他いくつかの修正を行った結果、当該改定原案は、ステップ 5/8 として総会に諮られることとなった。

議題 11 魚類及び水産製品に関する実施規範原案(チョウザメキャビアのセクション)（ステップ 4）

電子作業部会の議長を務めたイランから報告が行われた。米国等複数のメンバーがさらなる検討の必要性を主張したことから、ステップ 2、3 に戻し、イランを議長国とする電子作業部会で引き続き検討することとなった。

議題 12 魚類及び水産製品に関する実施規範原案の討議文書（最終製品に対する任意の要求に関する別添について）

コーデックス事務局は、同実施規範に添付される予定の最終製品に対する任意の要求に関する別添の今後の進め方について検討することを部会に対して求めた。

同行動規範の中でしばしば引用されている付属文書 I “Modified Atmosphere Packing”（鮮度保持包装）については、作業を進めるべきとされたが、それ以外の付属文書については、すでに作成が進められている付属文書案を事務局が回章し、既存の規格に組み込むことも含めて次回会合において検討することとなった。

議題 13 魚類及び水産製品に関する規格における食品添加物条項案

引き続き既存規格の添加物規定についてレビューをおこなうために、EU 及び米国を議長とする電子作業部会を設置し、くん製魚規格で行ったのと同様の作業を他の規格に対しても行っていくことが合意された。

議題 14 ヒスタミンに関する討議文書

（経緯）

前回会合で、より一般的な見地からヒスタミンの公衆衛生上のリスクを検討する必要があることから、電子作業部会（議長国：日本、アメリカ）を設置し、FAO/WHO の専門家会合を踏まえて討議文書を作成することとなっていた。

(結果)

電子作業部会の議長国として我が国は、本作業の経緯や専門家会合の開催が遅い時期になったことから、予定していた電子作業部会が開催できなかったことなど状況を説明した。また、新たに電子作業部会を設置し、①専門家会合の結果をどのように魚類及び水産製品の実施規範に反映するか検討、②FAO/WHO に新たに助言を求める必要がある事項の検討、③専門家会合の報告書で明確化が必要なところを確認、④ヒスタミンの衛生基準及びそれに関係するサンプリングプランの提案、⑤CCFH からの見解を踏まえた、ヒスタミンの衛生基準及びサンプリングプランの策定、について作業することを提案した。

新たな電子作業部会の設置について、主な議論は以下のとおり。

- フランスより、FAO/WHO 専門家会合ではその他のアミン類も検討していることから、新たな電子作業部会にもその他のアミン類について記載すべきとの提案があったが、議長より、作業部会の委任事項中に専門家会合の報告書の評価が含まれるため、その他のアミン類についても検討することとなっていることから、敢えて記載する必要はない旨説明があった。
- CCFH に対して検討を付託する理由及び付託事項について議長より質問されたところ、ヒスタミンの発生は CCFH で検討されている微生物基準に該当すること、またサンプリングプランや標準偏差について CCFH に助言を求める必要があることを、我が国から説明した。

議論の結果、まずは電子作業部会での検討を踏まえて、今後どのように作業を進めるか次回会合で議論することが適切であるとされ、電子作業部会の委任事項案に修正を加えた上で、電子作業部会（議長国：日本、米国）を設置することで合意された。

議題 15 フィッシュソースの実施規範に関する討議文書

タイ及びベトナムより、フィッシュソース規格の策定を踏まえて製造実施規範の策定作業の開始が提案された。作業開始に反対する意見はなかったことから、第 36 回総会に新規作業として承認を求めること、並びに、タイ及びベトナムを議長国とする電子作業部会を設置し、次回会合までに規範原案を作成することが合意された。

議題 16 その他の事項及び今後の作業

その他の事項については提案されなかった。

議題 17 次回会合の日程及び開催地

第 33 回会合は、主催国とコーデックス事務局の確認が得られれば約 18 カ月後にノルウェーで開催される予定であるが、具体的な日程や開催都市は示されなかった。

魚類・水産製品部会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
生及び活二枚貝の規格、魚類及び水産製品に関する実施規範	-	第 36 回総会
くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案	8	第 36 回総会
生鮮／活及び冷凍アワビ (Haliotis 属) の規格案	8	第 36 回総会
急速冷凍フィッシュスティックの規格修正 (South Atlantic Hake の窒素係数)	5/8	第 36 回総会
魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き改訂原案	5/8	第 36 回総会
生及び活二枚貝の規格におけるバイオトキシンの参照法及び確認法の性能基準原案	5	第 36 回総会 第 33 回 CCFFP
くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚製品の規格案 食品添加物のセクション	6	第 33 回 CCFFP
生、活及び急速冷凍ホタテ貝柱の規格案	6	第 33 回 CCFFP
ホタテ貝の加工に関する実施規範原案	2/3	電子作業部会 (議長国: カナダ) 第 33 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する実施規範原案 (チョウザメキャビアのセクション)	2/3	電子作業部会 (議長国: イラン) 第 33 回 CCFFP
フィッシュソースの実施規範原案	1/2/3	第 36 回総会 電子作業部会 (議長国: タイ、ベトナム) 第 33 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する実施規範原案	-	第 33 回 CCFFP
魚類及び水産製品に関する規格における食品添加物条項案	-	電子作業部会 (議長国: EU、米国) 第 33 回 CCFFP
ヒスタミンに関する討議文書	-	電子作業部会 (議長国: 日本、米国) 第 33 回 CCFFP
窒素係数に関する討議文書		米国、イギリス、ニュージーランド 第 33 回 CCFFP

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 26 回加工果実・野菜部会

日時：2012 年 10 月 15 日（月）～10 月 19 日（金）

場所：モンテゴ・ベイ（ジャマイカ）

議題

1	議題の採択
2	コーデックス総会及び部会からの付託事項
3	食用オリーブのコーデックス規格原案 （コーデックス規格 66-1981 の改訂）（ステップ 4）
4	果実缶詰のコーデックス規格原案 （現存する個別果実缶詰規格の改訂）（ステップ 4）
5	急速冷凍野菜のコーデックス規格原案 （個別急速冷凍野菜規格の改訂）（ステップ 4）
6	果実及び野菜缶詰の充填液中の最少固形量を管理するための度量衡条項を含むサンプリングプラン原案（ステップ 4）
7	加工果実・野菜の食品添加物条項： 策定済及び策定中のいくつかの規格に含める追加条項
8	いくつかの加工果実・野菜のコーデックス規格に関する事項
9	人参（ginseng）製品のコーデックス地域規格の適用地域の拡大に関する討議文書
10	水をベースとする化学的に香味付けした飲料のコーデックス規格の策定に関する討議文書
11	その他の事項及び今後の作業
11(a)	加工果実・野菜のコーデックス規格の改訂作業の状況

12	次回会合の日程及び開催地
13	報告書の採択

FAO/WHO 合同食品規格計画
第 26 回コーデックス加工果実・野菜部会（CCPFV）報告書

1. 日時及び場所

日時：2012 年 10 月 15 日（月）～10 月 19 日（金）

場所：ジャマイカ（モンテゴ・ベイ）

2. 参加国及び国際機関

25 加盟国、1 加盟機関及び 5 国際機関・組織

3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 国際調整係長 宮田理恵子

※ 標記会合に先立ち、2012 年 10 月 13 日（土）に「食用オリーブに関する作業部会」が、10 月 14 日（日）に「果実缶詰に関する作業部会」及び「急速冷凍野菜に関する作業部会」が開催された。

4. 概要

議題 1：議題の採択

コスタリカより、議題 10 「水をベースとする化学的に香味付けした飲料のコーデックス規格の策定に関する討議文書」について、CCPFV の付託事項に該当しないため議題から削除すべきであるとの意見が出されたものの、議長より、前回会合で今次会合において本件を検討することを決定していることから議題からは外さないとの発言があり、そのまま議題に残すこととなった。

部会は仮議題を今次会合の議題として採択することに合意した。

議題 2：コーデックス総会及び部会からの付託事項

コーデックス事務局より、前回会合開催以降、総会や他部会から付託された事項について報告があった。特に今次会合で検討する必要のあった食品添加物部会（CCFA）及び分析・サンプリング法部会（CCMAS）からの付託事項について、部会は以下の事項に合意した。

（1）CCFA からの付託事項

① 「たけのこ缶詰規格」の食品添加物条項

CCFA から、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）のグループ ADI（一日摂取許容量）に含まれるその他の酒石酸塩（tartrates）についてもたけのこ缶詰の規格において単独で又は組み合わせて acidity regulator として

使用することができるかどうか、さらにその場合、JECFA の ADI が酒石酸として (as tartaric acid) 設定されていることを踏まえ、基準をどう表記するのが適切かについて検討するよう要請されていることが報告された。

