

第 109 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 28 回 油脂部会 (CCF0) 仮議題
4-(2)	第 28 回 油脂部会 (CCF0) 主な検討議題
5-(1)	第 54 回 食品衛生部会 (CCFH) 仮議題
5-(2)	第 54 回 食品衛生部会 (CCFH) 主な検討議題
6-(1)	第 46 回 総会 (CAC) 議題
6-(2)	第 46 回 総会 (CAC) 概要

第 109 回コーデックス連絡協議会

日時：令和 6 年 2 月 15 日（木）

10:00 ～ 11:30

場所：AP 虎ノ門 B ルーム
（ハイブリッド開催）

議 事 次 第

1. 議題

① 今後の活動について

- ・ 第28回 油脂部会（CCFO）
- ・ 第54回 食品衛生部会（CCFH）

② 最近コーデックス委員会で検討された議題について

- ・ 第46回 総会（CAC）

2. その他

コーデックス連絡協議会委員

令和 6 年 2 月 21 日現在

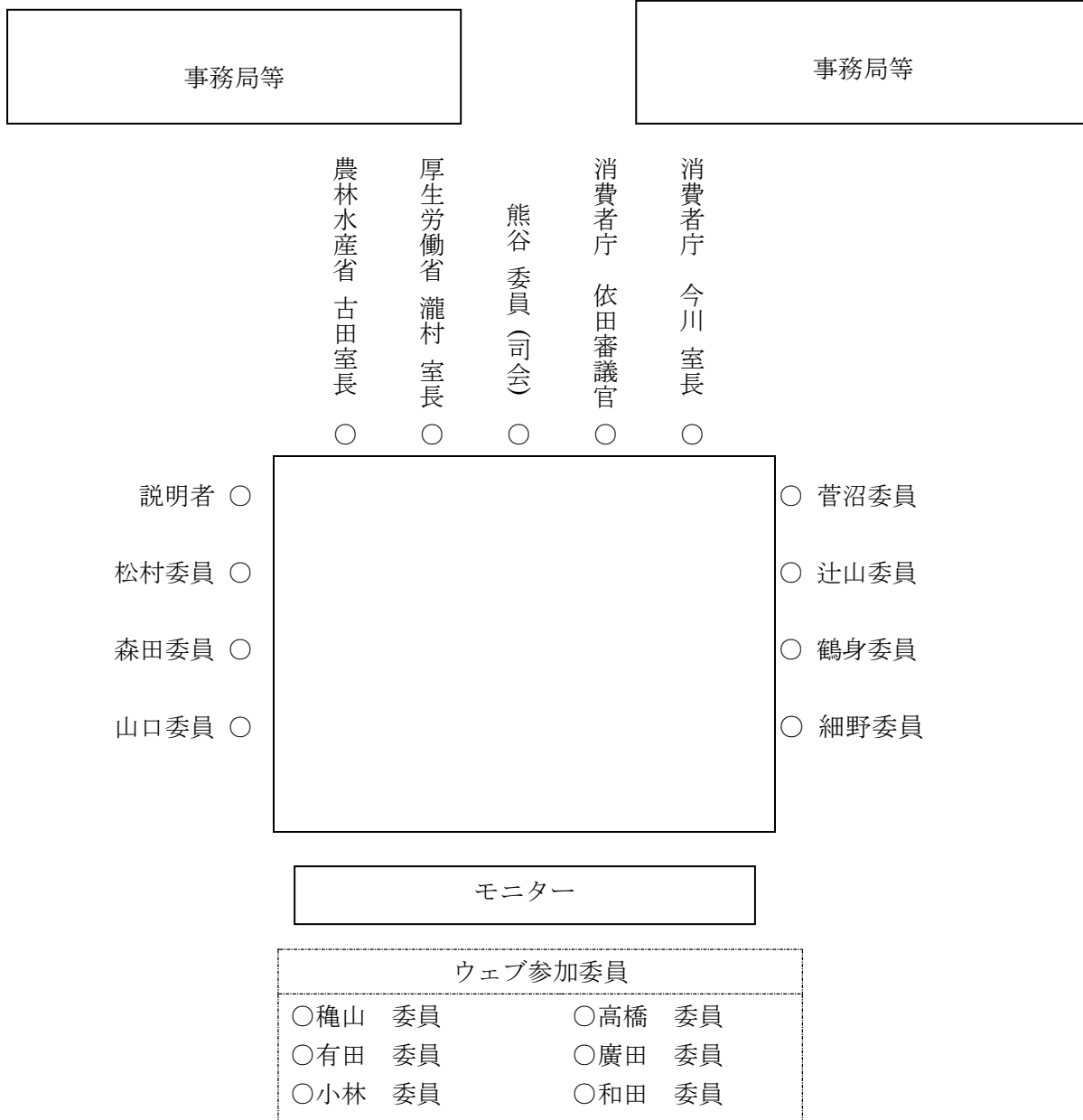
(敬称略 50 音順)

