

## 第 111 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 55 回 残留農薬部会 (CCPR) 仮議題
4-(2)	第 55 回 残留農薬部会 (CCPR) 主な検討議題
5-(1)	第 54 回 食品衛生部会 (CCFH) 議題
5-(2)	第 54 回 食品衛生部会 (CCFH) 概要
6-(1)	第 17 回 食品汚染物質部会 (CCCF) 議題
6-(2)	第 17 回 食品汚染物質部会 (CCCF) 概要

## 第 111 回コーデックス連絡協議会

日時：令和 6 年 5 月 28 日（火）  
15:00～16:40  
場所：農林水産省共用第 2 会議室  
（web 併催）

### 議 事 次 第

#### 1. 議題

##### ① 今後の活動について

- ・ 第 55 回 残留農薬部会（CCPR）

##### 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 54 回 食品衛生部会（CCFH）
- ・ 第 17 回 食品汚染物質部会（CCCF）

#### 2. その他

## コーデックス連絡協議会委員

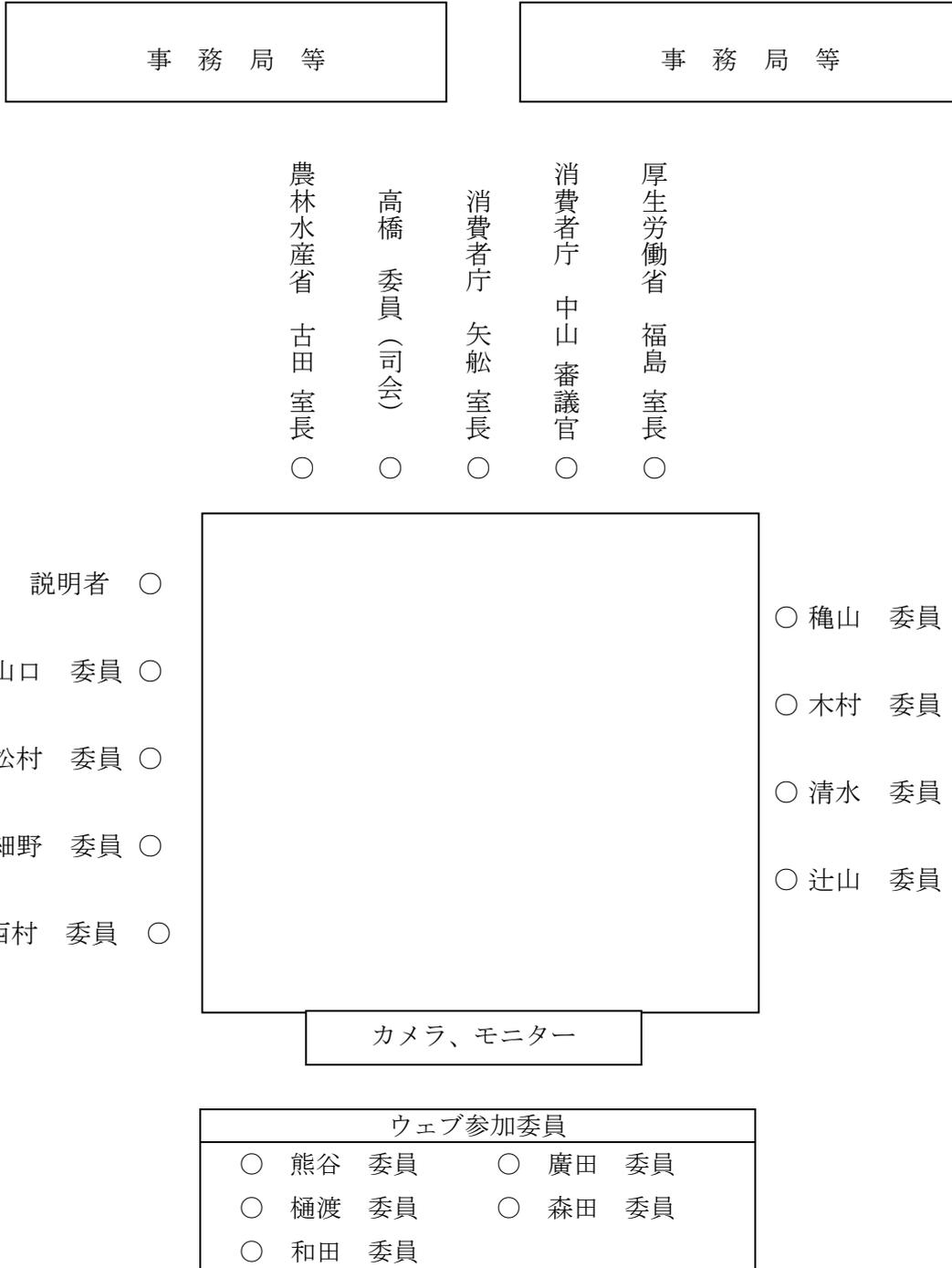
令和 6 年 4 月 1 日現在

(敬称略 50 音順)

あきやま 穂山	ひろし 浩	星薬科大学 薬学部 薬品分析化学研究室 教授
きむら 木村	たま代 <sup>よ</sup> たま代	主婦連合会 国際規格化推進マネージャー
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
しみず 清水	たかし 隆司	一般社団法人 J ミルク 国際委員会事務局 事務局長
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
にしむら 西村	りょう 亮	全国農業協同組合連合会 法務・リスク管理統括部 食品品質・表示管理課 課長
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
ひわたし 樋渡	ゆき 由岐	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 食生活委員会 委員
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 111 回コーデックス連絡協議会 会場配置図

令和 6 年 5 月 28 日 (火) 15:00~16:40  
農林水産省共用第 2 会議室 (web 併催)



## FAO/WHO 合同食品規格計画 第 55 回残留農薬部会

日時：(本会合) 2024 年 6 月 3 日 (月) ～ 6 月 6 日 (木)  
(報告書採択) 6 月 8 日 (土)  
場所：成都 (議長国：中国)

### 仮議題

1	議題の採択
2	報告者の選任
3	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
4(a)	FAO/WHO からの関心事項
4(b)	その他国際機関からの関心事項
5(a)	2023 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) における一般的検討事項の報告
5(b)	コーデックス残留農薬部会 (CCPR) で生じた特定の懸案に対する 2023 年 JMPR の回答
6	食品又は飼料中の農薬最大残留基準値 (MRL) 案 (ステップ 7) 及び原案 (ステップ 4)
7	長期保存における農薬の標準物質の純度と安定性のモニタリングに係るガイドライン策定 (ステップ 4)
8	健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物の管理
9	各国の農薬登録の情報
10	JMPR による評価/再評価のためのコーデックススケジュールと優先度リストの策定
11	CCPR と JMPR の手続強化
12	CCPR と食品残留動物用医薬品部会 (CCRVD) における作業の調整 農薬と動物用医薬品両方で使用される物質に関する CCPR と CCRVD の合同ワーキンググループ - 作業の状況

13	トマトやピーマンの CXLs 設定を受けたナスにおける CXLs 設定の検討
14	その他の事項
15	次回会合の日程及び開催地
16	報告書の採択

FAO/WHO 合同食品規格計画  
第 55 回残留農薬部会 (CCPR) の主な検討課題

日時：2024年 6 月 3 日 (月) ～ 6 月 8 日 (土)  
場所：成都 (中国)

主要議題の検討内容

仮議題 4 (a) FAO/WHOからの関心事項

2023年におけるFAO/WHO合同農薬管理合同会議 (JMPM) やFAO/WHO合同農薬規格専門家会合 (JMPS) の活動報告のほか、FAOから農薬管理やリスク評価に係る能力向上に関する取組やHHPs (highly hazardous pesticides) のリスク削減に関する取組、WHOから飲料水中における残留農薬に関する取組、ダイオキシンやダイオキシン様化合物に係る取組、食品の汚染を原因とする疾病による損失推計に関する取組についての報告がなされる予定。

(対処方針)  
適宜聴取したい。

仮議題 4 (b) その他国際機関からの関心事項

CCPRに関連する国際原子力機関 (IAEA) の活動についての報告がなされる予定。

(対処方針)  
適宜聴取したい。

仮議題 6 食品又は飼料中の農薬最大残留基準値 (MRL) 案 (ステップ 7) 及び原案 (ステップ 4)

(概要)

過去の部会でステップを留められたMRL案及び原案、並びに2023年FAO/WHO合同残留農薬専門家会合 (JMPS) により新たに勧告されたMRL原案 (CX/PR 24/55/5) について、ステップ 7 又はステップ 4 で検討される予定である。

今回の部会においてMRL案が検討される予定の農薬は以下のとおりである。

検討予定農薬 (ステップ 7)

Metalaxyl (138)

検討予定農薬 (ステップ 4)

<新規農薬>

1,4-Dimethylnaphthalene (331)	Florylpicoxamid (332)	Isocycloseram (334)
Isotianil (335)	Mepiquat chloride (336)	Tricyclazole (337)

<既存農薬についての特定の食品のMRLの設定/改廃等>

Dimethoate (027)	Omethoate (055)	Piperonyl butoxide (062)
Pyrethrins (063)	Cypermethrin (118)	Diflubenzuron (130)
Deltamethrin (135)	Metalaxyl (138)	Propiconazole (160)

Bifenthrin(178)	Fipronil(202)	Boscalid(221)
Difenoconazole(224)	Clothianidin(238)	Fluopyram(243)
Thiamethoxam(245)	Acetamiprid(246)	Emamectin benzoate(247)
Flutriafol(248)	Dinotefuran(255)	Cyantraniliprole(263)
Imazapyr(267)	Cyflumetofen(273)	Oxathiapiprolin(291)
Fluazinam(306)	Triflumuron(317)	Mefentrifluconazole(320)
Tetraniliprole(324)	Isoflucypram(330)	