②「野菜缶詰規格中のマッシュルームに関する付属文書」の食品添加物条項 CCFA から、当該規格が含まれる GSFA（食品添加物のコーデックス一般規格）の食品分類 04.2.2.4 の「缶詰、瓶詰又はレトルトパウチ野菜及び海藻類」に既に含まれている、その他の colour 及び flavour enhancer を、マッシュルームに関する付属文書の食品添加物条項に適用できるのかどうかを検討するよう要請されていることが報告された。

部会は、①及び②について、議題 7「加工果実・野菜の食品添加物条項」で検討することに合意した。

（２）CCMAS からの付託事項

「乾燥ココナッツ規格」（CODEX STAN 177-1991）の改訂（2011 年総会承認済）の中で行われたサンプリングプランの変更について CCMAS の承認を得ることとされていたが、そのうち、廃止すべきとしたサンプリング法 ICC（国際穀物科学技術協会）No. 101 1960 については現在も穀物のサンプリングに使用できることを念頭に、その廃止の是非を再検討するよう、CCMAS から当部会に回答があった。

部会は、ICC No. 101 1960 は乾燥ココナッツには適用できないこと等から、前回会合で決定した通り、当該サンプリング法は廃止すべきであることを再確認した。

議題 3：食用オリーブのコーデックス規格原案

（コーデックス規格 66-1981 の改訂）（ステップ 4）

今次会合の直前に開始された物理的作業部会（PWG）の議長である EU より、本作業部会の報告書である CRD（議場配布資料）2 に沿って報告がなされた。

部会では、PWG での結果を踏まえてセクションごとに検討を行った。主に論点となった部分は以下の通り。

（１）充填剤（Packing Media：セクション 3.1.3）

殺菌に関する規準が規定されていることから、PWG において、本セクションを衛生セクションに移動させ、規定されている規準の明確化が求められていたが、スペインより衛生に関連する熱処理に関する規定を削除し、品質の指標となる塩化ナトリウムと pH の規準のみを残すこと、このため、衛生セクションで

はなく、現在のセクションにそのまま規定することが提案され、部会は再度充填剤の規定を本セクションに挿入することに合意した。

(2) 貿易区分 (Trade Categories : セクション 3.2.1)

部会は、食用オリーブの貿易区分（貿易上適用される食用オリーブの品質等級）については任意とし、規格に含めることに合意したが、貿易区分を任意とすることを支持する国がある一方、セクション 3.2.4 に規定されている欠損と許容の規定がこれら貿易区分に適用可能であり、実際に区分を使用する際には義務とすべきとする国があったことから、部会は、食用オリーブの区分については任意としつつも、区分する際には同セクションに規定されている区分を適用することに合意した。

(3) 欠陥及び許容 (Defects and Allowances : セクション 3.2.4)

本セクション中、貿易区分において「特上」に分類される食用オリーブの品質が適正に確保されるかどうか懸念を示した国があったことから、①貿易区分とそれに対応する欠陥及び許容規定を削除し、最小限の要件のみを規定する②さらに検討するために貿易区分とそれに対応する欠陥及び許容規定を付属文書とするといったオプションが検討されたものの、食用オリーブの貿易において、貿易区分は公正な貿易を確保するためには必須である旨指摘されたことから、部会は、「特上」に分類される食用オリーブの汚損果実の最大欠陥許容値に関する注釈を追加し、貿易区分とそれに対応する欠陥及び許容規定はそのまま残すことに合意した。

また、部会は、本セクション中にはホール、種を抜いた、又は詰め物をしたオリーブ以外のスタイルのオリーブに関する最大欠陥許容値が含まれていないことから、新たに表を追加することにも合意した。

(4) 最小固形量 (Minimum Drained Weight : セクション 7.1.4)

部会は、ホールオリーブ、種を抜いたオリーブ及び詰め物をしたオリーブの最小固形量の要件を追加することに合意した。

部会は、食用オリーブの規格原案をステップ 5/8 で第 36 回総会に最終採択を諮ることに合意した。

議題 4 : 果実缶詰のコーデックス規格原案

(現存する個別果実缶詰規格の改訂) (ステップ 4)

今次会合の直前に開始された PWG の議長であるキューバより、本作業部会の報告書である CRD3 に沿って報告がなされた。

今次会合では、一般規格部分の検討と、3つの付属文書のうちマンゴーの付属文書について検討を行った。部会では、PWG での結果を踏まえてセクションごとに検討を行った。主に論点となった部分は以下の通り。

(1) 一般規格

①製品の定義 (Product Definition : セクション 2.1)

果実及び野菜缶詰の規格における製品の定義には通常充填剤を含む／含まないパッキングのタイプについては定義していない。「Solid pack」の定義については果実缶詰の充填剤のガイドラインに規定されており、「Regular pack」の定義は含まれていないが、果実缶詰の規格本体と付属文書の規定にはパッキングのタイプに関連する規定があることから、部会は「Regular pack」の定義を編集上の改訂としてガイドラインに含めることに合意した。

②食品添加物 (Food Additives : セクション 4)

部会は、果実缶詰に使用される添加物の機能として acidity regulator のみ使用し、GSFA を参照する記述を本セクションに規定することに合意した。EU より、GSFA の食品分類は個別食品規格の範囲より広いことから果実缶詰への使用の正当性がない添加物についても使用が可能になるとして GSFA を参照することに懸念が表明されたものの、将来的に技術の発展やリスク評価を終えて果実缶詰に使用可能になる添加物を含めることができ、柔軟性を保つ観点から、部会は GSFA を参照する記述をそのまま残すことに合意した。

③サイズの表示 (Labelling : セクション 8.2.2)

部会は、サイズの表示を義務とするか任意とするかについて検討した。特定の製品の種類における果実のサイズの表示は消費者よりも加工者や包装業者にとってより関連性があり、消費者の保護を確保する観点では他のセクションで製品の種類に関する義務表示を規定していることから、部会は本表示を任意とすることに合意した。

(2) マンゴーの付属文書

①度量衡 (Weights and Measures : セクション 7 及び 7.1.4)

パッキングの種類ごと (Regular pack 及び Solid pack) に最小固形量の値を下げたい国と現行の案を維持したい国で特に Regular pack の値について意見が分かれたものの、部会は最終的にはマンゴーの種類やパッキングのタイプ

及び使用する技術によって現行案は達成することが困難であることから過熱し殺菌する際に製品の形が崩れて果汁が充填剤と混ざり合う旨の意見を考慮し、以下の通り低い値とすることに合意した。

- Regular pack : 55%を50%に修正。
- Solid pack : 78%を70%に修正。

②食品添加物 (Food Additives : セクション 4)

部会は、GSFA を参照する記述を本セクションに規定すること及び機能として antioxidant 及び firming agent を使用することについては合意したが、colour については使用の必要性がないこと及び消費者に誤認させる恐れがあることを指摘するメンバーと世界規格を策定するためには各国の使用実態を踏まえ使用を認めるべきとするメンバーとで意見が分かれたものの、部会は colour を括弧の中に入れ、次回会合で検討することに合意した。

部会は、果実缶詰規格改訂原案の一般規格部分とマンゴーの付属文書をステップ 5 で第 36 回総会に採択を諮ることに合意した。また、西洋梨及びパイナップルの付属文書についてはステップ 2/3 に戻し、キューバを議長とする電子作業部会 (EWG) を再度設置することに合意した (英語及びスペイン語)。EWG では、残り 2 つの付属文書と缶詰マンゴーに使用する colour のリストを検討する。

議題 5 : 急速冷凍野菜のコーデックス規格原案

(個別急速冷凍野菜規格の改訂) (ステップ 4)

今次会合の直前に開始された PWG の議長である米国より、本作業部会の報告書である CRD4 に沿って報告がなされた。

PWG では一般規格部分と、11 の付属文書の中からリークについて検討したものの、今次会合では、時間の制約の関係から、一般規格部分のみ検討したが、分析及びサンプリング法セクションについては検討できなかった。

このため、部会は、①分析及びサンプリング法セクションを括弧の中に入れ、PWG からの勧告通り EWG を設置すること (英語)、②本 EWG は米国を議長とし、分析及びサンプリング法を検討、次回会合に提案することに合意した。

部会は、急速冷凍野菜規格改訂原案の一般規格部分をステップ 5 で第 36 回総会に採択を諮ることに合意した。また、米国を議長とする EWG を再度設置することに合意した (英語)。EWG では、11 の付属文書の検討に加え、分析及びサンプリング法についても検討する。