あきやま 磯山	ひろし 浩	星薬科大学 薬学部 薬品分析化学研究室 教授
ありた 有田	よしこ 芳子	主婦連合会 参与
くまがい 熊谷	ひ と み 日登美	日本大学 生物資源科学部 食品開発学科 教授
こばやし 小林	ゆう 優	全国農業協同組合連合会 畜産総合対策部 品質・表示管理室長
すがぬま 菅沼	おさむ 修	国際酪農連盟日本国内委員会事務局 参与
たかはし 高橋	ゆうこ 裕子	一般財団法人 消費科学センター 企画運営委員
つじやま 辻山	やよい 弥生	公益財団法人 日本乳業技術協会 業務執行理事
つる み 鶴身	かずひこ 和彦	公益社団法人 日本食品衛生協会 公益事業部長
と べ 戸部	よりこ 依子	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・相談員協会 会員
ひろた 廣田	ひろこ 浩子	一般社団法人 全国消費者団体連絡会 政策スタッフ
ほその 細野	ひでかず 秀和	サントリーホールディングス株式会社 グループ品質本部 品質保証推進部 専任部長
まつむら 松村	まさひこ 雅彦	一般社団法人 日本食品添加物協会 常務理事
もりた 森田	ま き 満樹	一般社団法人 Food Communication Compass 代表
やまぐち 山口	りゅうじ 隆司	一般財団法人 食品産業センター 海外室長
わ だ 和田	まさひろ 政裕	城西大学 薬学部 医療栄養学科 教授

第 109 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

令和 6 年 2 月 15 日 (木) 10:00 ～ 11:30

AP 虎ノ門 B ルーム



FAO/WHO 合同食品規格計画
第 28 回油脂部会

日 時：2024 年 2 月 19 日（月）～2 月 23 日（金）

場 所：クアラルンプール（マレーシア）

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	第 90 回及び第 91 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA) 報告書の提言の検討
4. 1	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： アボカド油の追加(ステップ 7)
4. 2	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： ツバキ種子油の追加（ステップ 4）
4. 3	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： サチャインチオイルの追加(ステップ 4)
4. 4	名前の付いた植物油規格(CXS 210-1999)の改訂原案： 高オレイン酸大豆油の追加(ステップ 4)
5	オリーブ油及びオリーブ粕油規格（CXS 33-1981）の改訂原案： 3 章、8 章及び付属書の改訂(ステップ 4)
6	魚油規格(CXS 329-2017)の改訂原案： カラヌス油の追加（ステップ 4）
7	許容される前荷のリスト（CXC 36-1987 の付属書 II）の見直し
8. 1	トランス脂肪酸の削減や部分水素添加油脂の制限に関する討議文書
8. 2	新規作業提案
9	その他の事項
10	次回会合の日程及び開催地
11	報告書の採択

FAO/WHO 合同食品規格計画
第 28 回油脂部会（CCF0）の主な検討議題

日 時：2024 年 2 月 19 日（月）～2 月 23 日（金）

場 所：クアラルンプール（マレーシア）

主要議題の検討内容

仮議題 1．議題の採択

（対処方針）

採択を支持して差し支えない。

仮議題 2．コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

（経緯）

総会及び他の部会で議論された CCF0 に関連する事項について情報提供される予定。また、以下については検討が行われる。

- ・ 第 44 回総会（2021 年）において、卸売用食品の容器の表示に関する一般規格が最終採択された。これを踏まえ、総会は個別食品部会に、個別食品規格にある卸売用食品の表示条項の見直しを求めている。
- ・ 第 83 回執行委員会（2022 年）は、WHO からの要請を受けて、各部会に、食品成分に関連する規格等の新規作業に優先順位をつける際には、非感染性疾患（NCD）危険因子（例、ナトリウム摂取量）を減らす国際的な取組を十分考慮するよう求めている。
- ・ 第 53 回食品添加物部会（2023 年）から油脂部会に、油脂に使用されるクロロフィル及びファーストスプレッドに使用されるパプリカ抽出物について技術的正当性に関する助言を求めている。

（対処方針）

上記のうち 1 点目については、適切な見直しが行われるべきとの立場で適宜対処したい。

2 点目については各国の意見を聴取の上適宜対処したい。

3 点目については、我が国では油脂及びファーストスプレッドにそれらの着色料の使用があることを踏まえ、議論の推移を注視しつつ適宜対処したい。

仮議題 3．第 90 回及び第 91 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）報告書の提言の検討

(経緯)

第 90 回 (2020 年) 及び第 91 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) (2021 年) において、特定の物質の前荷 (仮議題 7 参照) としての受容性の評価と特定の食品汚染物質の安全性評価が行われたが、第 27 回 CCF0 の時点では、報告書とモノグラフが出版されていなかったため、今次会合に延期して議論を行うことになったもの。今次会合では、第 90 回及び第 91 回 JECFA からの示された今後の作業と勧告への意見照会において提出された加盟国からのコメントを踏まえ、今後の進め方について検討が行われる。

(対処方針)

議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 4. 1. 名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂原案：

アボカド油の追加 (ステップ 7)

(経緯)