<既存農薬についての定期的再評価>

Carbendazim(072)	Thiophanate-methyl(077)	Carbofuran(096)
Iprodione(111)	Permethrin(120)	Prochloraz(142)
Carbosulfan(145)		

(対処方針)

上記の農薬については、各MRL案が本部会により合意された後に総会（CAC）で最終採択された場合、今後我が国で当該MRL案を受け入れることを考慮し、我が国の消費者の健康が保護されることを前提に、適切なMRL案が設定されるよう対処したい。

**仮議題7 長期保存における農薬の標準物質の純度と安定性のモニタリングに係るガイドライン策定（ステップ4）**

(概要)

第51回会合（2019年）において、認証標準物質（CRM）が残留農薬の分析の際に適切性を判断する様々な目的で使用されている一方、分析値の品質を保証するために有効期限が設定されており、期限が切れたCRMは使用することができず、新たにCRMを入手するのは困難である（コストが高く、途上国では入手が困難。また、場合によっては入手自体ができない）こと、適切に保管されていれば、通常、有効期限を過ぎてもCRMの純度等に大きな変化がないことから、アルゼンチンとインドが期限切れのCRMの使用に関する討議文書を作成し、長期保存された標準物質（CRMを含む。）の有効活用に資する新規作業が提案された。数次の会合における議論を経て、前回会合において、認証標準物質ではない標準物質を対象とする等の修正を経て、新規作業として合意されたところ。

今次会合においては、前回会合において設置された電子作業部会（EWG、議長国：インド、共同議長国：アルゼンチン、シンガポール）で検討された長期保存における農薬の標準物質の純度と安定性のモニタリングに係るガイドライン案について議論が行われる予定。

(対処方針)

標準物質や標準溶液を長期間にわたって保存・使用しようとする場合における、保管方法その他の要件や、純度及び安定性を確認する手順に特化したガイドラインとなっている。内容の重複している箇所、技術的修正が必要な箇所などが散見されるものの、基本的には議論を進めて差し支えない。

**仮議題8 健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物の管理**

(概要)

第51回会合（2019年）以降、MRLの定期的な再評価時に必要とされるデータを作成したり提出したりする者がいない場合についての議論を行ってきたが、第54回会合（2023年）

において、これまでの検討結果を踏まえ、健康への懸念が特定されている農薬については、引き続きfour-yearルール（コーデックス農薬最大残留基準値（CXL）を4年間に限って維持し、その間にデータが提出されればJMPRでの評価を行い、提出されない場合にはCXLを取消す）に沿って取扱うこととされた。また、会合毎にEWGを設置してサポートがされていない化合物の管理を行うこと（CCPR内部手続として整理）となった。

今次会合においては、JMPRによる評価／再評価のためのCodexスケジュールと優先度リストにおいてサポートされないことが特定されたamitraz(122)、bitertanol(144)、fenthion(39)、parathion-methyl(59)、dinocap(87)及びmethamidophos(100)について、以下内容に係るEWGでの検討結果について議論が行われる予定。

- amitraz(122)、bitertanol(144)、fenthion(39)、parathion-methyl(59)について、全てのCXLを削除すること
- dinocap(87)のCXLを削除した場合のmeptyldinocap(244)CXLへの影響
- methamidophos(100)のCXLを削除（玄米、稲わらのCXLは維持）した場合のacephate(95)CXLへの影響

#### （対処方針）

国内で農薬登録がないbitertanol(144)、fenthion(39)、parathion-methyl(59)及びdinocap(87)については、CXLが削除されることによる我が国への影響はないことから支持。

amitraz(122)については、国内で農薬登録があるが、データ所有者から「possible deletion」とのコメントが付されており、また、代替剤があることからCXLが削除されることによる我が国への影響は少ないと考えられることから支持。

一方、methamidophos(100)については、acephate(95)の代謝物でもあり、コーデックスMRLデータベースによれば、玄米や稲わらのmethamidophosのCXLはacephateを使用したときのmethamidophosの残留データを参照して設定されているほか、JMPR評価書によれば、

- アーティチョークやいんげんまめ、大豆のmethamidophosのCXLについても、acephateを使用したときのmethamidophosの残留データを参照して設定
- 豚肉等畜産物のCXLについては、今回CXL削除の提案がなされているてんさいや大豆等のデータを参照して設定（基準値の維持が提案されている稲わらからの摂取は考慮せず）

されており、acephateを使用した農産物に残留するmethamidophosを考慮し、CXLの削除には慎重に対応すべきである。

なお、CXLを参照していた食品で、methamidophosのCXLが削除された場合、国内では一般的に一律基準が適用されることが想定されるところ、国内でacephateの登録がある食品（例えばてんさい）については、acephateの使用により、その代謝物であるmethamidophosの残留が考えられることから、その値として妥当であるのか慎重に判断する必要がある。その結果として見直しが必要であれば、国内のacephateの代謝物データに基づきmethamidophosの残留値を設定せざるを得ない。また、国内でのacephateの基準値設定に当たっては、methamidophosによる毒性影響を考慮している点にも留意が必要である。

methamidophosに限らず、共通代謝物がある農薬については、同様の問題が生じ得るところ、コーデックスMRLデータベースに記録された情報を鵜呑みにせず、拙速にCXLの削除を決定すべきでないことを必要に応じ主張したい。

## 仮議題9 各国の農薬登録の情報

### （概要）

農薬登録情報データベースの開発について、第53回会合（2022年）で発表されていたと

ころ。15年以内に毒性評価が行われていない数十種類の農薬について、ドイツ主導のEWGが昨年度各国に対して行った調査の取りまとめ結果が報告される予定。

また、農薬登録情報データベースに必要なデータの収集や分析の促進に資する改善策や、健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物の管理に関連し、再評価を計画する上で十分な情報が得られたか等について、意見交換が行われる予定。

(対処方針)

健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない農薬に対する検討作業の補完を視野に、農薬登録情報データベース開発が進められているところ、作業担当者の負担を増やさず効率化に資する内容であれば支持する等適宜対処したい。

## 仮議題10 JMPRによる評価／再評価のためのコーデックススケジュールと優先度リストの策定

(概要)

EWGが作成した、2023年以降にJMPRが毒性及び残留に関する評価を行う農薬の優先リストについて議論される予定である。

(対処方針)

適宜対処したい。

## 仮議題11 CCPRとJMPRの手續強化

(概要)

近年、JMPRによる評価のキャパシティの制限により、新規農薬に対してCXLが設定されるのに時間を要しており、さらに直近ではCOVID-19の影響によりバーチャルミーティングとなったこと等によりJMPRのアウトプットが少なくなっている。今後、現在のシステムではJMPRが必要な評価を進められないことを踏まえたCropLife International(農薬業界団体)からの提案に基づき、第53回会合(2022年)で議論が行われ、短期的、長期的な観点からのロードマップを検討するEWG(議長国:米国、共同議長国:コスタリカ、フランス、ドイツ、ウガンダ)が設置された。前回会合において、当該EWG報告書についてJMPRの意見を求めた上で改めて今次会合に提示することが決定されていたものである。

(対処方針)

今期会合に提示された文書においては、対策が①現行のプロセスの改善に当たるもの(短期的アプローチ)と②ガバナンスや構造の変革を伴う大幅な改革(長期的アプローチ)に大別され、議論しやすくなっている点は評価できる。

しかしながら、議論の過程で提案されてきた様々な取組については、①に該当するものは「評価プロセスの効率化に資するプロジェクトを策定するべくJMPRや農薬メーカー等関係者と協議する」、②に該当するものは慎重な検討を要するため、議論を継続し、必要に応じコンサルタントを雇用する等、結論を先延ばしにしたと言えなくもない。「プロジェクト」として想定されるものには、農薬メーカーが提出するドシエの様式の標準化や電子化が含まれており、これは評価の効率化に大きく貢献すると考えられるので、具体的な議論になれば支持することとしたい。

また、①の短期的アプローチとして、作業が停滞している適用拡大（新たな作物への基準値設定）について、これに特化した追加のJMPR会合を開催することが提案されているが、これについては、評価者の負担を考えると実現困難であると思われる。必要に応じてこれまでの作業の中でもJMPRが会合の長期化や追加開催に否定的な見解を示していることもリマインドしつつ、建設的な解決策の検討に向けた議論に加わることをしたい。

### 仮議題13 トマトやピーマンのCXLs設定を受けたナスにおけるCXLs設定の検討

（概要）

第54回会合（2023年）において、ナス類を含むサブグループ12Cに、代表作物としてサブグループ12Aのトマトやサブグループ12Bのチリペッパー（とうがらし）やスイートペッパー（ピーマン）を加えることに合意。他方、Global Pulse Confederation（GPC、元豪州代表でMinor Use Federationの事務局長を務めるAlan Norden氏が出席）から、今回の代表作物の追加により、これまでにCXLがトマトやピーマンに設定された農薬について、サブグループ12Cのナス類へ外挿してCXLを設定できるか検討すべきではないか（ナス類とGAPが同じとみなすことができるトマトやピーマンのデータを、作物残留試験データがないナス類に外挿するアプローチは2018年のJMPRにおける合意事項）との意見があり、今次会合において、その手法に基づく基準値設定について議論が行われる予定。

（対処方針）

サブグループ12Cへの代表作物追加を受け、トマト又はピーマンのサブグループにCXLが設定されている農薬について、サブグループ12CへのCXL設定を検討した検討手順は、JMPRにおける暴露評価の手法その他過去の決定事項に照らし、問題がないものと考えられる。

今回新たにナス類のCXL設定が検討されている農薬の中には、わが国で「ナス」への基準値設定がないものや、わが国で設定されている基準値を上回るものもあるが、当該基準値を設定する前提で、現時点での食品摂取量等を踏まえた評価を行った場合、消費者の健康に影響があるものではないと考えられることから支持することとしたい。

# 第55回残留農薬部会 (CCPR55)

2024/06/03～06/08  
成都 (中国)