議題 6 : 果実及び野菜缶詰の充填液中の最少固形量を管理するための度量衡条

項を含むサンプリングプラン原案（ステップ4）

EWG の議長国であるフランスより、前回会合で提案した案に比し、現在の案は、原案の構成を見直し、短くし、数式を削除し検査に使用するために簡素化した旨の説明がなされた。部会は、前回会合の決定に基づき、本原案の検討を進めるか、加工果実・野菜規格にある現行の規定を残すかについて検討した。本原案はサンプリングの一般ガイドラインや他の規格に適合しており実際的で有益なガイダンスとなることから策定を進めることを支持するメンバーがいる一方、現行のサンプリングプランは国際貿易において支障がないことから、より複雑な方法と置き換えることに懸念がある、現在 OIML（国際法定計量機関）がサンプリングプランの策定に影響を与えるであろう包装食品の内容量を規定した国際勧告である R87 の改訂を行っていることから、今本原案の検討を進めることは時期早尚であるとするメンバーに意見が分かれた。

部会は、OIML-R87 の改訂作業がサンプリングプラン原案に関連することから、OIML-R87 の改訂作業が終了するまで本作業を保留すること、フランスが OIML の改訂作業をモニターし、完了した際に部会に報告すること、また、改訂された R87 が本原案に与える影響についても報告することに合意した。その後部会は、サンプリングプラン策定の進め方について再度検討することとなる。

議題 7：加工果実・野菜の食品添加物条項：

策定済及び策定中のいくつかの規格に含める追加条項

EWG の議長国である EU より、検討結果について報告がなされた。部会で検討した結果、以下の事項に合意した。

(1) 乾燥ココナッツ

現行の乾燥ココナッツ規格の食品添加物セクションの規定をそのまま残すことに合意した。

(2) 食用オリーブ

議題 3 で検討済み。食用オリーブに使用される添加物の機能を特定し、GSFA を参照する記述を添加物セクションに規定することに合意した。現在ステップ上にある添加物のうち、EWG でコメントが提出されなかった *adipates*、*sodium diacetate*、*aluminium ammonium sulfate* 及び *propylene glycol alginate* については使用の技術的必要性がないとして CCFA に報告することに合意した。また、部会は、CCFA に対し、*calcium lactate* 及び *potassium chloride* に *firming agent* の機能を付与することを要請することに合意した。

(3) 柑橘類缶詰

柑橘類缶詰に使用される添加物の機能を特定し、GSFA を参照する記述を柑橘類缶詰の規格の添加物セクションとして置き換えることに合意した。現在ステップ上にある添加物のうち、EWG でコメントが提出されなかった sodium diacetate 及び tartrates については使用の技術的必要性がないとして CCFA に報告することに合意した。また、部会は、CCFA に対し、calcium lactate に firming agent の機能を付与することを要請することに合意した。

(4) 保存トマト

保存トマト規格の添加物条項中の acidity regulator については、GSFA の該当する食品分類の中には本規格に対する使用の技術的正当性がない添加物の条項もあり、GSFA を参照する記述を適用することができなかったことから、リストアップされている添加物のリストを更新、firming agent については GSFA の表 3 を参照する記述に置き換えることに合意した。また、現在ステップ上にある添加物のうち、EWG でコメントが提出されなかった sodium diacetate 及び tartrates については使用の技術的必要性がないとして CCFA に報告することに合意した。

(5) 加工トマト抽出物

加工トマト抽出物規格の添加物条項中の acidity regulator については、GSFA の該当する食品分類の中には本規格に対する使用の技術的正当性がない添加物の条項もあり、GSFA を参照する記述を適用することができなかったことから、リストアップされている添加物のリストを更新した。

(6) 果実及び野菜漬物

EWG の結論としては、GSFA を参照する記述を適用することになっていたものの、EU より、本規格は GSFA の食品分類中、複数の分類にまたがっており、多数の添加物を使用できることになることから適当ではなく、GSFA 前文のセクション 3.2（食品添加物使用の正当性）に矛盾するとの発言があった。米国からはこれ以上作業を継続することは時間も部会のリソースも無駄にすることになりかねず、EWG の結論を受け入れ CCFA に承認を求めるべきとの発言があったものの、部会は、コーデックス事務局にサーキュラーレターの発出を依頼し、さらに情報やコメントを求めることに合意した。

部会は、改訂した保存トマト規格及び加工トマト抽出物規格の添加物条項を CCFA に送付し、承認を求めることに合意した。また、GSFA を参照する記述を

現行の添加物条項と置き換えることとした柑橘類缶詰規格については、第 36 回総会の採択を求めることに合意した。

CCFA から CCPFV への要請事項（議題 2 関連）

検討に時間が必要なことから、「たけのこ缶詰」及び「マッシュルーム缶詰」の添加物条項についてもサーキュラーレターに含めコメントを求めることに合意した。

議題 8：いくつかの加工果実・野菜のコーデックス規格に関する事項

（１）アップルソース缶詰の分析法

以下の分析法を規格に含めることに合意した。また部会は、第 36 回総会の採択を求めることに合意した。

- ①可溶性固形物（Soluble solids）の分析法：AOAC 932.12 及び ISO 2173:2003
- ②最小充填量（Minimum fill）の分析法：CAC/RM 46-1972 及び ISO 90-1:1999 for metal containers

（２）果実及び野菜漬物規格における充填剤規定

部会は、サーキュラーレターを発出し、コメントを求めて次回会合で検討することに合意した。

議題 9：人参（ginsen）製品のコーデックス地域規格の適用地域の拡大に関する討議文書

多数の国が新規作業提案に賛成したものの、ブラジルより国内では朝鮮人参は食品として消費されておらず、薬物／サプリメントとしてみなされており、抽出物には生理活性成分が含まれていることから安全性の評価が必要である旨の発言があった。

部会は、新規作業として来年の第 36 回総会に提出し、新規採択を諮ることに合意した。また、EWG（英語）を立ち上げて検討することにも合意した。EWG の議長は韓国が務め、共同議長をカナダが務めることとなった。ブラジルは抽出物の規格化について留保を表明した。

また、規格策定のステッププロセスについては、議長より、手続きマニュアル上は迅速化手続きを取ることができるようになっているものの、本件については通常のステップから始めたいとの提案が了承された。

議題 10：水をベースとする化学的に香味付けした飲料のコーデックス規格の策定に関する討議文書

討議文書を作成したケニアより、香り付けされた水性飲料（非炭酸飲料）の主な材料は水、着色料、糖類や調味料などであり、使用されている原料としての食品添加物の安全性に懸念があること、本製品は現在の GSFA の食品分類 14.1.4 「「スポーツ」「エネルギー」又は「電解質」飲料及び粒子化された飲料を含む香り付けされた水性飲料」、14.1.4.2 「果実や野菜をベースにしたパンチやエイドを含む香り付けされた炭酸水性飲料」及び 14.1.4.3 「香り付けされた水性飲料のための濃縮物（液体及び固体）」には正確には含まれないとの説明があった。

部会は、ケニアの主な懸念は flavour enhancer、colour 及び preservative といった添加物の安全性や使用の未規制であることから、CCPFV が本件に対応できる部会ではないことを確認した。ケニアより、GSFA における香り付けされた水性飲料への食品添加物の安全な使用に関する部会のサポート及び、CCFA に対し総会から食品分類の拡大を検討するよう勧告して欲しいとの要望があった。

ケニアの懸念の重要性を考慮し、部会は CCFA に対し、①香り付けされた水性飲料が食品分類で適切にカバーされているか、②もしカバーされていない場合には本製品を含められるよう食品分類の定義を拡大できるか、③もし食品分類 14.1.4.2 及び 14.1.4.3 でカバーされている場合には、flavour enhancer、colour、preservative 及び acidity regulator の添加物条項を含めるため添加物のリストを拡大する必要があるか要請することに合意した。

議題 1 1：その他の事項及び今後の作業

1 1 (a)：加工果実・野菜のコーデックス規格の改訂作業の状況

コーデックス事務局より、現存する規格の改訂状況について説明があり、次回会合で改訂作業の優先順位付けを検討することとなった。また、ブラジルから乾燥製品の規格策定に関する討議文書を提出する旨発言があった。

議題 1 2：次回会合の日程及び開催地

次回会合は暫定的に 2014 年に開催する旨報告があった。具体的な日程は米国とコーデックス事務局で相談の上決定されることとなった。また、次回会合の直前か又は会合までの間に PWG を開催すること、会合の日程を 6 日以上にする可能性についても言及された。

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 18 回アジア地域調整部会 (CCASIA)