第 27 回 CCF0 (2021 年) では、主に以下に合意した。

- ・ アボカド油の定義 (2 章)
- ・ 気体液体クロマトグラフィー (GLC) によって決定されたアボカド油の脂肪酸組成 (3 章 (必須構成成分及び品質要素) の表 1)
- ・ 粗アボカド油の化学的及び物理的特性 (付属書 (その他の品質及び構成要素) 3 章の表 2)
- ・ 粗アボカド油中のデスメチルステロールの数値 (総ステロールに占める割合) (付属書 4 章 (同一性の特徴) の表 3) (一部の数値には合意しておらずスクエアブラケット付き)
- ・ 粗植物油中のトコフェロール及びトコトリエノールの数値の追記 (付属書 4 章の表 4) (数値には合意しておらずスクエアブラケット付き)

第 27 回 CCF0 は本改訂原案を総会に予備採択に諮ること、メキシコを議長、米国を共同議長とする EWG を設置し、加盟国のコメントを踏まえてスクエアブラケット中の数値を検討すること、表 4 に関し、コーデックス事務局から加盟国にデータ提出を求める回付文書を発行することに合意した。第 45 回総会 (2022 年) は予備採択したが、懸案の技術的コメントはステップ 6 で提出されるべきであること、作業完了期限を今次会合に延長することを確認した。

付属書 4 章の表 3 及び表 4 の数値について、EWG では、純粋なアボカド油の品質が反映されるよう、また、世界各地で生産されたアボカド油の品質が反映されるよう、認定を受けた試験所によって承認されたデータが優先的に採用された。今次会合では EWG で作成した改訂原案を踏まえて議論が行われる。

(対処方針)

議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 4. 2. 名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂原案：

ツバキ種子油の追加 (ステップ 4)

(経緯)

第 27 回 CCF0 において、中国から、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) にツバキ種子油を追記する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、中国が議長を務める電子作業部会 (EWG) を設置し、規格原案を準備することに合意した。新規作業は第 45 回総会において承認された。

EWG では、規格原案の素案に概ね合意が得られた。定義については、意見が分かれたが、EWG 議長から、

- ① 食用ツバキ種子油は、使用価値のある栽培種から入手すべきであること
 - ② 現在ツバキ種子油の生産に使用されている主なツバキ種がリストアップされており、*Camellia oleifera* 種由来のものが 80% 近くを占めていること
 - ③ ヨウチャ (中国語の発音) 油は、業界で広く認識されており、関連する中国の規格で採用されているため、一般的な用語として追加
- を考慮して、“ツバキ種子油 (ヨウチャ油) は栽培されたツバキ種 (*C. oleifera*, *C. oleifera* var. *meiocarpa*, *C. chekiangoleosa* and *C. vietnamensis*) から得られたものである” との定義が部会に提案されている。

今次会合では EWG で作成した改訂原案を踏まえて議論が行われる。

(対処方針)

我が国で生産されるツバキ油はほとんどが化粧品用で、食用はごくわずかである上、輸出も少量であることから、本改訂の影響はないと考えられる。議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 4. 3. 名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂原案：

サチャインチオイルの追加 (ステップ 4)

(経緯)

第 27 回 CCF0 において、ペルーから、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) にサチャインチオイルを追記する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、ペルーが議長を務める EWG を設置し、規格原案を準備することに合意した。新規作業は第 45 回総会において承認された。

EWG では、製品の定義 (2 章) 及び必須構成成分及び品質要素 (3 章) のうち、リノレン酸及びリノール酸の含有率には合意したが、脂肪酸組成 (3 章の表 1) 及び化学的及び物理的特性 (付属書 (その他の品質及び構成要素) 表 2) の一部の数値に合意していない。付属書の表 2、表 3 (デスメチルステロールの数値 (総ステ

ロールに占める割合))、表 4 (トコフェロール及びトコトリエノールの数値) は様々な地域からのデータ提出が呼びかけられている。

今次会合では EWG で作成した改訂原案を踏まえて議論が行われる。

(対処方針)

議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 4. 4. 名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) の改訂原案：

高オレイン酸大豆油の追加(ステップ 4)

(経緯)

第 27 回 CCF0 において、米国から、名前の付いた植物油規格 (CXS 210-1999) に高オレイン酸大豆油を追記する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、米国が議長を務める EWG を設置し、規格原案を準備することに合意した。

EWG では、製品の定義 (2 章) の他、脂肪酸組成 (3 章 (必須構成成分及び品質要素) の表 1)、粗油の化学的及び物理的特性 (付属書 (その他の品質及び構成要素) 表 2)、デスメチルステロールの数値 (総ステロールに占める割合 (付属書表 3)、トコフェロール及びトコトリエノールの数値 (付属書表 4) 等が議論され、合意した。

今次会合では EWG で作成した改訂原案を踏まえて議論が行われる。

(対処方針)

EWG から提案されている改訂原案は我が国にとって問題ない内容となっている。議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 5. オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981) の改訂原案：

3 章、8 章及び付属書の改訂(ステップ 4)

(経緯)