Codex連絡協議会

2024/05/28

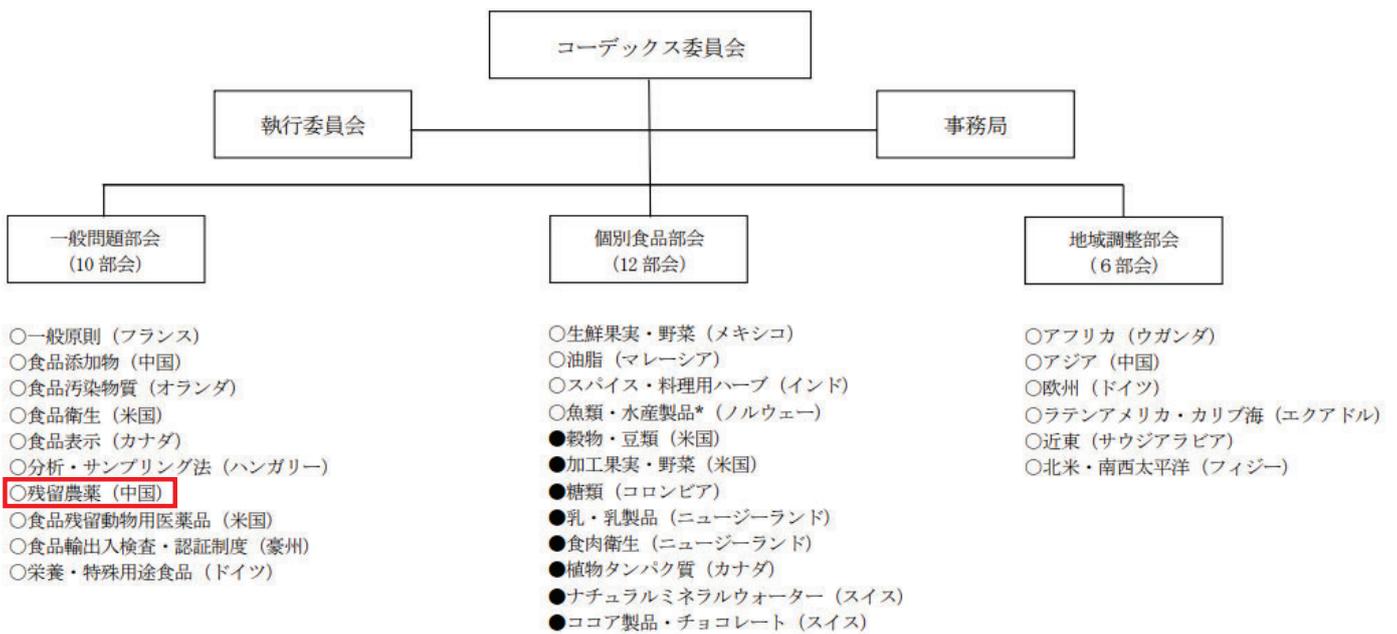
消費・安全局農産安全管理課農薬対策室

農林水産省

## コーデックス委員会の組織

農林水産省 消費・安全局

2023年3月現在



注) 1. ●印の部会は、休会中。  
 2. \*印の部会は、Working by Correspondence (対面での会合以外の方法での作業)。  
 3. ( ) 内の国は、ホスト国名。  
 4. 執行委員会は、議長、3副議長、6地域調整国 (アフリカ、アジア、欧州、ラテンアメリカ・カリブ海、近東、北米・南西太平洋) 及び7地域代表 (アフリカ、アジア、欧州、ラテンアメリカ・カリブ海、近東、北米、南西太平洋) で構成。

- a. To establish maximum limits for pesticide residues in specific food items or in groups of food;
- b. To establish maximum limits for pesticide residues in certain animal feeding stuffs moving in international trade where this is justified for reasons of protection of human health;
- c. To prepare priority lists of pesticides for evaluation by the Joint FAO/WHO Meeting on Pesticide Residues (JMPR)
- d. To consider methods of sampling and analysis for the determination of pesticide residues in food and feed
- e. To consider other matters in relation to the safety of food and feed containing pesticide residues
- f. To establish maximum limits for environmental and industrial contaminants showing chemical or other similarity to pesticides, in specific food items or groups of food

3

## CCPR55の仮議題 (1)

- 仮議題 1 議題の採択
- 仮議題 2 報告者の選任
- 仮議題 3 コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
- 仮議題 4 (a) FAO/WHOからの関心事項
- 仮議題 4 (b) その他国際機関からの関心事項
- 仮議題 5 (a) 2023年JMPRにおける一般的検討事項の報告
- 仮議題 5 (b) CCPRで生じた特定の懸案に対する2023年JMPRの回答
- 仮議題 6 食品又は飼料中のMRL案 (ステップ7) 及び原案 (ステップ4)
- 仮議題 7 長期保存における農薬の標準物質の純度と安定性のモニタリングに係るガイドライン策定 (ステップ4)
- 仮議題 8 健康への懸念が示されていないが定期的再評価に必要なデータ提出等のサポートがされていない化合物の管理
- 仮議題 9 各国の農薬登録の情報
- 仮議題 10 JMPRによる評価/再評価のためのコーデックススケジュールと優先度リストの策定

- 仮議題11 CCPRとJMPRの手続強化
- 仮議題12 CCPRとCCRVDfにおける作業の調整  
農薬と動物用医薬品両方で使用される物質に関するCCPRとCCRVDfの合同ワーキンググループ - 作業の状況
- 仮議題13 トマトやピーマンのCXLs設定を受けたナスにおけるCXLs設定の検討
- 仮議題14 その他の事項
- 仮議題15 次回会合の日程及び開催地
- 仮議題16 報告書の採択

5

## 仮議題7 長期保存における農薬の標準物質の純度と安定性のモニタリングに係るガイドライン策定

- 残留農薬を分析する際に使用する認証標準物質（CRM）は、分析値の品質を保証するために有効期限が設定されているが、
  - ①非常に高価で、途上国では入手が困難であること
  - ②適切に保管されていれば、通常、有効期限を過ぎても純度等に大きな変化がないことから、長期保存された標準物質の有効活用に資する新規作業が提案されているもの。
- 電子的作業部会（EWG）で検討された長期保存された標準物質の純度の安定性のモニタリングに関するガイドライン案について議論される予定。



- ガイドライン作成自体には反対しないが、技術的修正が必要な箇所について指摘する方針。

- コーデックスMRL (CXL) は15年ごとに再評価するルール。
- 定期的再評価に必要なデータ提出等がない場合、健康への懸念が特定されている農薬については、新たにリスク評価が行われない限り CXLを削除。
- 健康への懸念が特定されていない農薬の取扱いについては、以下のとおり決定 (CCPR54) 。
  - ① 現行のルール (four-year ルール※) に沿って取扱う、
  - ② 会合ごとにEWGを設置して管理 (CCPRの内部手続との位置づけ) 、
  - ③ データ提出の支援のためCodex事務局をはじめ関係機関がどのような役割を果たすべきかCodexのウェブサイトにおいて情報提供。

※CXLを4年間に限って維持し、その間にデータが提出されればJMPRでの評価を行い、提出されない場合にはCXLを取り消すという現行ルール

7

- 今次会合では、以下農薬のCXL削除についてEWGでの検討結果に基づき議論される予定。

amitraz(122)、bitertanol(144)、fenthion(39)、  
parathion-methyl(59)、dinocap(87)、  
methamidophos(100) (玄米、稲わらのCXLは維持)



- bitertanol(144)、fenthion(39)、parathion-methyl(59)及びdinocap(87)については、国内で農薬登録がなく、CXL削除は問題ない考え。
- amitraz(122)については、データ所有者がCXL削除受け入れの意向。海外動向を受け、国内の農薬登録も取り下げとなったとしても、代替剤があることから、影響は少ない。
- methamidophos(100)については、acephate(95)の代謝物であり、共通代謝物がある農薬の場合は、よく検討する必要がある旨指摘して対応したい。15

8

# 仮議題11 CCPRとJMPRの手続強化

- 近年、JMPRによる評価のキャパシティの制限により、新規農薬に対してCXLが設定されるのに時間を要しており、さらに直近ではCOVID-19の影響によりJMPRによる評価結果が少なくなっている。
- 今次会合では、EWGで検討された手続強化や大規模な構造改革のためのロードマップについて議論される予定。



- JMPRの負担を増やさずにFAOやWHOが効率化を含め手続を見直すことは支持できるが、その結果として評価が不十分になることは避けなければならないとの認識の下、適宜対処したい。

9

# 仮議題13 トマトやピーマンのCXLs設定を受けたナスにおけるCXLs設定の検討

- なす類を含むサブグループ12Cに、代表作物としてトマトやチリペッパー（とうがらし）・スイートペッパー（ピーマン）を加えることが合意。
- トマトやピーマンにCXLが設定された農薬について、なす類へ外挿してCXLを設定できるか、その手法に基づく基準値設定について議論される予定。



- 検討手順は、前例等に照らし問題なく、今回新たに設定が検討されているCXLについては、支持する方針。

## 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）

### 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	国際獣疫事務所 (WOAH) からの情報
5	牛肉、生鮮葉物野菜、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 <i>Escherichia coli</i> :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) の文書案
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)
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	食品の伝統的な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 (CAG 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 (CAG 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 (CAG 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 回食品衛生部会報告書