日時：2012 年 11 月 5 日（月）～11 月 9 日（金）

場所：東京（日本）

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・特別部会からの付託事項
3	次期コーデックス戦略計画 2014－2019 案
4	地域に関するコーデックス委員会の作業を補完する FAO/WHO の活動
5(a)	非発酵大豆製品の地域規格原案
5(b)	テンペの地域規格原案
5(c)	のり製品の地域規格原案
6	地域に関連する課題
7	各国の食品管理システム及び食品規格策定への消費者の参画
8	各国及び地域レベルにおけるコーデックス規格の使用
9	地域における栄養問題
10(a)	CCASIA 地域戦略計画 2009－2014 の実施状況
10(b)	CCASIA 地域戦略計画案 2015－2020 年案
11	ゆず茶に関する討議文書
12	食用ココロギ及びココロギ製品に関する討議文書

13	地域調整国の指名
14	その他の事項及び次回会合の日程及び開催地
15	報告書の採択

第 18 回アジア地域調整部会（CCASIA）概要

1. 日時及び開催場所

日時：2012 年 11 月 5 日（月）～11 月 9 日（金）

場所：東京（日本）

2. 参加国及び国際機関

20 加盟国、3 オブザーバー加盟国、9 国際機関 合計 83 人

3. 我が国からの出席者

農林水産省 消費・安全局消費・安全政策課 国際基準専門官 近藤 喜清

農林水産省 消費・安全局消費・安全政策課 課長補佐 布施 吉章

農林水産省 消費・安全局消費・安全政策課 国際調整係長 宮田 理恵子

農林水産省 食料産業局食品製造卸売課 課長補佐 吉田 豊

農林水産省 食料産業局食品製造卸売課 課長補佐 鶴狩 房浩

農林水産省 食料産業局食品製造卸売課 豆腐加工品・漬物係長 蒔苗 義昌

農林水産省 食料産業局食品製造卸売課 国際係長 笠川 あろう

農林水産省 水産庁加工流通課 課長補佐 富永 温夫

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 室長 鷺見 学

厚生労働省 医薬食品局食品安全部 参与 吉倉 廣

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
横田 栄一

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 係員 石亀 貴士

消費者庁 食品表示課 食品表示調査官 塩澤 信良

（テクニカル・アドバイザー）

日本豆乳協会技術部会長 本多 芳孝

日本豆腐協会 専務理事 木嶋 弘倫

ハウス食品（株）品質保証部 品質保証二課長 山本 竜太

（財）食品産業センター企画調査部次長 青木 啓祐

（株）登喜和食品 代表取締役 遊作 誠

全日本スパイス協会 技術委員長 柘植 信昭

全国海苔問屋協同組合連合会 専務理事 井上 勝久

全国漁業協同組合連合会 販売事業部 のり推進室長 湊 裕光

4. 概要

議題 1. 議題の採択

議題 14「その他の事項」において、インドから提案された路上販売食品の実施規範に関する討議文書を検討すること等に合意した。

議題 2. コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

(1) 第 35 回総会 (CAC) からの付託事項

① プロセスチーズの規格原案

多種多様なプロセスチーズがあり、規格策定が容易ではないことから、本規格の策定は実現の可能性がないことに合意した。

② スパイス、芳香ハーブ及びそれらの製剤に関する新部会の設立

多数の国が新部会の設立を支持した。

(2) 第 43 回食品添加物部会 (CCFA) からの付託事項

チリソース及び発酵大豆ペーストの地域規格について、CCFA より提示された食品添加物及びその最大濃度について、いくつかの修正を行った上で合意した。

議題 3. 次期コーデックス戦略計画 2014－2019 案

(経緯)

2014-2019 年のコーデックス戦略計画案について、コーデックス執行委員会が中心となり作成しており、各地域調整部会の意見を聞いた上で、2013 年 7 月に開催予定の総会で完成を目指すこととなっている。

(結果)

中心となって案を作成をしているコーデックス委員会副議長のサミュエル・ゴデフロイ氏より概要の説明があった。アジア地域調整部会は、2014-2019 年コーデックス戦略計画案を基本的に支持した。

議題 4. 地域に関するコーデックス委員会の作業を補完する FAO/WHO の活動

FAO/WHO の活動及びコーデックス信託基金の実施状況について報告があった。我が国からは、可能な限り今後も能力開発プログラムへの支援を継続する旨発言した。

議題 5. ステップ 4 での規格原案の検討

5(a). 非発酵大豆製品の地域規格原案

(経緯)

本議題は、中国の提案により 2002 年から議論されている。前回の会合において、更なる規格原案の修正が必要であることから、中国を中心とする電子作業部会 (EWG) を設置すること及び物理的作業部会 (PWG) を第 18 回アジア地域調整部会に先立ち開催することについて合意された。

(結果)

製品分類 (セクション 2.2 : Classification)

① 圧縮豆腐 (セクション 2.2.3)

我が国より、独立したセクションとして規定されている「圧縮豆腐」が「豆腐」から水分を抜いて製造することから、「豆腐及び関連製品」の下位分類とすべきである旨発言したが、中国より、「圧縮豆腐」は国内で多量に製造・消費されており、消費者からは「豆腐」とは異なる製品として認識されていることから別の分類にすべきである旨主張し、

合意が得られなかったことから、部会は「圧縮豆腐」のセクション番号を括弧に入れ、次回部会で検討することに合意した。

②豆乳類（セクション 2.2.1.1、2.2.1.2 及び 2.2.1.3）

同じ品質特性を持ち、使用できる任意原料のみが異なることから、「豆乳（2.2.1.1）」と「調整／香味付けされた豆乳（2.2.1.2）」を統合する提案が出されたが、部会はこの提案を支持しなかった。また、「豆乳」の定義については食物繊維の除去に関する記述を明確化した。

セクション 2.2.1.2 に該当する製品の名称は、前日の pWG で「Formulated Soybean milk」と提案されたが、「formulated」が「infant formula（乳児用調製粉乳）」等の名称に使用されており、消費者の誤解を招く恐れがあることから「Composite/flavoured soybean milk（調整／香味付けされた豆乳）」に修正、また、製品の例示を定義に含めることに合意した。

さらに、「豆乳飲料（2.2.1.3）」の定義については、「調整／香味付けされた豆乳」より低いたんぱく含量を有する製品であることを明記した定義とすることに合意した。

品質規準（セクション 3.3 : Quality Criteria）

豆乳類の最小たんぱく含有量（g/100g）について我が国より、JAS 規格及び品質表示基準に基づき、「豆乳」については 3.5 g、「調整／香味付けされた豆乳」については 2.7 g とするよう主張したが、部会は、双方の最小たんぱく含有量を 2.0 g とすることを支持した。

また、成分要件について、「豆乳飲料」及び「豆腐」の最小たんぱく含有量をそれぞれ 0.8 g 及び 3.5 g とし、「半固形豆腐」の最小水分含有量（g/100g）を 92.0 g とすることに合意した。

③乾燥湯葉（2.2.4）

「生湯葉」を明確に本規格の対象外とするため「Dehydrated soybean milk film（乾燥湯葉）」への名称の変更及び「soybean milk film stick」は「soybean milk film」をさらに乾燥させただけの製品であることから削除し、「soybean milk film」のみを規格化することに合意した。

食品添加物（セクション 4 : Food Additives）

「調整／香味付けされた豆乳」と「豆乳飲料」に使用する食品添加物を巡って、双方の定義の違いはたんぱく含量のみであり、使用できる任意原料が同じであることから双方の製品には同じ添加物の使用を認めるべきであるとする国と、「調整／香味付けされた豆乳」への添加物使用は技術的な正当性がないとする国の意見が対立し合意が得られなかったことから、部会は、「調整／香味付けされた豆乳」に使用する添加物については括弧書きとし、次回部会で検討することに合意した。

また、pH を調整する機能を持つ加工助剤については、豆腐の凝固及び豆乳の抽出に使用することが合意された。

表示（セクション 8 : Labelling）

消費者の誤解を招く恐れがあること、「乳製品の用語の使用に関する一般規格（GSUDT）」に適合していないこと及び食品添加物に関する一般規格（GSFA）の食品分類 06.8.1 (soybean-based beverages: 豆乳飲料) の名称と一致していないことを理由に「milk」という用語の使用に関し懸念を表明する国があったが、コーデックス事務局より、GSUDT によれば「milk」の用語は、正確な性質が伝統的に使用されていることから明らかな製品には使用できること及び GSFA の食品分類の定義は表示目的を意図したものである旨の説明があった。

タイより、遺伝子組換え大豆を使用する製品の表示について、他のコーデックス文書との整合性がないことから、「各国の法令に準拠する」と規定されている原案を再検討することが提案され、オブザーバーとして域外から参加した米国からも本件に関しては食品表示部会（CCFL）で 20 年に渡り討議された問題であり、原案の規定は適切ではないことからタイの提案を支持するとの発言があった。しかしながら、オブザーバーよりアジア地域内の消費者にとっては遺伝子組換え表示は重要であり原案を強く支持するとの発言があったことから、部会は、原案の規定をそのまま残すことに合意した。