第 25 回 CCF0 (2017 年) において、EU と国際オリーブ協会 (IOC) から、オリーブ油生産・精製技術の最新の状況への適応、偽装への対処、生産地の拡大と品種の多様化への対応のため、オリーブ油及びオリーブ粕油規格 (CXS 33-1981) の 3 章 (必須構成成分及び品質項目)、8 章 (分析・サンプリング法) 及び付属書の改訂が提案され、部会は新規作業開始に合意した。新規作業提案は第 40 回総会 (2017 年) で承認された。

第 26 回 CCF0 (2019 年) 及び第 27 回 CCF0 では、EWG (議長：スペイン、共同議長：アルゼンチン) が準備した改訂原案を基に議論を行ったが、更なる議論が必要であるとされ、議論が継続中となっている。主な論点は、オレイン酸の最小値、リノレン酸の数値、トランス脂肪酸の測定の不確かさ等。

今次会合では、EWG で作成した改訂原案を基に議論が行われる。

(対処方針)

議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 6．魚油規格(CXS 329-2017)の改訂原案：カラヌス油の追加（ステップ 4）

(経緯)

第 27 回 CCF0 において、ノルウェーから魚油規格(CXS 329-2017)にカラヌス油を追記する新規作業が提案された。部会は新規作業を開始すること、ノルウェーが議長を務める EWG を設置し、規格原案を準備することに合意した。新規作業は第 45 回総会において承認された。

EWG では、製品の定義（2 章の 2.1.6 にカラヌス油は主にワックスエステルで構成されており、主に脂肪酸エステルのグリセリドで構成される伝統的な魚油とは異なる旨記載）、脂肪酸組成の GLC の値域（3 章（必須構成成分及び品質要素）の 3.1 及び表 1）、その他の必須構成成分の規準（3 章の 3.2 にワックスエステルの最低含有率を記載）、カラヌス油の酸価及び過酸化物価の要件（3 章の 3.3.2）、ワックス濃度の分析法（8 章（分析・サンプリング法））に概ね合意。

今次会合では EWG で作成した改訂原案を基に議論が行われる。

(対処方針)

議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 7．許容される前荷のリスト（CXC 36-1987 の付属書 II）の見直し

(経緯)

「前荷」とは、食用油脂をバルク（液体等の貨物を梱包されていない状態で輸送する形態）で輸送する際、当該食用油脂を運ぶ前に同じ船舶等で運んでいた貨物のこと。

日本の場合、バルク輸入される食用油脂はパーム油がメインであり、これは専用船で行われている場合が多いが、世界的には、食用油脂以外の水・酢酸等の物質も前荷として輸送されているケースがある¹。

第 23 回 CCF0（2013 年）において、「バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範（CXC 36-1987）」の「付属書 II：許容される前荷のリスト」の見直しを行う議題を今後の油脂部会の常設議題とすることになった。

第 27 回 CCF0 において、下記事項について合意した。

- ・ コーデックス事務局が、許容される前荷のリストの更なる修正に関する提案を募集する回付文書を配布する。
- ・ マレーシアを議長とする EWG を設置し、次回会合に向けて、各国から出された提案が、十分な情報に基づくことを条件として、①リストへの追加の検討、②

¹ 第 86 回コーデックス連絡協議会資料 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/86-1.pdf>

FAO/WHO に評価を依頼する物質の優先順位の決定、③リストから除外する物質の提案を検討する。

EWG での検討では、追加が提案された物質のうち、食品とみなされるものは除外された。今次会合に以下の検討を勧告している。

- ・ ペルーから提案された 5 つの物質（硫酸アンモニウム溶液、シクロヘキサノール、シクロヘキサノン、ワインヨウ素、尿素）は、適切な関連情報が部会に提供されるまで検討しない。
- ・ フルクトース、過酸化水素、尿素硝酸アンモニウム溶液（UAN）に CAS 登録番号を追記する。

（対処方針）

議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 8. 1. トランス脂肪酸の削減や部分水素添加油脂の制限に関する討議文書

（経緯）

栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）では、食品表示部会（CCFL）からトランス脂肪酸（TFA）フリー強調表示の要件の策定に関する助言を要請されたことを受けて、第 35 回 CCNFSDU（2013 年）以降、検討が行われてきたが、第 41 回 CCNFSDU（2019 年）において、要件策定作業を中止すること、第 41 回 CCNFSDU で議論された TFA の摂取量削減のためのリスク管理オプション（部分水素添加油脂（PHOs）の使用禁止及び TFA の上限値をリスク管理措置として導入すること）を CCFL 及び CCFO に情報提供することに合意した。²

第 27 回 CCFO では、CCFO が食料供給において TFA と PHOs にどのように対処できるかを検討することに関し一般的な支持があり、カナダが EU、エジプト、インド、サウジアラビア、ウガンダ、米国及び WHO と協力して討議文書を作成することに合意した。（なお、CCFL では、CCFL47（2023 年）の議論の結果、CCFO での検討の結果を待つこととし、CCFL48 に向けて、カナダが討議文書を作成することに合意している。）³

今次会合に提出された討議文書では、PHOs の使用禁止及び TFA の上限値を油脂に関する以下の規格に追加することを提案している。

- ・ 個別食品規格がない食用油脂の規格（CXS 19-1981）
- ・ ファットスプレッド及びブレンデッドスプレッドの規格（CXS 256-1999）
- ・ 動物油脂の規格（CXS 211-1999）