2024 年 3 月 11 日（月）から 3 月 15 日（金）にナイロビ（ケニア）にて開催された標記会合の概要及び結果を以下のとおり報告する。

本会合には、56 加盟国、1 加盟機関（EU）、11 国際機関が参加した。議長は米国農務省の Dr. Evelyne Mbandi が務めた。

我が国の出席者は以下のとおり。

厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課輸入食品安全対策室	室長	福島	和子
厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課	課長補佐	内海	宏之
厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課	乳肉安全係長	本橋	克弥
厚生労働省健康・生活衛生局食品監視安全課	食品安全係長	後藤	彩子*
農林水産省消費・安全局食品安全政策課	課長補佐	五島	朋子*
農林水産省消費・安全局食品安全政策課	課長補佐	永川	豊広*
農林水産省消費・安全局食品安全政策課	リスク管理専門官	山口	菜美*
農林水産省消費・安全局農産安全管理課	課長補佐	吉野	麻美*
農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課	水産安全室 課長補佐	高橋	智行*
農林水産省大臣官房新事業・食品産業部	食品製造課 係長	小林	寛子*
国立大学法人長崎大学大学院	教授	春日	文子
国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部	部長	上間	匡
国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部第一室	室長	大屋	賢司
国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第四室	主任研究官	遠矢	真理

\*の出席者はオンライン参加

### 議題 1 議題の採択

仮議題が議題として採択された。

### 議題 2 コーデックス総会及びその他の部会からの食品衛生部会への付託事項

#### コーデックス総会

コーデックス事務局から、「牛肉、生鮮葉物野菜、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（STEC）の管理のためのガイドライン（ガイドライン本体、牛肉に関する付属書 I、未殺菌乳及び未殺菌乳から製造されたチーズに関する付属文書 III）」及び「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（ガイドライン本体、生鮮農産物に関する付属文書 I）」は第 46 回総会において最終採択され、それぞれ CXG 99-2023 及び CXG 100-2023 として公開したことが報告された。

また、総会から本部会（CCFH）に対し、「食品の伝統的な市場における食品衛生

管理措置のためのガイドライン」の策定に係る新規作業を承認するに当たり、「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されたことが報告された。

コーデックス戦略計画2026-2031の作業に関し、一次案について2024年4月5日までコメントを受け付けており、加盟国とオブザーバーに対し、地域レベルで開催される非公式会合に参加することはもちろん、コメントするよう奨励した。

#### 食品表示部会（CCFL）

「包装食品の表示に関する一般規格（CXS 1-1985）」のアレルゲン表示に関連する改訂規定がステップ5で予備採択され、本年中に完了する見込みであることから、「食品事業者のための食物アレルゲン管理に関する実施規範（CXC 80-2020）」をこの改訂に合わせて如何に更新するか検討する必要があることが報告された。

#### 分析・サンプリング法部会（CCMAS）

第42回CCMASにおいて「サンプリングに関する一般ガイドライン（CXG 50-2004）」の改訂が完了したことを受けて、第50回CCFHにおいてヒスタミンのサンプリングプランに関する作業を再検討することに合意していたが、引き続きCCMASが今後1～2回の会合にわたってCXG 50-2004の適用を支援する情報文書を作成する見込みであることから、同情報を待ってから再検討を行うことが適切であることが指摘された。

### **（結 論）**

本部会は、提供された情報に留意し、以下に合意した。

- ① 加盟国及びオブザーバーに対し、執行委員会及び総会の議論への積極的な貢献（例：「科学の役割に関する原則文（SoP）の適用に関するガイダンス案」の適用に関する知見の共有や、コーデックス戦略計画2026-2031の策定におけるインプットなど）を奨励するとともに、既存のメカニズムを用いて「新たな食料源と生産システム（NFPS）」に関する討議文書や新規作業提案の提出の奨励について留意すること。
- ② 第47回CCFLにおける食物アレルゲンに関する作業について、次回会合においてフォローする必要があることを認識しつつ、議題13「新規作業／今後の作業計画」においてその進捗を考慮すること。
- ③ CXG 50-2004の適用を支援する情報やツールに関する作業が完了するまで、ヒスタミンのサンプリングプランに関する検討を延期すること。

### **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**

FAO/WHO から本部会の作業に関連した主な活動等が報告された。概要は以下のとおり。

#### FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議（JEMRA）

- 第53回会合以降、以下に関する専門家会議の報告書が公表された。

- ① 鶏肉中のサルモネラ及びカンピロバクターの制御
  - ② 調理済み冷蔵燻製魚類、冷凍野菜及び調理済みダイスカットメロン中のリステリア・モノサイトゲネスの定量的リスク評価
- CCFH から科学的助言を求められた食品中のウイルスのリスク評価に関し、起因食品、分析法及び指標（パート1）と予防及び介入措置（パート2）に関する専門家会議が行われた。

#### その他

- WHO 代表から、WHO において食品の伝統的な市場に関する取組みが進行中であり、生きた動物の市場からの公衆衛生上のリスクを最小限に抑えることに特に焦点を当てていることが紹介された。
- FAO 代表から、食物アレルギーに関する科学的助言を提供する FAO/WHO 合同専門家会議の成果に触れ、同テーマに関する5つの報告書が入手可能であることが紹介された。
- FAO 代表から、食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）の実施を支援することを目的とした「食品安全のための適正衛生規範（GHP）及び HACCP ツールボックス」に関するプレゼンテーションが行われた。

#### **（結 論）**

本部会は、CCFH の作業を進展させ、新たな作業を計画する上で、FAO/WHO の取組みの重要性を認識しつつ、さらなる詳細は関連議題の中で示され得ることに留意した。「食品安全のための GHP 及び HACCP ツールボックス」の実装とさらなる開発に関し、FAO と直接情報交換するよう加盟国に奨励した。

#### **議題4 国際獣疫事務局（WOAH）からの情報**

国際獣疫事務局（WOAH）から、主に以下について情報提供がなされた。

- 「鶏肉中のカンピロバクター及びサルモネラ属菌の管理に関するガイドライン（CXG 78-2011）」の改訂の可能性に関して、WOAH の陸生動物衛生基準の関連文書への参照が含まれており、CCFH が同ガイドラインの改訂作業を開始する場合、WOAH は並行して、特に農場段階の管理措置に関する基準の見直しを積極的に行う。
- 「陸生動物の診断及びワクチンに関するマニュアル」の旋毛虫症に関する章の改訂版が第90回 WOAH 総会で採択され、対応する陸生動物衛生基準の軽微な修正について次回総会で採択提案が行われる予定。これらの変更は「イノシシ科の食肉における旋毛虫属の管理に関するガイドライン（CXG 86-2015）」に影響しないと考えているが、同マニュアル中のセクションのナンバリングの変更に伴い、CXG 86-2015 における参照を更新する必要があるとあり得る。

#### **（結 論）**

本部会は、コーデックス事務局に対し、CXG 86-2015 中のマニュアルと陸生動物衛生基準への相互参照を適切に更新し、次回部会に報告するよう要請した。

## 議題5 牛肉、生鮮葉物野菜、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付属文書Ⅱ及びⅣの文書案 (ステップ4)

電子作業部会 (EWG) 及び物理的作業部会 (PWG) の議長であるチリから、共同議長のニュージーランド、ケニア及び米国を代表して、ガイドライン本体、付属文書Ⅰ (生の牛肉) 及び付属文書Ⅲ (未殺菌乳及び未殺菌乳から製造されたチーズ) が第46回総会において採択されたこと、本会議に先立って開催されたPWGにおいて、いくつかの重要なパラグラフ (STECの増殖を低減するための生鮮葉物野菜やスプラウト類の保存温度に関する推奨事項等) に実質的な変更が加えられたことが説明された。

本部会において議論され (参照文書はCRD03)、合意された事項に係る概要は以下のとおり。

### **(付属文書Ⅱ：生鮮葉物野菜)**

#### 目的

本付属文書は STEC による食中毒リスクを防止又は低減するためのガイダンスを提供するという目的を明確にするため、「低減する (reduce)」の前に「防止する (prevent)」が挿入された。また、「調理せずに人が消費する (for human consumption without cooking)」を「生で消費される (to be consumed raw)」に置き換えることに合意した。

#### 隣接する農場

農場に「養鶏場 (poultry farms)」を含めるべきとの提案に関して、養鶏場は通常 STEC と関連しないが、と畜場のような他の施設が潜在的な感染源となる可能性があることを指摘し、「その他の同様の業務 (other similar operations)」という文言を含めることに合意した。

#### 一次生産で使用する水

指標微生物等の検査に関し、日本等から、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 (CXG 100-2023) を踏まえた管理措置の柔軟性 (flexibility) の確保に関するコメントを提出した結果、「水源や規制当局のガイドラインに応じて、(Depending on the water source and guidelines of the competent authority,)」とする文言を含めた内容で議論が行われ、当該内容で合意した。

#### 従業員の健康管理

STEC 感染者を検出するため、全職員に定期健康診断を実施すべきとの提案に関して、EWG/PWG 議長は以下の点を挙げ、この懸念には適切に対処できることを説明し、結果、定期的な健康診断の要求を含めないことに合意した。

- 定期健康診断は STEC 感染を効果的に特定できない可能性がある。
- 一次生産に従事する個人すべてにそのような健康診断を課すことは過剰な規制

となる。

- 消化器疾患を患っている又はその疑いのある職員が生鮮葉物野菜を扱う区域に立ち入ることを禁止するような要件はすでに存在する。

#### 微生物検査

生鮮葉物野菜の製品に係る微生物学的検査（汚染率が低く、汚染がある場合の菌数も少ない）では製品の安全性を必ずしも確認できないとの意見を踏まえ、正確性を期すため「製品の安全性（the safety of the product）」を削除することに合意した。

#### **（付属文書Ⅳ：スプラウト類）**

##### 目的

付属文書Ⅱとの整合から、「生で消費されることを意図する（intended to be consumed raw）」に修正することに合意した。

##### 発芽前の種子の処理と浸漬

（化学的処理以外の）代替処理方法が存在し、処理に関する包括的な情報が既にこのセクションで提供されていることから、「抗菌薬（antimicrobial）」を削除することに合意した。

##### 微生物学的検査の基準及び生産前の種子ロットの検査

スプラウト類の生産工程の性質上重要と考えられるため、CX/FH 24/54/6 のパラグラフ 63（スプラウト類の栽培に使用した水や生産途中のスプラウト類の微生物学的検査の有用性）及びパラグラフ 67（種子ロットの微生物学的検査）をそれぞれセクション 6 及びセクション 6.1 に含めることに合意した。