部会は、次回部会で合意が得られなかった問題の解決及び規格の総仕上げを行うため、中国を議長とする EWG を設置し、①「圧縮豆腐」の分類及び②「調整／香味付けされた豆乳」の食品添加物規定について討議文書を作成することに合意した。また、次回部会の直前に中国を議長とする PWG を開催することにも合意した。

部会は、地域規格原案を総会に送付しステップ 5 での採択を図ること及び分析・サンプリング法部会（CCMAS）及び CCFL に関連するセクションを送付し承認を求めることに合意した。

5(b). テンペの地域規格原案

（経緯）

本議題は、インドネシアの提案により 2008 年から議論されている。前回の会合において、更なる検討が必要であることから、インドネシアを中心とする EWG を設置することについて合意された。

（結果）

部会は以下について合意した。

- ・ 必須成分及び品質要素セクションに他の地域規格との整合を取って欠陥品の分類に関するサブセクションを挿入すること。
- ・ 添加物の使用が発酵に必要な微生物の増殖を抑制する可能性があることから添加物の使用を認めないこと。
- ・ 加工助剤について、原案には規定されていなかったが、我が国から大豆の浸漬中に pH を調整する目的で 3 種類の加工助剤を使用できるようにすることを提案。結果、提案した 3 種類を含め、全ての加工助剤を使用可能とすること。
- ・ 脂質含有量の分析法として AOAC 983.23 を、たんぱく含有量の分析法として AOAC 955.04D を提案すること。

また、部会は、地域規格原案を総会に送付しステップ 5/8 で最終採択を諮ること及び CCFA、CCMAS 及び CCFL に関連するセクションを送付し承認を求めることに合意した。

5(c). のり製品の地域規格原案

(経緯)

本議題は、韓国の提案により 2010 年から議論されている。前回の会合において、部会は、本規格を地域規格ではなく国際規格として作成すべきとして、魚類・水産製品部会（CCFFP）にて新規提案することを勧告した。しかし、CCFFP では国際規格とするには時期尚早と判断され、続く執行委員会や総会でもアジアの地域規格として作成することが推奨された。提案国である韓国は、第 18 回 CCASIA に規格原案を提出するため、日本、韓国、中国の間で非公式協議を行ったが、時間的制約から原案の合意に至らなかった。

(結果)

韓国から、次回部会で規格原案を検討するために EWG を設立することが提案された。

我が国は、非公式協議でも繰り返し主張したとおり、規格原案の検討に当たっては、汚染物質に関する検討も重要であることを指摘。コーデックス手続きマニュアルにあるとおり、個別食品規格における汚染物質セクションの検討に際しては、「食品及び飼料中の汚染物質及び自然毒に関する一般規格（GSCTFF）に準拠する」とする一般的なパラグラフが適当か検討することとされていることから、CCASIA において GSCTFF の引用で十分かどうか検討する必要があると指摘した。中国は、海苔の汚染物質は他の製品に比べて複雑であり、慎重に検討する必要があること、汚染物質だけでなく、それ以外の事項についても検討することが重要であるとした。また韓国は、汚染物質について検討するためには多くの時間を費やすことに懸念があるとした。

議論の結果、EWG の付託事項として、①規格原案の検討、及び②汚染物質について GSCTFF の引用で十分か否かについて検討し、次回部会に報告することとされた。なお、EWG は韓国を議長とし、我が国が共同議長を務めることが合意された。

議題 6. 地域に関連する課題

調整国として我が国より、各国から提出されたコメントや情報を取りまとめた結果、①科学に基づくアプローチ、②コメ中のヒ素や食品中の鉛などの汚染物質の最大基準値、ヒスタミン管理及び農薬の最大残留基準値、③テンペ、魚油、アボカド等の個別食品規格、④経済影響評価や国内食品管理システムの検証のためのメカニズムを含むその他の問題という 4 つの問題が特定されており、地域内で最も優先度が高い問題は、コメ中のヒ素、次いでヒスタミンと食品中の鉛であることを報告した。

ヒ素や鉛に関してモニタリング調査を行っている国より、地球環境モニタリングシステム／食品モニタリング及び評価プログラム（GEMS/Food）へ消費データを提出する予定であることが報告されるとともに、アジア地域の状況を反映した JECFA の勧告を得るために、データを提出することが重要であることが指摘された。

議長より、我が国が調整国として議論を促進し、アジア地域の共通ポジションを策定するために各コーデックス部会の開催前に開催しているアジア調整会合への積極的な参加が奨励された。

議題 7. 各国の食品管理システム及び食品規格策定への消費者の参画

議題 8. 各国及び地域レベルにおけるコーデックス規格の使用

議題 1 の検討結果に基づき、2 議題が同時に議論された。コーデックス事務局より作業文書（CX/ASIA 12/18/9, CX/ASIA 12/18/10）及び当日配布文書（CRD）に基づき各国の回答が紹介された。

この他、オブザーバーより、2011 年 3 月の東日本大震災の際に発生した東京電力福島第一原子力発電所事故後の食品の放射性物質汚染を防ぐための措置に関する更新情報を部会に報告すべきであるとの発言があり、我が国から現在の管理措置等について説明を行った。

議題 9. 地域における栄養問題

コーデックス事務局より作業文書（CX/ASIA 12/18/11）及び CRD に基づき各国の回答が紹介された。

メンバーより栄養問題に関する取組みが報告され、我が国より、非感染性疾患に関連する問題の増大を考慮して厚生労働省は健康増進のための国内戦略「健康日本 21（2013-2022）」を改訂したことを情報提供した。

また、FAO からは、1992 年の開催以降 21 年ぶりにローマで開催される（2012 年 11 月）栄養に関する国際会議（ICN+21）の紹介があった。

部会は、次回部会での議論のため、FAO と WHO が今部会での議論をベースにして各国のプロフィールと ICN+21 の結果を要約した討議文書を作成することに合意した。

議題 10(a). CCASIA 地域戦略計画 2009－2014 の実施状況

調整国として我が国より、各国から提出された情報をベースにして取りまとめた地域戦略計画の実行状況を作業文書（CX/ASIA 12/18/12）の通り報告した。

地域内で活用可能な専門家及び機関のリスト

調整国より、専門家リストの作成を有意義なものとするために、リスト作成にかかる基本的な情報（例：適用範囲、専門家及び機関をリスト化するための基準、専門家の役割及びリストの使用方法など）をまとめたガイダンス案を策定したことが報告された。しかし、このガイダンス案を用いて新たなリストを策定することではなく、コンタクトポイントや現存するリストの活用をメンバーが期待している可能性があったことから、以下のオプションを提示し選択することとなった。

オプション 1：メンバー国から定期的に専門家及び機関の情報を収集する

オプション 2：各国のコンタクトポイントに関する情報を共有する

オプション 3：関連する部会の参加者リストをベースにした専門家リストを作成する

オプション 4：その他

多くの国は更新が継続的に可能で維持しやすいこと等からオプション2を支持した。このため、部会はオプション2に従いコンタクトポイントの情報を引き続きアジア各国で共有することに合意した。

議題 10(b). CCASIA 地域戦略計画案 2015 – 2020 年案

(経緯)

現在メンバーが実施している CCASIA 地域戦略計画が 2014 年で終了するため、前回の会合において、地域調整国に対して次期地域戦略計画案を作成するよう依頼することに合意した。

(結果)

調整国として我が国より、コーデックスの全体戦略計画案（2014 – 2019）との整合性等を考慮し、案を作成した旨報告した。

多くのメンバーは戦略計画案の基本構造及び対象期間を6年間とすることを支持した。内容については、具体的な実行期間を設定すること及び実行の測定可能な指針や実行状況を確認するための項目を追加すること等を勧告した。

部会は、調整国を議長とする EWG を設立し、新たなコーデックス全体戦略計画や今次会合で出された意見を踏まえ、次回部会での完成を目指して CCASIA 戦略計画案の改正版を作成することに合意した。また、部会は、次回会合の直前に調整国を議長とする pWG を開催することにも合意した。

議題 11. ゆず茶に関する討議文書

(経緯)

本議題は韓国の提案により 2010 年より議論されているもの。前回の会合において、討議文書を改正するために、韓国を中心とする EWG を設置することについて合意した。

(結果)

韓国より、EWG への参加国が少なかったこと及び討議文書を改訂するための情報がなかったことから改正した討議文書を本部会に提出できなかったことが報告された。

部会は、ゆず茶規格策定に関するメンバー国の関心が低いことから、当分の間検討を中止し、将来的に必要なデータや情報が活用可能になった際に再度検討することに合意した。

議題 12. 食用コオロギ及びコオロギ製品に関する討議文書

(経緯)