² 第 91 回コーデックス連絡協議会資料 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/91-3.pdf>

³ 第 107 回コーデックス連絡協議会資料 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/attach/pdf/107-1.pdf>

(対処方針)

TFA については、WHO がこれまでに TFA の摂取量を総エネルギー比の 1%以下まで低減するという目標を掲げるとともに、目標達成の方策として上記事項の法的規制としての導入を推奨している。令和 6 年 1 月時点で 57 か国が既に両方又は一方を法的に導入済又は導入検討中で、その多くが先進国であり、発展途上国の対策の遅れが課題となっている。今回、個別食品規格がない食用油脂の規格等に上記事項を追加することにより、この課題を解消したいという背景から、本提案を法的規制導入済等の国が強く後押ししていることから、本提案に賛同する国が多数となる可能性がある。

しかしながら、我が国のように、TFA 摂取量が、WHO が目標として掲げる総エネルギー比 1%未満を達成している国々においては、コーデックス個別食品規格に新たに TFA の上限値や PHOs の使用禁止を規定することで期待される TFA 摂取量の低減効果は限定的である。また、TFA 関連の規格を複数設定することはダブルスタンダードとなり、混乱を招くおそれがある。

このため、WHO の取組や、TFA 上限値の設定や PHOs の使用禁止による TFA の低減が期待されることについては賛意を示しつつ、各国の状況に応じた措置の選択が可能となるようにすべきとの方針で対処したい。

仮議題 8. 2. 新規作業提案

(経緯)

オブザーバーである GOED (Global Organization for EPA and DHA Omega-3s) より、微生物オメガ 3 オイルに関する新規規格策定作業の提案が提出されている。今次会合において、新規作業として合意し、第 47 回総会に承認を諮ることが求められている。

(対処方針)

我が国としては、微生物オメガ 3 オイルの新規規格策定の必要性は低いと考えるが、議論の推移を注視しつつ、適宜対処したい。

仮議題 9. その他の事項

(対処方針)

資料未着

適宜対処したい。

仮議題 10. 次回会合の日程及び開催地

(対処方針)

資料未着

適宜対処したい。

仮議題 11. 報告書の採択

(対処方針)

各議題の議論の結果が適切に反映されるよう適宜対処したい。

(以上)

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 54 回食品衛生部会

日時：2024 年 3 月 11 日（月）～3 月 15 日（金）

場所：ナイロビ（ケニア）

仮議題

1	議題の採択
2	コーデックス総会及び各部会からの食品衛生部会への付託事項
3	FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA) を含む FAO/WHO の作業から提起された事項
4	国際獣疫事務局 (WOAH) からの情報
5	牛肉、葉物野菜、未殺菌乳及び未殺菌乳から製造されたチーズ並びにスプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌 (<i>Shiga toxin-producing Escherichia coli</i> :STEC) の管理のためのガイドラインの附属文書 II 及び IV（ステップ 4）
6	食品生産・加工における水の安全な使用及び再使用に関するガイドラインの附属文書 II（魚及び水産製品）及び III（乳及び乳製品）の文書案（ステップ 4）
7	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の適用に関するガイドライン (CXG 73-2010) の改訂原案（ステップ 4）
8	伝統的な食品市場における食品衛生管理措置のためのガイドライン原案（ステップ 4）
9	CCFH の文書と改訂された「食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969)」の整合化
10	食品中のウイルス管理への「食品衛生の一般原則」の適用に関するガイドライン (CXG 79-2012) の改訂
11	鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン (CXG 78-2011) の改訂に関する討議文書
12	調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 61-2007) 改訂に関する討議文書
13	その他の事項及び今後の作業 新規作業提案/今後の作業計画
14	次回会合の日程及び開催地
15	報告書の採択

FAO/WHO 合同食品規格計画 第 54 回食品衛生部会

日時：2024 年 3 月 11 日（月）～15 日（金）

場所：ナイロビ（ケニア）

主要議題の検討内容

仮議題 1 議題の採択

仮議題を本部会の議題として採択するものである。各議題において十分な議論ができるよう、適宜対処したい。

仮議題 2 コーデックス総会及び各部会からの食品衛生部会への付託事項

総会及び他部会から付託された、又は関連する事項についてコーデックス事務局から説明が行われる予定。情報収集に努め、適宜対処したい。

仮議題 3 FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）を含む FAO 及び WHO の作業から提起された事項

CCFH において現在検討中の作業に関連した JEMRA の活動等が報告される。情報収集に努め、適宜対処したい。

仮議題 4 国際獣疫事務局（WOAH）からの情報

適宜聴取したい。

仮議題 5 牛肉、葉物野菜、未殺菌乳及び未殺菌乳から製造されたチーズ並びにスプラウト類における志賀毒素産生性大腸菌 (*Shiga toxin-producing Escherichia coli*:STEC) の管理のためのガイドラインの付属文書 II 及び IV（ステップ 4）