#### **（結 論）**

生鮮葉物野菜に関する付属文書Ⅱ案及びスプラウト類に関する付属文書Ⅳ案について、第 47 回総会にステップ 5/8 での最終採択を諮ることに合意した。

### **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）**

EWG 及び PWG の議長である EU から、共同議長のチリ及び国際酪農連盟（IDF）を代表して、本ガイドラインの本体部分及び付属文書Ⅰ（生鮮農産物）が第 46 回総会において採択されたこと、EWG 及び PWG での議論を経て、付属文書Ⅱ（魚及び水産製品）及びⅢ（乳及び乳製品）のタイトルを修正したこと、付属文書間の構造の整合性を確保するための変更を行ったこと、付属文書Ⅲの再使用するための水の回収及び処理技術に関する記述を、他の食品にも適用され得るものとして新たな付属文書Ⅳに示すことなどに合意した旨が説明された。なお、この新たな付属文書を追加することについては概ね支持が得られているものの、EWG において更なる精緻化のための議論を要する旨が指摘された。

また、付属文書Ⅲの一部は、目的に適した水に係る評価及び水の安全管理に関連

する横断的なものであるとして、同じく付属文書Ⅳに移すことに合意したこと、付属文書Ⅱの判断樹について広範な議論を行ったものの、引き続き更なる検討を要することが説明された。

本会合において議論され（参照文書はCRD04）、合意された主な事項は以下のとおり。

## （付属文書Ⅱ 魚及び水産製品）

### イントロダクション

本付属文書の冒頭で魚及び水産製品の分野において考慮すべき様々な水源に関して概説することは重要であるとして、一旦削除された同パラグラフが再挿入された。また、「包括的なリスク評価のレベル（a level of comprehensive risk assessment）」が「適切なリスク評価（an appropriate risk assessment）」に置き換えられた。

### 目的・範囲

本セクション、特に最後の一文（本付属文書は、目的に適した水の使用／再使用の判断に資する判断樹の例を提供する旨）は、本付属文書の判断ツールの使用に関する議論に応じて修正を要する可能性があることが指摘された。

### 定義

魚及び水産製品：軟体動物の後の括弧内のテキストが、正確性と補完性の観点から「二枚貝、腹足類及び頭足類」に修正された。

### 水の使用

微生物において「indigenous」を使用することの是非の懸念から、「endemic」や「autochthonous」など他の用語も検討されたが、理解を容易にするために、本文書を通じて「naturally occurring」を使用することに合意した。

### 目的に適した水に係る評価

PWGにおけるコメント及びPWG後の非公式協議を踏まえ、JEMRA事務局の協力のもと作成された4つの判断ツールについてレビューが行われた結果、本部会は、提示された新たなツールが大幅に改善され理解しやすいものとなったことから、さらなる議論を行い進展させるために、これらのツールを本付属文書に含めることに概ね合意した。また、参加国から明確化のために以下の追加意見と問題点が提示された。

- 各図のタイトルを、生又は調理不十分な状態で消費される可能性が高い魚に関する図であることを説明したものにする。
- 低リスク、高リスクを示すボックスの後に、水の状態及び取り得るリスク管理措置を示す別のボックスを追加すること。つまり、低リスクの場合は追加のボックスは水が目的に適していることを示し、一方、高リスクの場合は、水が目的に適しておらず、目的に適合させるために追加の管理措置を講じる必要があることを示す。
- これらは判断ツールの例示であり、利用可能な唯一のツールではないこと、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（CXG 100-2023）や食品衛生の一般原則（CXC 1-1969）などの他のガイドラインで使用

されてきた文言と同様の文言を使用していることを明示すること。

- 各図中の用語と本文中の用語の整合性を確保し（たとえば「degutting」を「evisceration」に置き換えるなど）、同様に各図の中でも用語を整合させること（たとえば「excreta」又は「faeces」のいずれかに統一する）。

#### 水の安全管理

パラグラフ 45：現在作成中の付属文書Ⅳへの参照を含めるべきか否かについてさまざまな意見があったが、同付属文書がさらに精緻化された時点でそのような本文全体にわたる相互参照を再検討することに合意した。

パラグラフ 48：「生物学的、化学的及び物理的な」水処理への言及との整合性から、「放射線照射」への言及が削除された。

パラグラフ 49：特に不適合の場合の安全性確認に用いられ得る微生物検査への言及が不正確であるなどの懸念が表明され、議論の結果、本パラグラフが次のように全面的に修正された。

*魚及び水産製品の生産及び加工に使用される水について、定期的な微生物検査などのモニタリングを実施することは、水の安全管理のプロセスのパフォーマンスを理解する上での手掛かりとなる。このようなモニタリングにより、潜在的な不適合を迅速に特定することを可能とし、プロセス及び／又は魚及び水産製品の追加的な微生物検査などの是正措置を提供し得る。*

パラグラフ 51：水の品質に関連した処理技術に言及した最初の一文が明確化のために編集された。また、二番目の一文の処理剤のリストに、二酸化塩素等を海水と混合すると有毒化合物が生成される可能性がある旨の警告が脚注として追加された。

付属文書の議論が大幅に進展した一方で、本部会は、セクション 8 をさらに進展させ、作業を完了するには、EWG においてさらなる審議が必要であることに合意した。

### **(付属文書Ⅲ 乳及び乳製品)**

#### 一次生産・農場からの輸送

ある参加国から、本パラグラフで示されている乳房洗浄は「乳・乳製品に関する衛生実施規範（CXC 57-2004）」において推奨されておらず、既存のコーデックス文書と整合しない可能性がある旨指摘されたのに対し、EWG/PWG 議長は、あくまで乳房洗浄が推奨され得る状況に言及しているのであって、乳房洗浄を常に推奨しているものではないため、CXC 57-2004 と矛盾するものではないとの見解を示した。本部会は、本パラグラフを維持することに合意した。

#### 水の回収・処理技術

パラグラフ 29：逆浸透膜処理水（RO water）の微生物学的品質が不明である場合の括弧内の例示の説明が明確でないとのコメントを踏まえ、「例えば、微生物検査が行われていない場合、検査結果が品質不良を示している場合、又は RO システムの妥当性が評価されていない場合」に修正された。

パラグラフ 30：凝縮水（condensate water）に関する説明は不要と考えられることから、本パラグラフは削除された。

パラグラフ 32：ある参加国から、本パラグラフにおいて病原性微生物が再利用水中に存在することが知られているものの、消毒処理は必要な場合にのみ行うとされていることに懸念が示され、「必要な場合に」を削除することが提案された。これに対して他の参加国から、病原体が潜むおそれのあるバイオフィルムの形成を最小限に抑えるために業界において多大な取組みが続けられていること、バイオフィルムは非常にゆっくりと形成されること、工程中に微生物が含まれることが「知られている（known）」とするよりも、その「可能性がある（may）」としたほうがより適切であるとの指摘がなされ、結果、「known」を「may」に置き換えることに合意した。

#### 目的に適した水に係る評価・水の安全管理

オブザーバーから、本部会が本付属文書のパラグラフ 32 から 63 を横断的問題に対処するものとして新たな付属文書に移すことに合意したことに留意しつつ、再利用水システムが故障した場合に備えて目的に適した水のバックアップを確保しておくことは非常に重要な点であることから、本付属文書において関連の記述を維持することが提案された。EWG/PWG 議長は、これは本付属文書に特有のものではないことを指摘したが、付属文書に残すことに異論がなかったことから、以下のテキストが乳製品製造工場のセクションのパラグラフ 26 の直後に挿入された。

*再利用水処理システムが有効でない場合や適切に機能しない場合に使用できる外部の飲料水源など、目的に適した水のバックアップを利用可能としておくべき。*  
本部会は、本付属文書に懸案事項が残されていないことに合意した。

#### **(付属文書Ⅳ)**

本部会は、付属文書Ⅲの新たな技術及び目的に適した水に係る評価と水の安全管理に関する情報が、ガイドライン本体と同様に、個別食品に焦点を当てたすべての付属文書に関連するものとして、これらを捕捉する新たな付属文書を設けるとのPWGの提案に合意した。また、これらの内容を2つの異なる付属文書に分割することがより適当であるか否かを検討し、いずれのオプションも機能し得るとしつつも、最終的には1つの横断的な付属文書とすることに合意した。

#### **(結 論)**

本部会は以下の点に合意した。

- ① 乳及び乳製品に関する付属文書Ⅲ（付属文書Ⅳ）を第47回総会にステップ5/8での最終採択を諮り、その後にCXG 100-2023に組み込む。
- ② 魚及び水産製品に関する付属文書Ⅱについては、特にセクション2及び8を更に精緻化すべく、その他のセクションについては概ね合意が得られていることに留意しつつ、ステップ2/3に差し戻し、その後、ステップ3でコメントを求める。
- ③ EUを議長、モロッコ、ホンジュラス、モーリタニア、インド及びIDFを共同議長とし、以下を付託事項とするEWGを設置する。また、次回CCFHに併せてPWG

を開催し、その議論を踏まえ、本会議における検討のための修正提案を作成する。

- 魚及び水産製品に関する付属文書Ⅱについて、セクション2及びセクション8に焦点を当て、CRD33の図を組み込むこととした上で、本会合中に受理したコメントを踏まえてテキストを修正する。
- 目的に適した水に係る評価、水の安全管理、再利用水の回収及び処理技術に関する付属文書Ⅳを、本会合における書面コメントや議論、付属文書Ⅲのパラグラフ32～63を含めることに合意したことなどを考慮の上、進展させる。
- 必要に応じて、付属文書Ⅳへの相互参照を導入することによる、CXC 100-2023の総論及びその他の付属文書の修正を検討・提案する。
- 必要に応じて、CXG 100-2023の付属文書に最も関連する技術の使用例を検討し、提案する。