本議題はラオスの提案により 2010 年より議論されているもの。前回の会合において、討議文書を改正するために、ラオスを中心とする EWG を設置することについて合意した。

(結果)

ラオスより、EWG の結果及び改正に必要な情報が十分得られなかったことが報告された。

FAO より、ラオスで 2010 年 5 月に開始された技術協力計画である「持続的な昆虫飼育及び十分な栄養摂取、食品安全保障の向上及び世帯収入の創出のための収穫」のための調査が終了したこと、食用昆虫の食品安全に関連する文書を策定していること、及びワーグ

ニンゲン大学と協力して食料安全保障における食品及び飼料としての昆虫の潜在力の評価に関する専門家会合を本年1月に開催したことについて紹介がなされた。

ラオスは、データ収集に関して FAO の支援を要請するとともに、討議文書をさらに改訂するために EWG を設立することを提案した。

部会は、本議題を引き続き検討すること及びラオスを議長とする EWG を設立し、討議文書の改訂を行うことに合意した。

議題 13. 地域調整国の指名

部会は全会一致で我が国を調整国として再指名し、第36回総会に勧告することに合意した。

議題 14. その他の事項及び次回会合の日程及び開催地

路上販売食品の実施規範の策定に関する討議文書

提案国であるインドより討議文書の内容、路上販売食品の重要性及び実施規範の必要性について説明がなされた。

多数の国は、国や地方自治体が度々公式な検査から逃れている路上販売食品の衛生問題に対処するためのモデルになること及び路上販売食品が地域経済に貢献していること等を理由に提案を支持した。中国からは本作業については支持しつつも他の地域で策定されたガイドラインを統合して世界規格にできるのではないかという意見が出された。我が国からは、インドからの提案は CRD として配布されたことから、検討する時間が必要である旨発言した。

FAO より、路上販売食品に関する FAO 及び WHO の取組みについて紹介がなされ、WHO は路上販売食品は塩分及びトランス脂肪酸の含有率が高い傾向があり、公衆衛生上重大な影響があること、栄養及び食事に関連する非感染性疾患問題について検討することを勧告した。

部会は、範囲を他の分野に拡大することは規格の策定を困難にすることから、最も重要な問題である衛生分野に集中することに合意し、プロジェクトドキュメントを修正した上で、第36回総会に新規作業としての承認を求めることに合意した。また、総会での承認を前提として、部会はインドを議長とする EWG を設立し、次回会合での検討のため、衛生実施規範原案を作成することに合意した。

次回会合の日程及び開催地

次回第19回部会は約2年後に開催されること、詳細については、第36回総会での調整国の指名後に各国に対し伝達されることが議長から情報提供された。

(参考)

アジア地域調整部会（CCASIA）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
テンペの地域規格原案	5 / 8	・ 第 36 回総会
非発酵性大豆食品の地域規格原案	5	・ 第 36 回総会 ・ 電子作業部会及び物理的作業部会（議長：中国）
のり製品の地域規格原案	2 / 3	・ 電子作業部会（議長：韓国、共同議長：日本）
路上販売食品の衛生実施規範原案	1 / 2 / 3	・ 第 36 回総会 ・ 電子作業部会（議長：インド）
食用コオロギ及びその製品の地域規格の新規作業に関する討議文書	—	・ 電子作業部会（議長：ラオス、FAO が支援）
CCASIA 戦略計画の作成	—	・ 電子作業部会及び物理的作業部会（議長：調整国）

FAO/WHO 合同食品規格計画
第 44 回食品衛生部会（CCFH）部会

日時：2012 年 11 月 12 日（月）～11 月 16 日（金）

場所：ニューオリンズ（米国）

議題

1	議題の採択
2(a)	コーデックス総会及びその他の部会・特別部会からの付託事項
(b)	路上販売食品に関する近東地域の実施規範案
3	FAO、WHO 及び他の国際政府間機関から提起された事項
(a)	FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）からの経過報告及び関連事項
(b)	OIE（国際獣疫事務局）からの情報
4	食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定原案（ステップ 4）
5	食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫（ <i>Trichinella spiralis</i> 及び <i>Cysticercus bovis</i> ）の管理のためのガイドライン原案（ステップ 4）
6	スパイス及び乾燥芳香性植物に関する衛生実施規範の改定原案（ステップ 4）
7	生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範のベリー類に関する付属文書原案（ステップ 4）
8	その他の事項及び今後の作業
(a)	CCFH の業務の優先順位
(b)	水分含量が低い食品の衛生実施規範に関する討議文書
(c)	新規作業及び衛生実施規範の定期的な見直し/改定に関する討議文書
9	次回会合の日程及び開催地
10	報告書の採択

第 44 回食品衛生部会 (CCFH) 概要

1. 日時及び開催場所

日時：2012 年 11 月 12 日（月）～11 月 16 日（金）

場所：ニューオリンズ（米国）

2. 参加国及び国際機関

73 加盟国、1 加盟機関 (EU)、16 国際機関 合計 207 人

3. 我が国からの出席者

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課食中毒被害情報管理室室長補佐 松岡 隆介

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 横田 栄一

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課衛生専門官 仲川 玲

国立保健医療科学院国際協力研究部上席主任研究官 豊福 肇

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課 リスク管理専門官 佐々木 貴正

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課危害要因情報班 微生物対策係 村上 真理子

内閣府食品安全委員会事務局評価課評価調整官 前田 光哉

4. 概要

議題 1. 議題の採択

議題 2(b)「路上販売食品に関する近東地域の実施規範案」及び議題 5「食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (*Trichinella spiralis* (トリヒナ)¹⁾ 及び *Cysticercus bovis* (牛の無鉤囊虫症)²⁾ の管理のためのガイドライン原案」について、会期中作業部会を開催することとされた。また、議題の審議順序を一部入れ替え、仮議題 1, 2a, 3a, 3b, 7, 4, 6, 8, 2b, 5, 9 の順序で審議を行うことで仮議題を本会議の議題として採択した。

議題 2(a). コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

¹ 旋毛虫 (*Trichinella spiralis*) は線虫の一種でヒトでは大量の幼虫の侵入を受けた際に発症。感染初期は胃腸炎症状、1～2 週間で呼吸器症状、筋肉痛等。重度の感染では死亡もあり。自然界で生活しないので伝搬は肉食による。世界各国で発生している。(獣医公衆衛生学 学窓社)

² 無鉤条虫 (むこうじょうちゅう、学名: *Taenia saginata*) は、幼虫である無鉤囊虫 *Cysticercus bovis* 寄生の牛肉を食べることで感染し、無症状のこともあるが食欲不振、腹痛を起こす場合があり、世界的に分布している。(獣医公衆衛生学第 3 版 文永堂出版)

食品衛生部会に関連した第35回総会における決定事項及び他部会における関連事項についてコーデックス事務局より説明がなされた。

(b). 路上販売食品に関する近東地域の実施規範案

会期中作業部会の報告に基づき議論を行い、科学的及び技術的な観点から一部について修正を行った上で、衛生部分について承認することとされた。なお、パラグラフ 6.5「器具の洗浄」については承認せず、記載されている措置の科学的根拠について近東地域調整部会に確認を求めることとされた。

議題 3. FAO、WHO 及び他の国際政府間機関から提起された事項

(a) FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）からの経過報告及び関連事項

WHO 及び FAO から CCFH の作業に関連した主な JEMRA の活動等が報告された。主な概要は以下の通り。

- ・魚類・水産製品中のヒスタミンに関して、2012 年 7 月に開催された専門家会合の結果概要が報告された。我が国から本件に関連して、魚類・水産製品部会（CCFFP）において電子作業部会（EWG）が設置され、ヒスタミンの基準とサンプリングプランに関する勧告を含む専門家会合の報告書を詳細に検討し、ヒスタミンの基準及び実施規範の見直しに関する検討が行われていること、CCFH の出席者も本専門家会合の報告書（特にサンプリングプランの部分）を検討すること、及び各国において CCFFP と本部会の出席者との情報共有が求められている旨、紹介を行った。CCFFP と本部会の出席者間の情報共有については、CCFH の議長からもその重要性が強調された。

- ・食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定作業（議題 4）に関連して、コーデックス信託基金を活用した途上国の参加促進のためのパイロットイニシアチブとして、実務的な事例を策定する取り組みが行われた旨の報告がなされた。また、第 43 回 CCFH において要請のあった、微生物規準の設定に際して考慮すべき統計的及び数学的事項に関する付属文書の策定に必要な技術的支援については、本部会において作業の必要性や範囲を確認した上で、2013 年に実施する計画である旨、報告があった。