本議題は第 50 回会合（2018 年）で新規作業とすることで合意され、第 42 回総会（2019 年）で承認されたものである。

原案は、対象食品全体をカバーする本体部分と、個々の食品に特異的な措置に関する付属文書から成っており、付属文書Ⅰは生の牛肉、付属文書Ⅱは生鮮葉物野菜、付属文書Ⅲは生乳及び生乳チーズ、付属書Ⅳはスプラウト類を扱っている。

前回（第 53 回）会合（2022 年）では、本体と、生の牛肉及び生乳に関する付属文書は最終採択（ステップ 5/8）に進んだが、葉物野菜及びスプラウト類に関する付属文書はステップ 2/3 に差し戻し、再修正の上、コメント提出のために回付することが合意された。

前回会合後に開催された電子作業部会（EWG）の結果の概要を踏まえた本案の主な修正事項は以下のとおり。なお、JEMRA からは「生鮮果物及び野菜の微生物学的

「危害要因の予防と管理」の報告書について、2023 年 2 月にスプラウト、2023 年 10 月に葉物野菜、2023 年 12 月に一般原則に関するものが公表された。

付属文書Ⅱ 生鮮葉物野菜

- ・目的において“consumer use”という表現が、セクション 9 のタイトルと並びをとり“consumer awareness”に修正された。
- ・セクション 2 のタイトルがスプラウト類に係る付属文書と並びをとり「Scope, Use and Definitions」に修正された。
- ・一次生産に使用する水について、食品生産・加工における水の安全な使用及び再使用に関するガイドラインへの参照を一部追記された。
- ・セクション 5.3 のタイトルにおいて、意図をより明確にするため、“dewatering”という表現が“removal of water”に修正された。
- ・7℃未満での保管に関する記載については、低温による品質低下等を考慮した柔軟性に係る記載を添えた上で案文に残されたが、本会合直前に行われる物理的作業部会（PWG）で記載を残すか否か改めて議論される見込み。

付属文書Ⅳ スプラウト類

- ・目的と範囲について、生鮮葉物野菜の付属書での記載と並びを合わせた。また、第 53 回会合での決定に沿って、マイクログリーンがスプラウトの範囲外であることを明確にする記載が追加された。
- ・目的において、文書の一貫性を保つため、“consumer use”という表現が“consumer awareness”に修正された。
- ・7℃未満での保管について、JEMRA の報告書に裏付けとなる情報がなかったため、適切な冷蔵温度で保管することとし、温度に関する脚注は削除された。
- ・スプラウト類の生産における検査に関するセクションでは、サンプリングの適切な時期に関して考慮すべき事項が追記された。また、種子の指標菌及び STEC 等病原菌の検査に関する記載について、指標菌の検査が STEC 汚染の可能性の指標として活用できること、STEC 汚染の可能性が示唆された場合は追加で STEC の検査の実施が推奨される（ただし、陰性でも STEC が存在しないとは限らないなど、種子の STEC の検査については課題があることに留意）こと等を記載することとなった。
- ・文書の一貫性を保つため、“sanitizing”という用語が“disinfecting”に修正された。

本会合の直前に PWG が開催される予定となっている。

生鮮葉物野菜及びスプラウト類の付属文書については、本体部分や他の付属文書をはじめ他のコーデックス文書との整合性や、JEMRA から示された科学的助言を考慮して議論を進めるべきであり、対象品目の一次生産及び加工・流通工程の多様性を踏まえ、管理措置の選択の柔軟性を確保しつつ、STEC に特異的かつ効果的な管理措置に関するガイドラインが策定されるよう適宜対処したい。

仮議題6 食品生産・加工における水の安全な使用及び再使用に関するガイドラインの付属文書 II（魚及び水産製品）及び III（乳及び乳製品）の文書案（ステップ4）

本議題は、第 51 回会合（2019 年）で新規作業とすることが合意され、前回会合においてガイドライン本体部分及び付属文書 I（生鮮農産物）は第 46 回総会（2023 年）にステップ 5/8 での最終採択を諮ることに合意された。前回会合では、付属文書 II（魚及び水産製品）については提案された原案をさらに修正すべくステップ 2/3 へ差し戻され、付属文書 III（乳及び乳製品）については未作成であった。

JEMRA からは 2023 年 3 月に「魚及び水産製品の生産及び加工に使用する水の安全と質」及び「乳製品の生産及び加工に使用及び再使用する水の安全と質」の報告書が公表され、前回会合後に開催された EWG の結果を踏まえた本案の主な修正事項は以下のとおり。

付属文書 II 魚及び水産製品

- ・ 付属文書 I 及び III と構成を合わせる。
- ・ 付属文書のタイトルを水産製品から「魚及び水産製品に」変更。
- ・ 本体部分と合わせて「water safety plan」を「water fit-for-purpose assessment」に変更。

付属文書 III 乳及び乳製品の生産

- ・ 一次生産も含むこと等からタイトルを乳製品から「乳及び乳製品」に変更。
- ・ JEMRA の報告書にも記載のある具体的な数値（例：水の再利用に際しての保管期限や温度）についても例として掲載。
- ・ EWG でも意見が分かれたが、「water safety plan」等の文言を本体部分と合わせる。
- ・ 再使用するための水の回収及び処理技術については、乳及び乳製品に限らず他の分野でも使用されるため付属文書 IV として示すこととし、乳及び乳製品の生産に関する具体的な推奨技術については、付属文書 III に残す。