本部会はさらに、第86回執行委員会及び第47回総会に対し、本文書に関して大幅な進展があったこと、ガイドラインを完成させるには追加の付属文書の必要性が確認されたことを指摘しつつ、次回CCFHまで本作業の完了期限の延長を求めることに合意した。

本部会はまた、ホンジュラスがCXG 100-2023及び関連の付属文書に関する作業の過程で開発された判断ツールのテスト及び検証のためのワークショップを開催する意向を有していることについても言及した。

#### **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)**

EWG及びバーチャル作業部会(VWG)の議長である我が国が、共同議長のチリを代表して、本改訂作業が第46回総会において承認されたこと、VWGでは主に①「海産物(seafood)」、「処理された/部分的に処理された(treated/partially treated)」、「清浄水(clean water)」の定義、②水に関する問題、③加工施設における温度要件等について議論したこと、本会議前に行われた非公式協議や参加国から提出された文書コメント等を踏まえて、ガイドライン改訂案にさらなる修正提案を行ったことを説明した。これらの修正には、「食品衛生の一般原則(CXC 1-1969)」との構造的な整合や、以下の技術的な事項が含まれる。

- 「海産物(seafood)」の定義に含めることが提案された「海藻(seaweed)」の削除
- 「部分的に処理された」の定義の修正
- 「目的に適した水」の定義のCXG 100-2023からの引用、「飲用水」との併記が提案された「清浄水」の「目的に適した水」への修正
- 加工工程における製品の温度要件の維持(病原性ビブリオ属菌の増殖の制限を目的とした10°C以下)

本会合において議論され(参照文書はCRD36)、合意された主な事項は以下のとおり。

## (水に関する問題)

「清浄水」及び「目的に適した水」の定義に関して、参加国から以下のような異なる見解が示された。

「清浄水」：飲用水の基準を満たしていないが、その使用において食品の安全性を損なわない水。

「目的に適した水」：潜在的な微生物学的リスク及びその他の関連要素（使用履歴、食品の用途等）の特定、評価、理解を通じて、意図された目的に対して安全であると判断された水。これには、処理のオプションなどの管理措置を適用し、それらのリスクを効果的に排除し又は低減することが含まれる。

- 「清浄水」は「目的に適した水」の定義によりカバーされており、これら2つの用語の間に明確な区別はないため、「清浄水」を定義することは冗長。
- 「清浄水」は「目的に適した水」とは異なり、双方の定義がそれぞれの目的を効果的に果たしているため、「清浄水」の定義を維持すべき。
- 「清浄海水 (clean seawater)」の定義を設けるべき。
- 現行の「清浄水」の定義は「清浄海水」をカバーしている。

これに対してEWG/PWG議長は、「目的に適した水」の定義には「清浄水」の定義に含まれていないリスクベースの考え方が導入されていることを指摘しつつ、これらの定義は既に公表されているコーデックス文書から引用したものであることを明確にした。また、「清浄水」は文書全体を通じて一貫して言及されているものの、「目的に適した水」は「飲用水」への言及の重複を避けるために、特定セクションにおいて意図的に用いられていること、「清浄水」と「目的に適した水」は異なる役割を果たしており、文書内で別の文脈において用いられていることを強調した。

生又は部分的に処理して消費することを意図した魚介類の漁船での保管及び取り扱いに適した水のタイプについては、次のような見解が示された。

- 「目的に適した水」に言及することは曖昧すぎて明確なリスク管理の指針となっておらず、状況に応じて「飲用水」、「清浄水」、「清浄海水」などの特定のタイプの水の使用を推奨する必要がある。
- 「飲用水」の利用が優先されるべきであり、その利用が不可能又は入手が容易でない場合の代替として「清浄水」が提供されるべき。
- 「清浄水」は、「目的に適した水」に較べて容易に理解できる用語。
- 利用可能な水源に関係なく、特定の状況下で使用される水が食品の安全性に影響を及ぼさないよう努める必要があることから、「目的に適した水」に言及するほうがより適切。

ある参加国は、CXG 100-2023の作成目的は、水を安全に使用する上で、水の利用可能性 (availability) と利用しやすさ (accessibility) の違いを考慮したリスクベースのアプローチを導入することである旨を強調した。さらに、現在作成中の魚及び水産製品に関する附属文書Ⅱが、さまざまなタイプの水（例：清浄水、飲用水

など)の使用と、文書間で異なる「目的に適した水」の概念の整合に関するガイドランスを提供する適切な文書となり得ることを指摘した。

一部の参加国は、CXG 100-2023 の採択に伴い、一貫したアプローチを確保するために、すべての文書の水に関連する規定をガイドラインの規定と一致させる必要があるとの提案を支持した。

他の参加国は、CXG 100-2023 を相互参照する、あるいは単に「目的に適した水」に言及するだけでは十分ではないとの見解を示し、水のタイプに関するすべての言及を「目的に適した水」に体系的に置き換えることでは十分なリスク管理の助言を提供しないとの懸念を表明した。

ある参加国は、「清浄水」と「目的に適した水」の定義は同じように見えるかもしれないが、後者の定義では、潜在的な微生物リスクやその他の関連要因の特定、評価、理解が必要であることを説明した。

FAO 代表は、JEMRA がさまざまな背景にわたる水を適切に定義するために尽力し、「目的に適する」という概念を導入したこと、「目的に適した水」は取り扱いや保管などの意図した用途の特定の要件を正確に説明しており、これらの異なる段階で求められる水の品質がさまざまである可能性に留意すべきであると説明した。

当初の用語である「清浄水」を維持するか、あるいは妥協案として「目的に適した水（この場合にあっては少なくとも清浄水）」という文言を使用するかが検討されたが、合意には至らなかった。

コーデックス事務局は、本部会において水の用語は長きにわたり議論されてきたこと、CXG 100-2023 が過去の困難な議論に依って作成されたことを想起するとともに、CXG 100-2023 の魚及び水産製品に関する付属文書Ⅱの作業が進行中であることを指摘し、参加国に対しこれらの議論に積極的に参加し、本文書の改訂に伴って生じた水の用語に関する問題を検討し、対処するよう促した。

本部会は、本問題に関して合意に至ることは困難であると判断し、すべての水に関連する文言をスクエアブラケットで囲み、本文書の他の側面に議論の焦点を当てるとの議長の提案に合意した。

## (ガイドライン本体)

### イントロダクション

議題 6 で使用される用語と一致させるためにパラグラフ 7 及び 13 の「autochthonous」に代えて「naturally occurring」を使用すること、パラグラフ 11 の「can」を「should」に変更すること、パラグラフ 12 から「海藻」を削除することに合意した。

*V. harveyi* はヒトの病原体ではなく主に魚の病原体であるため、脚注に示した主要な 3 種の病原性ビブリオ属菌以外の食中毒を引き起こすビブリオ属菌のリストから削除された。

### 腸炎ビブリオ

パラグラフ 9 を以下に置き換えることに合意した。

環境中や食品から毒性株が検出されることはほとんどない。これらの病原性因子を常に保有する臨床例から分離された株とは対照的に、病原性マーカーを有する、海産物を含む環境又は食品由来株が検出される確率は、ほとんどの株が既知の病原性マーカーを含まず、海産物内及び生育域全体における分布が均質でないため、非常に低くなる。さらに、現行の選択培地は、毒性株のコロニーと非毒性株のコロニーとを区別することができない。この制限を考慮すると、環境中又は食品から毒性株が検出されなかったとしても、消費者に対するリスクが存在しないことを意味するものではない。

#### ビブリオ・コレラ

パラグラフ 14 を以下に置き換えることに合意した。

コレラの流行は、感染した旅行者や食品取引などの要因によって広がる可能性がある。これらの要因だけでなく、気候変動もまた新たな環境下での流行の可能性を高めるおそれがある。合法的な食品取引におけるコレラ原性株の検出頻度は非常に低く、コレラのアウトブレイクに関与することはほとんどない。

#### ビブリオ・バルニフィカス

ある参加国から、パラグラフ 20 の浄化の条件に関する説明は科学的に正確であるものの、30 ppt を超える塩濃度条件下でカキを生育させることの実現可能性に疑いがあることが指摘され、この水準の技術的な詳細事項をガイドラインに盛り込む必要性に疑問が呈されたことを受け、同一文を削除することに合意した。

#### 範囲

病原性ビブリオ属菌株と日和見感染株の両方を含む追加のビブリオ属菌をガイドラインの対象範囲に含めるとの提案に対し、EWG/VWG 議長は、この問題は広範に議論され、3つの病原性ビブリオ属菌のみを対象範囲に含めることが決定されたことを説明し、本パラグラフを変更せず維持することに合意した。

#### 定義

冷蔵：「(微生物の活動を制限するための製品の温度の) 低下」に加え「及び維持」という用語を組み込むことに合意した。

部分的処理：例示としてスチームとブランチングを含めることに合意した。

#### 温度

周辺温度の制御以外にも複数の制御手段があるため、パラグラフ 63 の最後の一文を「施設は、生の海産物の加工中に製品の温度を 10°C 以下に制御できる能力を有していること」に修正することに合意した。また、ビブリオ属菌以外に制御すべき病原微生物として例示されたボツリヌス菌に「E 型」を追記するとの提案に対し、A 型も貝類から検出されていることが指摘され、結果、ボツリヌス菌の血清型を特定しないことに合意した。

#### 洗浄と加工

「飲用水」と「清浄水」のどちらを使用すべきかの議論に留意し、パラグラフ 20 の生食に供する内臓を除去した魚等の洗浄に関する第二文を削除することに合意した。

## 消費者教育

ある参加国が、生の海産物と調理済みの海産物に別々の器具や機械を使用するとの要件を実行するには困難を伴うとの理由から、同項目を削除することを提案したのに対し、同セクションは消費者教育に関するものであることに留意し、さらなるオプションを提供するために「(別々の) 又は清潔な」という文言を挿入することに合意した。