- ・微生物のサンプリング計画のパフォーマンスを評価するためのウェブツールについては、FAO/WHO のホームページに掲載された旨の報告があった。

- ・食品中の寄生虫に関して、専門家会合が開催され、複数の規準に基づくアプローチが開発され、公衆衛生や貿易上重要な寄生虫について順位付けが行われたこと及び高い順位となった寄生虫に関するリスク管理措置等に関する情報について整理を行った旨の報告がなされた

- ・その他、魚介類中の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスの検査法やデータ収集に関連する活動及びカンピロバクター症の世界的な状況に関する専門家会合の概要等が報告された。

(b). 国際獣疫事務局(OIE)からの情報

OIE 事務局からトリヒナ症に関する OIE コードの改正作業の進捗状況について報告があり、コー

デックスと OIE で策定される基準の整合をとるために、それぞれの出席者の連携を求めている旨、説明があった。

議題 4. 食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定原案(ステップ 4)

(経緯)

第 41 回の CCFH において新規作業の開始が合意されて以降、フィンランドと日本が作業部会の共同議長国となり改定作業を進めている。前回会合では本文書の詳細な検討は行われず、主要な問題点及び今後の作業方針を議論したのみで、ステップ 2 に差し戻された。昨年 5 月にフィンランドと日本を共同議長国とし、イタリアにおいて開催された物理的作業部会でとりまとめられた修正原案が示し、今次 CCFH 開催日前日に物理的作業部会を開催した。本年 5 月に開催された物理的作業部会では、前回部会で編成された複数の国からなる各チームが作成した 7 つの実務的な事例についての概要説明及びそれらの内容を踏まえた本文書の見直しを行った。本改訂作業は、新しいリスク管理に関する数的指標 (①食品安全目標 (FSO)、②達成目標 (PO)、③達成基準 (PC)) を設定することを可能とした新しい概念や、従来のロットの許容性の判断だけではなく、HACCP 等食品安全管理システムの評価等、微生物規格の新しい適用、さらには昨今の新たな微生物リスク評価の研究成果を適宜反映させることが目的としている。

(結果)

本会議前日に開催された物理的作業部会 (pWG) (共同議長国：フィンランド、日本) において、各国から事前に提出されたコメントを踏まえて共同議長国が作成した本文書の修正原案を基に詳細な検討が行われ、内容について一部修正等を行った。なお、ムービングウィンドウ及びトレンド分析のセクションについては、時間的制約から pWG 後に関心のある国が修正案を作成し、その修正案を本会議で議論することとされた。また、本文書以外の取り扱いについては、以下の通り部会に提案することとされた。

- 実務的な微生物規準の事例集の取り扱いについてはオプション 1 (FAO/WHO のホームページに掲載する) とすること。また、その際は、事例作成国が修正を加えた上で、FAO/WHO に事例集の査読を依頼するべきであること。
- 微生物規準の統計的及び数学的事項については、様々な微生物規準に対するサンプリングプランを示す付属文書を策定するために、FAO/WHO 専門家会合に科学的助言を求めること。

本会議では、我が国から上記 pWG での議論の概要を説明した後、修正を反映した文書 (CRD3) を基にセクション毎に詳細な検討が行われた。主な議論の結果は以下の通り。

- セクション 2.1 「範囲」中の、微生物の対象範囲からコーデックス汚染物質部会で議論されている毒素や代謝産物は除外される旨の注釈については、本文書はコーデックスだけでなく、各国政府や事業者が毒素や代謝産物についても微生物規準を検討する際に参照可能な一般的な文書であり、毒素や代謝産物を考慮しなくてもよいとの誤解が生じる可能性があることから、本注釈を削除することとされた。
- セクション 4.5 「サンプリングプラン」及びセクション 4.9 「ムービングウィンドウ」については、内容がより明確になるように必要な修正が行われた。

その他、所要の文言の追加、修正等を行った上で、本原案については、ステップ 5/8 で次回総会に諮ることで合意された。

また、実務的な事例集の取り扱いについては、上記 pWG の提案の通り、コーデックスの正式な文書ではなく、事例作成国による修正及び FAO/WHO による査読を経た上で、FAO/WHO のホームページに掲載することとされた。

さらに、統計的及び数学的事項に関する付属文書の必要性についても合意し、そのために以下の内容を含むサンプリングプランの性能特性に関連した統計的及び数学的事項について、FAO/WHO 専門家会合に科学的助言を求めることとされた。

- 動作特性曲線³の策定及び解釈の方法食品中の微生物の分布及び標準偏差の仮定の影響
- ムービングウィンドウ⁴の期間の策定方法
- その他関連する事項

なお、我が国から本作業を検討するために EWG 又は pWG を設置することを提案したが、FAO/WHO 専門家会合の報告書の公表時期が不明のため、現時点では作業部会の設置はしないこととなった。

議題 5. 食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (*Trichinella spiralis* 及び *Cysticercus bovis*) の管理のためのガイドライン原案 (ステップ 4)

(経緯)

前々回会合で新規作業の開始が合意され、前回部会では、詳細な文書の検討は行われず、今後の作業方針や進め方についての議論したのみで、ステップ 2 に差し戻された。前回会合の決定に伴い設置された電子作業部会（議長国：EU 及びニュージーランド）が修正原案を作成した。原案愛作成した修正原案をもとに議論が行われる。さらに部会直前の 9 月に行われた FAO/WHO 専門家会合が開催され、報告書が作成された。

(結果)

前回会合の決定に伴い設置された EWG（議長国：EU 及びニュージーランド）が作成した原案及びこれに対して事前に提出され各国のコメントを基に、改正原案作成後に OIE の陸生コードの改訂素案ができたことからその趣旨も踏まえて、会期中作業部会が設置され、主要な論点であるリスクに基づく管理措置の中の無視できるリスクの規定について議論が行われた。

本会議では、本文書の詳細な検討は行われず、会期中作業部会の報告を踏まえて、EU

³ 検査特性曲線 (Operating characteristic (OC) curve)

与えられたサンプリングプランにおいて、実際のロットの品質に応じて、ロット中の不適合品の割合を横軸に、そのロットが合格となる確率を縦軸にとって両者の関数関係を表すことで、抜取検査の性能を示したグラフ。

⁴ ムービングウィンドウ

通常のサンプリング計画では同一ロットから決められたサンプル数 (n) を採取して検査し、その中で基準値 (m) を超えるものが (c) 個以内であれば合格と判定するが (2 階級法)、Moving window では、比較的大きな数のサンプル数 n 個を一定の期間、決められた頻度で採取して検査し、最新の結果が加わるたびに最古の検査結果を n 個の枠から削除し、その n 個のなかで、基準値 (m) を超えるものが (c) 個以内であればその工程または食品安全管理システムは適切に管理されていると判断する手法であり、サンプル日ごとの検査結果を表に表した場合、n 個の枠が検査結果が加わる度に日々移動するように見えるので、Moving window と呼ばれている。

から *Trichinella* spp. (トリヒナ) に関する作業について、“無視できるリスクとしての状態”を達成し、維持していくための農場及びと畜場におけるモニタリング計画のあり方について以下の3通りのオプションが提示された。(詳細は別添の表参照)

オプション1: OIE コードの 8.13 章 (トリヒナ症) の改訂案に示された方法に基づくアプローチ

オプション2: OIE コードの 8.13 章の改訂案を一部代替した方法に基づくアプローチ

オプション3: 野生動物のモニタリング等を含む、OIE コードの 8.13 章の改訂案とは独立した方法に基づくアプローチ

これに関して、部会としてはオプション1と2については支持するが、オプション3については野生動物のモニタリングは本作業の対象範囲外であることから現時点では支持しないこととされた。また、OIE の陸生コードは現在改訂作業中であり、オプション2に関しては、現時点の改訂案には含まれていないことから、オプション2をOIEコードに含めるためには、各国のCCFH代表とOIE代表との連携が重要との指摘がなされた。さらに動物の疾病のステータスに関する公的認定はOIEの管轄であり、今後とも作業の重複を避けつつ、コーデックスとOIEとの協力を強化していく必要性を確認した。

また、部会はトリヒナのコントロールのために上述されたオプションは、*Taenia saginata* / *Cysticercus bovis* (牛の無鉤囊虫) のガイドライン案には適用されないことを確認した。

と畜場でのデータに基づくサーベイランスプログラムの開発について、部会は従前のFAO/WHOへの要請内容を精密化し、この作業において将来的に使用できるように、既存の情報や例を収集し、レビューすることに焦点をおくことにした。