（付属文書 IV を維持する場合は、最終採択された本体及び付属文書 I との相互参照について本会合で議論が必要。）

本会合の直前に PWG が開催される予定となっている。

水産製品や乳製品の付属文書については、本体部分や他の付属文書をはじめ他のコーデックス文書との整合性や、JEMRA から示された科学的助言等を考慮して議論を進めるべきであり、また、管理措置の選択の柔軟性を確保しつつ、活用しやすいガイドライン及び措置判断ツールの例示が提供されているガイドラインが策定されるべきであるとの立場で対処したい。

仮議題7 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の適用に関するガイドライン（CXG 73-2010）の改訂原案（ステップ4）

第 51 回会合において、2019 年に行われた JEMRA の海産物の腸炎ビブリオ及びビブリオ・バルニフィカスに関する会議の報告書（MRA35）を受けて、「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の適用に関するガイドライン（CXG 73-2010）」が採択されて以降に得られた科学的知見をふまえてその見直しの必要性を検討することとされ、前回会合において、我が国がニュージーランドとともに作成した討議文書に基づき議論が行われ、CXG 73-2010 の改訂を新規作業とすることが合意された。

我が国及びチリを共同議長とする EWG において作成された改訂原案では、主に以下の点が議論されている。

- ヒトに対して病原性を有するとされるビブリオ属菌のうち、本ガイドラインの対象とする食中毒を引き起こし得る種の特定
- 食品加工においてビブリオ属菌の増殖を抑制し又は菌数を低減し得る介入措置の例示の追記
- 現行の FAO/WHO のリスク評価や管理すべき水に関するセクションの食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）との整合
- ビブリオ属菌の検出及び生菌数計測の試験法を選択する上でのクライテリアに関するセクションの追加

本会合に先立ってバーチャル会合において議論を行うことも予定されているところ、本作業がさらなるステップに進むよう適宜対処したい。

仮議題 8 伝統的な食品市場における食品衛生管理措置のためのガイドライン原案（ステップ 4）

前回（第 53 回）会合において新規作業とすることで合意され、第 46 回総会で承認されたもの。なお、第 46 回総会は、CCFH に対し、策定されるガイドラインと、食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）及び路上販売食品の地域規格との関係を慎重に検討するよう要請している。ケニアを議長、ボリビア及びナイジェリアを共同議長とする EWG において、議長らが作成したガイドライン原案について二度にわたりコメントが求められ、提出されたコメントを踏まえて修正されたものが会議文書として回付されている。

第 53 回会合において更なる議論が必要とされている内容は以下のとおり。

- タイトルを「伝統的な食品市場における食品衛生管理措置のためのガイドライン」とするか「伝統的な食品市場における衛生管理措置のためのガイドライン」とするか
- 文書の構成をガイドラインのスタイル、衛生規範のスタイル又は独自のものとするか（回付されている原案は独自の構成を取っている）
- 文書の構成や各見出しが、記載すべき内容を網羅しているか
- 本ガイドライン原案と、既存の 4 つの路上販売食品に関する地域規格（うち、アジア地域規格は「路上販売食品の地域衛生実施規範」（CXC76R-2017））との関係性（これら 4 つの地域規格を補完するものなのか、置き換わるものなのか）

伝統的な食品市場については、市場の構造や基本的なインフラ、取り扱う食品の種類、慣習等が地域ごと・国ごとに大きく異なり得ることも考慮しつつ、本ガイドラインの内容が食品衛生の一般原則に則った普遍的なものとなるよう適宜対処したい。

仮議題 9 CCFH の文書と改訂された「食品衛生の一般原則 (CXC 1-1969)」の整合化

第 45 回総会（2022 年）で食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）が採択された際に、総会から CXC 1-1969 はコーデックスの食品衛生に関する文書の基本であり多くの文書に参照されていることから、CCFH に対して文書の整合化を図るよう要請があり、前回会合において、英国が整合化作業の選択肢を検討するとされたもの。

英国から示された討議文書では 3 つの選択肢が示されている。

- ① 簡単な整合化：CXC 1-1969 の正しいセクションへ参照されるよう、既存の文書を改訂。それ以外は改訂しない。
- ② 構成の整合化：①に加え、CXC 1-1969 と構成（見出し）を合わせる。
- ③ 構成及び内容の整合化：②に加え、既存文書の定義を精査し、CXC 1-1969 の変更が既存文書に与える影響を踏まえて改訂。

なお、作業の進め方については、

- ・ 優先順位をつけて、今後の作業に統合すること
- ・ 常設作業グループを設置し、既存文書の優先順位、作業の分割化、今後の作業の EWG 議長と連携することが提案されている。