## 感受性の高い亜集団に対する特別な注意

創傷性のビブリオ感染のリスクについてはイントロダクションで言及されており、食中毒と直接関係がないため、同注意喚起は削除することに合意した。

## (結 論)

本部会は、水に関連するすべての文言がスクエアブラケットで維持されていること、及び本文書が CXC 1-1969 と整合していることに留意しつつ、CXG 73-2010 の改訂案を第 47 回総会にステップ 5 での予備採択を諮ることに合意した。また、CXG 100-2023 の魚及び水産製品に関する付属文書Ⅱが完成次第、本文書を再検討することに合意した。

## 議題 8 食品の伝統的な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)

EWG の議長であるケニアが、共同議長のボリビア及びナイジェリアを代表して、前回会合において新規作業とすることが合意された本ガイドラインの作成が第 46 回総会において承認されたことに触れ、本ガイドライン原案が路上販売される食品に関連する地域のガイドライン／実施規範に基づいていること、その作成には広範な参加国とオブザーバーの関与があったことなどを強調した。また、EWG における重要な決定事項として、当初提案されたタイトルを維持するとともに、食品の伝統的な市場の特性に適切に対処するために、文書の構成を CXC 1-1969 に整合させるのではなく、独自の構成とすることとしたことを挙げた。

第 46 回総会から本部会に対し、新たに策定されるガイドラインと地域規格との関係を慎重に検討するよう要請されたことに関しては、本ガイドラインは既存の文書を補完するものであるべきとの一般的な合意があることを説明した。また、ガイドラインのほとんどの側面について合意が得られているとの見解を示し、議論すべき 2 つの重要な問題として、本ガイドラインが市場における生きた動物を扱うべきか否か、文書において水をどのように特徴づけるべきであるかを挙げた。

本会合において議論され (参照文書は CRD06)、合意された主な事項は以下のとおり。

## (総 論)

参加国及びオブザーバーと以下のようなさまざまな見解を共有しつつ、ガイドラインを作成することの重要性が示された。

- 食品の伝統的な市場に関してコーデックスの文書に空白が生じるのを避けるために、本ガイドラインを推進することは重要であること。
- ガイダンスは一度採択された後に、新たな情報が入手可能になった場合には改訂される可能性があること。
- 食品の伝統的な市場には食品安全に関する特有の課題が存在しており、ガイドラインはこれらの課題への取組みを始める重要な枠組みを提供したこと。
- 提案されたガイドライン原案は、既存の地域文書を補完するものであり、食品衛生の一般原則の全体的な目的と一致していること。
- 本ガイドラインが採択された際には、関連する能力開発を含め、その実施を支援する意向を有する機関も存在すること。
- 本ガイドラインは世界的な食品安全を改善する大きな可能性を秘めており、これはコーデックス規格の認知と利用を通じて影響を及ぼすというコーデックスの戦略的目標と一致していること。
- アフリカ及びアジア地域の消費者の 70%以上が家庭で消費する食料をこれらの市場から調達していると推定されている一方で、これらの地域では非常に高い割合で食中毒が発生しており、コーデックス文書でそのような市場を取り上げることは重要であること。
- 本ガイドラインは、消費者が伝統的な市場内で食品安全リスクに晒されることを大幅に減少させることを目標として、市場関係者がより良い食品の取扱いと市場管理を見だし、実践するのに役立つであろうこと。
- 食品の伝統的な市場における食品の安全性を向上させるための継続的な投資が必要であり、これには市場インフラの拡張、サプライチェーンの改善、ベンダーと消費者への教育・訓練の提供が含まれること。
- 食品の伝統的な市場は世界中に存在し、国内及び国境を越えたサプライチェーンの両方から食料にアクセスする上で重要な役割を果たしていること。

WHO 代表は、WHO において、生きた動物を含む食品市場におけるヒトと動物の接触から生じる公衆衛生上のリスクの軽減に焦点を当てた、食品の伝統的な市場に関するガイドラインを作成中であること説明した。また、その作成プロセスは科学に基づいており、システマティック・レビューとパブリック・コンサルテーションを含め、2年間に及ぶと見込まれており、利用可能となった際には、コーデックスのガイドラインが必要に応じて見直され、更新される可能性があること述べた。

## (ガイドライン)

### タイトル

他の国際文書との整合から、タイトルを「伝統的な食品市場 (traditional food markets)」と言及するよう修正提案がなされたのに対し、WHO 代表は、現在の文書は WHO の用語に沿ったものであることを説明した。さらに、「伝統的な食品市場」は明確性に欠けており、市場に流通する食品のタイプであると理解され得ることも指

摘し、タイトルは当初の提案どおりに維持された。

### イントロダクション

食品安全を改善する取組みが、ヒト、動物及び環境衛生の調和を重視するワン・ヘルス・アプローチのより広い視野の中で理解されるべきであることを認識させることを目的として、「ワン・ヘルス・アプローチの枠組みの中で」という文言が最後に追加された。

### 目的、範囲と使用

ある参加国が、本ガイダンスが生きた動物を販売する市場に適用されるべきではないことに同意しつつも、伝統的な市場において生きた動物も販売される可能性があり、それが食品汚染の重大なリスクとなる可能性があることを指摘し、そのような汚染を回避するための推奨事項（例えば販売エリアを分離するなど）をガイダンスに含めることを提案した。EWG 議長は、この側面はセクション 4.3 で扱われるものとし、さらなる変更は行われなかった。

### 定義

食品グレード：フードチェーンを網羅的にカバーするために、食品の取扱い、加工、保管、包装に加えて「及び提供 (and serving)」が追加された。

食品販売者：この定義を削除し、本文書を通じて「食品事業者 (FBOs)」という用語を使用すべきとの提案に対し、食品を販売するだけの者と加工や調製等の食品販売前の役割も担う者とは、教育や訓練のニーズ等に関連する要件が異なるため、両者を区別する必要性が繰り返し説明され、本定義は維持された。

食品の伝統的な市場：ガイドラインの範囲をより明確にするため、次のとおり定義の最後に伝統的な市場の例を追加した。「例として以下が含まれるが、これらに限定されない：路上食品市場、ローカル市場、コミュニティ市場、公設市場、野外市場、生鮮市場、ファーマーズマーケット」

市場当局：明確さと網羅性を向上させるために、定義を次のとおり修正した。「伝統的な市場の管理に責任を負う組織又は個人。これには市場委員会や食品事業者団体が含まれる場合がある」。

### 場所、デザイン、レイアウト及び構造

一部の参加国は、一部の市場は非常に小規模で構造に制限がある可能性があることに留意し、パラグラフ 6.3.1 にさらなる柔軟性を持たせ、すべての構造が管轄当局による承認を必要とするわけではなく、単にレビューされることでも良いとの認識を持つことが重要であると考えた。一方、管轄当局による承認を維持することは重要であると指摘する参加国もあった。本文脈では、レビューと承認の両方が含まれるため、管轄当局に加えて、必要に応じて市場当局又は食品事業者団体もこれらのタスクを引き受けることができることを示すよう本文書も修正された。

市場の構造に関して規範的になることを避けるため、パラグラフ 6.3.6 の「屋根付きであること」が削除され、異常気象の影響を最小限に抑えるために「適切な機能／設備」に置き換えられた。

パラグラフ 6.3.11 で参照すべき水のタイプについて広範な議論が行われ、この定

義は広義であり、水の消毒を妨げるものではないことに留意しつつ、水の定義がなされている CXG 100-2023 を相互参照した上で、「飲用水」にのみ言及することとされた。「飲用水」はさまざまな方法で供給される可能性があるため、「流水 (running)」も削除された。これらの決定との一貫性を保つために、文書の他の部分にも変更が加えられた。

#### 衛生管理

衛生だけでなく水も含むようタイトルが「水及び衛生 (Water and sanitation)」に変更された。本セクションには以前の文書と重複する部分があり得ることが指摘されたが、本セクションの焦点を考慮すると、水に関連するガイダンスを繰り返し説明することは重要であると考えられた。

#### 消費者

消費者に対する責任を管轄当局及び市場当局に拡大するとの提案が検討されたが、本セクションの目的は消費者が果たせる役割を特定することにあるため、原案のまま維持されることに合意した。

#### (結 論)

本部会は、本ガイドライン原案を第 47 回総会にステップ 5/8 での最終採択を諮ることに合意した。また、総会で採択された後に、関連の地域調整部会に対し、路上販売食品に関する各文書と CXC 1-1969 及び本ガイドラインとの整合性を確保するためのレビューを求め、必要なフォローアップ（例えば見直しなど）を検討することを要請した。

### 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

EWG 議長である英国が、前回会合において、食品衛生に関する文書を改訂された CXC 1-1969 と整合させるためのオプションを提案するよう要請されたことを受けて、①簡単な整合化、②完全な構造的整合化、③完全な構造的及び技術的な整合化、の 3 つオプションを示す文書を作成したことを説明した。同文書には、作業の優先順位付けと実現可能性に関する整合化の要件及び検討事項を説明するための実例も含まれている。英国は、同文書に対する書面コメント等を踏まえ、以下を勧告した。

- 作業の優先順位付けを行い、分担し、今後の作業計画に統合する。
- 既存の文書の整合化の優先順位付けと作業の分担を検討し、今後の作業計画の更新に関して EWG 議長に協力する常設 WG を設置する。
- 整合化へのハイブリッド・アプローチの採用：オプション③に従い、既存の又は今後の EWG において技術的改訂が行われる文書又は今後の作業計画の一部の文書を整合化するとともに、オプション②に従い、整合化に特化した WG を通じて今後の作業計画の残りの文書を整合化する。
- 整合化の優先順位付けのメカニズムとして、文書の経年を考慮する。たとえば、2018 年に改訂された「水分含量が低い食品の衛生実施規範 (CXC 75-2015)」や 2017 年に改訂された「生鮮果実・野菜の衛生実施規範 (CXC 53-2003)」といった文書