議論の結果、トリヒナの文書と、牛の無鉤囊虫の文書の策定は並行して進めることとし、本原案についてはステップ2に差し戻し、上記の議論及びOIEコードの改定作業の進展等も踏まえつつ、EWG (議長国: EU 及びニュージーランド) において再検討を行った後、ステップ3で各国にコメントを求め、次回部会の直前にpWGを開催し議論することで合意された。

また、各国のOIE代表とコーデックス代表が、トリヒナに関するコーデックスとOIEの作業の整合性を確保するためにさらに協力していくことが推奨された。

議題 6. スパイス及び乾燥芳香性植物に関する衛生実施規範の改定原案 (ステップ4)

(経緯)

前回会合において、米国が新規作業の提案を行い、本年7月の総会で新規作業として承認された議題である。前回会合の決定に伴い設置された電子作業部会 (議長国: 米国) において、食品衛生に関する一般原則 (CAC/RCP 1-1969) や生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範 (CAC/RCP 53-2003) との整合性などを考慮した検討が行われ、改定原案が提示された。

(結果)

前回会合の決定に伴い設置されたEWG (議長国: 米国) が策定した改定原案について、議長国から、スパイスについては世界中で栽培、製造、包装までの間で、多様な様態があることを踏まえて策定したこと、水分管理、ペストコントロール、マイコトキシン産生かびの増殖及びサルモネラ等の病原体による汚染の制御並びに微生物低減措置が主要な項目

であることが報告された。また、EWG から更なる議論が必要な項目についての提案がなされ、部会ではこれらの主要な論点について議論が行われた。主な議論の結果は以下の通り。

- スパイスは一般的に乾燥された状態のものであることから、文書中で使用する用語については、“dried spice（乾燥スパイス）”ではなく単に“spice（スパイス）”とすることとされた。
- お茶と乾燥野菜については、飲料と食品原料と見なされ、スパイスでも乾燥芳香性植物でもないこと、対象範囲を拡げることは今回の改定作業にはないこと等から、本文書の対象範囲から除外することで合意された。なお、これらに関しては今後、前回会合で新規作業として総会に提案することに合意し、本年 7 月の総会で新規作業として承認された議題である。前回会合の決定に伴い設置された電子作業部会（議長国：ブラジル）において、これまでに策定された付属文書などを参考に検討が行われ、原案が提示され新規作業として開始される「水分含量が低い食品の衛生実施規範」の検討において、対象範囲に含める可能性があると考えられる。（議題 8 参照）
- サルモネラ属菌の微生物規準については、科学的根拠が不明確とする日本からの主張も考慮され、他の病原菌のリスクの可能性、サンプリングプランの妥当性も含めて、FAO/WHO 専門家会議にリスク評価を要請することとされた。

本原案についてはステップ 2 に差し戻し、EWG（議長国：米国及びインド）で改定原案を再検討した後、ステップ 3 で各国にコメントを求め、次回部会で議論することで合意された。

議題 7. 生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範のベリー類に関する付属文書原案（ステップ 4）

（経緯）

前回会合で新規作業として総会に提案することに合意し、本年 7 月の総会で新規作業として承認された議題である。前回会合の決定に伴い設置された電子作業部会（議長国：ブラジル）において、これまでに策定された付属文書などを参考に検討が行われ、原案が提示された。

（結果）

前回の部会の決定に従い設置された EWG（議長国：ブラジル）において、これまでに策定された付属文書などを参考に作成された原案を基に、本部会において、ステップ 3 で各国から提出されたコメントや修正意見を踏まえてセクション毎に議論を行った。

本文書の適用範囲については、議論の結果、strawberries、raspberries、blackberries、mulberries、buleberries、currants and gooseberries 及び groundcherries とし、国により、通称が異なる場合があることから学名も併記することで合意した。また、野生のベリー類については、収穫後の作業に限定して適用することとされた。その他、所要の文言の追加、修正等を行った上で、本原案については、ステップ 5/8 で次回総会に諮ることで合意された。また、部会は、議題 8 で議論される予定の生鮮野菜・果実に関する衛生規範の本文書及び全付属文書の改定提案を支持することとした。

議題 8. その他の事項及び今後の作業（ステップ 4）

(b)水分含量が低い食品の衛生実施規範に関する討議文書

(経緯)

前回会合でスパイス及び乾燥芳香性植物のための衛生実施規範の改正を新規作業として決定した際に、可能な範囲で横断的なアプローチをとるべきとの観点から、水分含量が低い食品の衛生実施規範の策定についても検討することとされ、米国が討議文書の準備をすることになった。なお現在の衛生実施規範は乾燥果実及び野菜、乾燥ココナッツ、ナッツ類など個別の製品毎に策定されている。

(結果)

本部会の前日に開催された作業部会(議長国:米国)の結果、「水分含量が低い食品の衛生実施規範」が新規作業として提案され、議論の結果、次回総会に新規作業の承認を求めることとされた。また、次回部会に向けてカナダ及び米国が議長国となり、EWG 及び部会直前に pWG を開催し、原案を作成することとされた。さらに、本件に関連して FAO 及び WHO に対して、以下の科学的助言を求めることで合意した。

- ・水分含量が低い食品のうち、優先順位が高い食品及び関連する微生物的ハザードの検討
- ・特定された食品に関連する微生物学的ハザードに対するリスク管理措置

また、「食品中の寄生虫の発生及び管理」及び「生鮮野菜・果実に関する衛生規範の改定」の2件について、次回部会で取扱いを検討することが合意された。前者についてはオーストラリアを議長国とする EWG が、後者についてはブラジルが討議文書を準備することとされた。

なお、インドから提案があった「穀類の保管に関する衛生規範」の策定に関する新規作業提案については、「水分含量が低い食品の衛生実施規範」の策定の中で検討することとなった。

(c) 新規作業及び衛生実施規範の定期的な見直し/改定に関する討議文書

(経緯)

前回会合でオーストラリアから既存の衛生実施規範で最近改訂が行われていないものを食品安全及び国際貿易上のインパクトを基に順位付けをし、優先度が高い案件について新規作業とする提案がなされ、議論の結果、過去の新規作業提案で優先順位が低いとされた案件の取り扱い、新規作業提案の優先リストの策定及び優先順位を決める際の規準について整理した討議文書を準備することとされた。

(結果)

前回会合でオーストラリアから既存の衛生実施規範で最近改訂が行われていないものを食品安全及び国際貿易上のインパクトを基に順位付けをし、優先度が高い案件について新規作業とする提案がなされ、議論の結果、過去の新規作業提案で優先順位が低いとされた案件の取り扱い、新規作業提案の優先リストの策定及び優先順位を決める際の規準について整理した討議文書を準備することとされた

議題 9. 次回会合の開催日程及び開催地

次回 CCFH 会合は 2013 年 11 月 11～15 日にベトナムで開催される予定。

別添)

Pathway for achieving and maintaining *Trichinella* negligible risk status in slaughter pig

	Preharvest (OIE)		After harvesting (Codex)	Maintenance
Option 1	Good Farming Practice + facilitates and surroundings preventing exposure of wild life and rodents/insects (indoor)	On-farm audit every 6month	Risk based monitoring slaughtering pigs	On-farm auditing
Option 2	Same as above	no	(Enhanced) Risk based Monitoring slaughtering pigs	Risk based monitoring slaughtering pigs
Option 3	Good farming practices (including rodent control (in- and outdoor))		(enhanced) Risk based monitoring slaughtering pigs + other epi criteria , e.g. based on wild life monitoring	Risk based monitoring slaughtering pigs+ other epi criteria e.g. based on wild life monitoring

(参考)

食品衛生部会 (CCFH) 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
食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定原案	5/8	第36回総会
生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範のベリー類に関する付属文書原案	5/8	第36回総会
食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (<i>Trichinella spiralis</i> 及び <i>Cysticercus bovis</i>) の管理のためのガイドライン原案	2/3	電子的作業部会[議長国：EU/ニュージーランド] 第45回CCFH
スパイス及び乾燥芳香性植物に関する衛生実施規範の改定原案	2/3	電子的作業部会[議長国：米国/インド] 第45回CCFH
水分含量が低い食品の衛生実施規範に関する討議文書	1/2/3	第36回総会 電子的作業部会[議長国：カナダ/米国] 第45回CCFH
新規作業の提案	－	物理的作業部会[議長国：ベトナム/米国] 第45回CCFH
新規作業の評価及び優先順位の規準	－	物理的作業部会[議長国：ベトナム/米国] 第45回CCFH
将来の作業計画	－	物理的作業部会[議長国：ベトナム/米国] 第45回CCFH
食品中の寄生虫の発生及び管理に関する討議文書	－	電子的作業部会[議長国：オーストラリア] 第45回CCFH
生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範の改定の必要性に関する討議文書	－	ブラジル