整合化を図ることは重要であるものの、作業が膨大であることから、常設作業グループを設置し、優先順位を付けて作業されるよう、適宜対処したい。

仮議題 10 食品中のウイルス管理への「食品衛生の一般原則」の適用に関するガイドライン (CXG 79-2012) の改訂

第 51 回会合において、CCFH の今後の作業計画の見直しが行われ、その中で、食品中のウイルス管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 79-2012) については、ノロウイルスに関する新たな情報に基づき、改訂に向けた新規作業の要否を検討することとされた。これを受けて、カナダがオランダの支援を得て作成された当該ガイドラインの改訂に係る討議文書が前回会合で議論された。前回会合で、JEMRA に以下について科学的知見を求めること、またカナダがオランダの支援を得て、プロジェクトドキュメントを策定することで合意された。

- ・ 公衆衛生上の懸念が最も高い食品由来のウイルスおよび関連する食品の最新のレビュー
- ・ 予防と介入措置に関する科学的知見のレビュー、及びフードチェーンにおける介入の有効性
- ・ 食品中の関連する腸管系ウイルスの分析方法のレビュー
- ・ ウイルス指標または汚染の他の指標の潜在的な有用性に関する科学的知見のレビュー
- ・ 加盟国間で広く使用されるようなリスク評価モデルのレビュー。

2023 年 9 月に JEMRA の会議が開催され、その概要報告等を踏まえたプロジェクトドキュメントが提出されている。現行のガイドラインの対象となっている A 型肝炎ウイルス及びノロウイルスに加え E 型肝炎ウイルスも対象とすること、また媒介食品として冷凍果実も含めること、フードチェーンにおける介入措置の改訂、ウイルス検出の技術の進展を踏まえた食品の検査や A 型肝炎ウイルス及びノロウイルスの管理方法の進展をガイドラインに反映することとして提案されているものであることから、新規作業として採択されるように、適宜対処したい。

仮議題 11 鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン (CXG 78-2011) の改訂に関する討議文書

第 52 回会合(2022 年)において、「鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理のためのガイドライン (CXG 78-2011)」の改訂に必要な関係情報の収集を JEMRA に要請し、JEMRA からは、2023 年 12 月に家禽肉中の非チフス性サルモネラの管理に関する専門家会議の最終報告書(MRA45)が公表され、カンピロバクターについては、2023 年 3 月に行われた家禽肉中のカンピロバクター属菌の管理に関する専門家会議の概要報告が公表されている。

今回、米国、ホンジュラス、ブラジル及び EU が、JEMRA のリスク評価を踏まえて作成した討議文書に基づき、CXG 78-2011 の改訂の可能性について議論することとなっている。

討議文書において改訂や更新の際に考慮すべきとされている主な要素は以下のとおり。

- ペルオキシ酢酸及びその他有機酸のカンピロバクターに対する有効性
- 繁殖鶏群を含めた生産段階のサルモネラの管理の有効性
- 肝臓の喫食によるサルモネラ感染に関して、GMP、GHP 及びハザード管理の更新、また介入措置や検査スキームの可能性

同ガイドラインの更新は、カンピロバクター及びサルモネラの管理に有用な知見が得られることが期待されることから、各国の意見も聴取しつつ、基本的に同提案が採択されるよう適宜対処したい。

仮議題 12 調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 61-2007) 改訂に関する討議文書

第 50 回 会合において、「食品中のリステリア・モノサイトゲネスの管理に対する食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン (CXG 61-2007)」の改訂を今後の作業計画一覧に掲載することで合意されたことを受けて、JEMRA が 2020、2022 及び 2023 年に開催され、最近のデータに基づき改めてリステリア・モノサイトゲネスのリスク評価を実施した(2020 年の会議については最終報告書が、2022 及び 2023 年の会議につ

いては、概要報告のみが公表されている)。

今回、カナダ、フランス及び米国が、JEMRA のリスク評価を踏まえて作成した討議文書及びプロジェクトドキュメントに基づき、新規作業の必要性について議論することとなっている。

プロジェクトドキュメントにおいて改訂や更新の際に考慮すべきとされている主な要素は以下のとおり。

- 一次生産において食品事業者（生産者を含む。）が適用すべき効果的な管理措置について
- 一次生産から消費までのフードチェーンにおいて考慮すべき新規の関連情報（時間-温度管理、環境衛生に関する慣行、気候変動など）について
- リステリアのモニタリング方法（特に、従来の分離培養法を補完する分子生物学的またはゲノムベースの手法）について
- リステリア食中毒のリスクに影響を与えるような、異なる地域における消費者の慣習や様々な要素の関連性（基礎疾患や、社会経済的な要素、行動様式、文化的要因など）について
- その他、新たなリスク評価モデルやリステリア食中毒の発生状況等、最近の科学的知見について

更新されたガイドラインは、食品事業者による衛生管理の向上やより効率的な検査の実施、消費者の行動変容等を促し、国際的にリステリア食中毒の予防に大いに貢献し得ると考えられることから、各国の意見も聴取しつつ、基本的に同提案が採択されるよう適宜対処したい。

仮議題 13 その他の事項及び今後の作業・新規作業提案/今後の作業計画

適宜対処したい。

仮議題 14 次回会合の日程及び開催地

適宜対処したい。

仮議題 15 報告書の採択

各議題の議論の結果が適切に反映されるよう対処したい。