が優先される可能性がある。

本会合において議論され（参照文書は CX/FH 24/54/10）、合意された主な事項は以下のとおり。

### （総 論）

参加国から以下のようなさまざまな見解を表明された。

- ① ハイブリッド・アプローチは本議論を進展させる上で適切である。
- ② オプション③は、改訂された CXC 1-1969 との現状の不整合及び不一致に対する最も包括的な解決策を提供するものであり、CCFHにより作成されたすべてのコーデックス文書に適用すべきである。
- ③ 作成中又は改訂中のすべての文書に対する CXC 1-1969 との完全な構造的及び技術的整合化の適用は、それぞれの EWG の TOR に含まれるべきである。
- ④ 新たな作業提案を引き受ける EWG は、オプション③に限定されることなく、オプション②又はオプション③のいずれかを選択できる柔軟性を有すべきである。
- ⑤ 作業の重複を避けることが重要であり、整合化に関する EWG と、新たな作業／今後の作業計画に関する WG の関係性を構築し、今後の作業計画を適切に共有すべきである。

CXC 1-1969 との構造的整合化を行った後の、文書の変更に関する合意の正式な手続を問われたのに対し、コーデックス事務局は、総会による採択に付する前に、あらゆる整合化作業が本部会において検討され、合意される必要があると説明した。

「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）」と CXC 1-1969 の整合化に関しては、ガイドラインの改訂作業が既に行われていることを考慮し、議題 7 において検討すべきであることに合意した。

### （結 論）

本部会は以下の点に合意した。

- ① 整合化の作業に優先順位を付け、作業計画に組み込むこと。
- ② 整合化には、以下のようなハイブリッド・アプローチを採用すること。
  - ・ 技術的改訂が行われている、又は今後の作業計画に含まれる一部の文書を、関連の EWG において CXC 1-1969 と構造的に整合させ、また技術的内容も必要に応じて整合させる。これは関連の EWG の TOR にも反映されるべきである。
  - ・ 整合化を要する今後の作業計画の残りの文書（REP24/FH 付録Ⅶ参照）は、整合化 EWG において CXC 1-1969 と構造的に整合化させる。

さらに本部会は、中国を議長、英国及び EU を共同議長とする整合化に関する EWG を設置することに合意した。EWG は以下を行う。

- ① 付録Ⅶにリストされている文書のうち、直近で修正が行われたものから構造的整合化作業を開始し、CXC 1-1969 との整合化を完了する期限を設定する。整合化

作業には以下が含まれる。

- 文書の CXC 1-1969 との完全な構造的整合化の適合性をレビューすること。
  - 文書を CXC 1-1969 の主要な見出しと構造的に整合させること。
  - 整合化する文書に既存のテキストが存在しない場合は、単に CXC 1-1969 へ相互参照を設けること。
  - CXC 1-1969 の以前のバージョンにはなかったセクション 16～19 (HACCP) への相互参照を含めること。
- ② 文書の独特の構造、経年、時代のそぐわなさなど、構造的整合化を妨げる、あるいは特に大きな課題を生じるあらゆる側面を特定し、可能な場合には、次回 CCFH において検討すべく、これらに如何に対処するかを勧告を提示すること。
- ③ 新たな作業／今後の作業計画に関する WG と情報交換を行うこと。
- ④ 次回 CCFH に、整合化した文書案、直面した課題及び次のステップへの勧告を含む報告書を提出すること。

#### **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 (CAG 79-2012) の改訂**

カナダが、オランダを代表して改訂したプロジェクト文書を紹介し、本新規作業でカバーされる主な事項として以下が含まれることを指摘した。

- HEV (E 型肝炎ウイルス) 及び冷凍ベリー類や調理済み食品などの新たな食品媒体に対応したスコープの拡大
- フードチェーンに沿った介入措置の見直し
- 食品中のウイルスの検出に関する情報の追加
- さまざまなリスク評価モデルのレビューを踏まえた新たな検討事項

また、最新の JEMRA の科学的助言に基づき、さまざまな食品 (例: 貝類、調理済み食品、生鮮及び冷凍食品、豚肉及び野生動物肉など) をカバーする付属文書を構成することも提案された。なお、JEMRA に要請した 5 つの分野の科学的助言 (①起因食品、②予防・介入措置、③分析法、④指標、⑤リスク評価モデル) のうち 4 つはすでに検討が行われており、現時点で追加の科学的助言の要請はないことにも言及した。

#### **(結 論)**

本部会は、新規作業を支持し、以下のことに合意した。

- ① 新規作業として承認を得るべく改訂されたプロジェクト文書を第 47 回総会に送付すること。
- ② カナダを議長、オランダを共同議長とする EWG を設置し、ステップ 3 でのコメント要請及び次回会合での審議のため、改訂原案を作成すること。なお、必要に応じ、文書を CXC1-1969 と完全に整合させること。

## 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 (CAG 78-2011) の改訂に関する討議文書

米国が、ブラジル、ホンジュラス及びニュージーランドを代表して討議文書を紹介し、サルモネラ属菌とカンピロバクターに関連した食中毒の発生状況や、鶏肉及び関連業界の継続的な成長の重要性に鑑み、本取組みが重要であることを強調した。本新規作業は、食鳥処理前後の介入措置、実践的な介入措置、微生物学的モニタリング及び病原体の同定手法に取り組むものであること、将来を見据えれば、分子生物学的手法を含めることも考慮されるべきであると説明した。また、本作業を支援するための JEMRA の科学的助言はすでに利用可能であり、現時点で追加の科学的助言の要請はないことに言及した。

### (結 論)

本部会は、以下のことに合意した。

- ① 新規作業として承認を得るべく改訂されたプロジェクト文書を第 47 回総会に送付すること。
- ② 米国を議長、豪州、ブラジル、デンマーク、ホンジュラス及びインドを共同議長とする EWG を設置し、ステップ 3 でのコメント要請及び次回会合での審議のため、改訂原案を作成すること。なお、必要に応じ、文書を CXC1-1969 と完全に整合させること。

## 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 (CAG 61-2007) 改訂に関する討議文書

カナダが、フランス及び米国を代表して改訂されたプロジェクト文書を紹介し、本新規作業では、生産から消費までのフードチェーン全体にわたる管理措置、微生物学的モニタリング手法及び消費者の慣行が考慮されることを指摘した。また、本作業を支援するための JEMRA の科学的助言はすでに利用可能であり、現時点で追加の科学的助言の要請はないことに言及した。

### (結 論)

本部会は、以下のことに合意した。

- ① 新規作業として承認を得るべく改訂されたプロジェクト文書を第 47 回総会に送付すること。
- ② 米国を議長、カナダ、中国及びフランスを共同議長とする EWG を設置し、ステップ 3 でのコメント要請及び次回会合での審議のため、改訂原案を作成すること。なお、必要に応じ、文書を CXC1-1969 と完全に整合させること。

## 議題 13 その他の事項及び今後の作業

本会議に先立って行われた PWG の議長である米国が、以下の新規作業提案を支持する旨の PWG の結論の概要を説明した。

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 (CAG 79-2012) の改訂

議題 10 参照

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 (CAG 78-2011) の改訂

議題 11 参照

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 (CAG 61-2007) の改訂

議題 12 参照

食品中のアレルゲン

本部会は、「食品事業者のための食物アレルゲン管理に関する実施規範 (CXC 80-2020)」と「包装食品の表示に関する一般規格 (CXS 1-1985)」における食物アレルゲンに関する新たな規定の整合性を確保すべきとの CCFL からの提案を踏まえ、次回会合に先立ち討議文書が作成される可能性に言及した。

今後の作業計画

本部会は、PWG の報告書及び今後の作業計画を支持するとともに、米国を議長として CCFH の作業の優先順位に関する PWG を設置し、次回会合に合わせて開催することに合意した。また、コーデックス事務局に対し、2025 年 9 月 1 日を期限として、新規作業提案を求める回付文書の発出を求め、加盟国に対し、新たな討議文書や新規作業提案 (例：食物アレルゲンなど) を提出するよう促した。

**議題 14 次回会合の日程及び開催地**

次回会合は 2025 年末に米国で開催される予定であり、開催国政府がコーデックス事務局と協議の上、最終決定される旨が報告された。

(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
牛肉、生鮮葉物野菜、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 <i>Escherichia coli</i> : STEC) の管理のためのガイドライン原案	5/8	生鮮葉物野菜の付属文書、スプラウト類の付属文書 第 47 回総会 (ガイドライン本体、生の牛肉、未殺菌乳及び未殺菌乳から製造されたチーズの付属文書は第 46 回総会で採択済み)
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原案	5/8 2/3	乳・乳製品の付属文書 第 47 回総会 魚・水産製品の付属文書、目的に適した水に係る評価、水の安全管理、再利用水の回収及び処理技術に関する品目横断的な付属文書 電子作業部会（議長国：EU、モロッコ、ホンジュラス、モーリタニア、インド及び IDF） 第 55 回 CCFH (ガイドライン本体、生鮮農産物の付属文書は第 46 回総会で採択済み)
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）の修正	5	第 47 回総会
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	5/8	第 47 回総会
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	-	電子作業部会（議長国：中国、英国及び EU） 第 55 回 CCFH
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）の修正	3	電子作業部会（議長国：カナダ、オランダ） 第 47 回総会 第 55 回 CCFH
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）の修正	3	電子作業部会（議長国：米国、豪州、ブラジル、デンマーク、ホンジュラス及びインド） 第 47 回総会 第 55 回 CCFH
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 61-20079）の修正	3	電子作業部会（議長国：米国、カナダ、中国及びフランス） 第 47 回総会 第 55 回 CCFH
新規作業提案/今後の作業計画	-	CCFH の作業の優先順位に関する作業部会（議長国：米国） 第 55 回 CCFH