

「第 112 回コーデックス連絡協議会」の概要について

消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、令和 6 年 9 月 5 日（木曜日）に、「第 112 回 コーデックス連絡協議会」を AP 虎ノ門 C+D ルームにおいて開催しました。主な質疑応答事項及び意見は以下のとおりです。

1. 経緯

- (1) 消費者庁、厚生労働省及び農林水産省は、コーデックス委員会の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うためコーデックス連絡協議会を開催しています。
- (2) 今回は辻山弥生委員が議事進行役を務めました。
議事次第に基づいて、事務局から、令和 6 年 9 月に開催される第 27 回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）、令和 6 年 10 月に開催される第 44 回栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）の主な検討議題の説明を行い、令和 6 年 4 月に開催された第 54 回食品添加物部会（CCFA）、令和 6 年 5 月に開催された第 43 回分析・サンプリング法部会（CCMAS）の報告を行い、意見交換を行いました。
なお、委員は会議室またはウェブ参加が可能なハイブリッド形式での開催としました。傍聴についてはウェブ参加としました。

2. 質疑応答及び意見交換の主な内容

(1) 第 27 回食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）

仮議題 4 同等性に係るガイドラインの統合原案（ステップ 4）

- （鶴身和彦委員）同等性に係るガイドラインについて、実際に使われている国等はあるのか。また、日本として輸出促進の観点でガイドラインをどのように使っていくのか。
- （事務局）オーストラリアとニュージーランドで共通した法律を適用していたり、EU 加盟国で共通の規則が用いられていることはあるが、国単位で同等性の評価をしている事例は承知していない。日本の事例としては、輸入食肉の食品衛生の分野で同等性評価等を活用している。輸出促進の観点については、輸出するにあたって日本の管理状況を伝達して交渉を始めるが、まだ同等性の活用例のヒアリングまでに至っていない。

仮議題 5 食品偽装の防止及び管理に関するガイドライン原案（ステップ 4）

- （山口隆司委員）今回、「criminal offenses（刑法犯罪）」について言及されているが、これまで、コーデックスの場での言及はなかったと認識している。
- （事務局）ご指摘のとおり、他のコーデックス文書において、「criminal offence」への言及はないと認識している。食品偽装対策は警察や司法など食品関係部局以外にも及ぶものであり、本作業開始時に、コーデックスにおける食品偽装のガイドラインを策定するにあたって、留意するべき点としてあくまで CCFICS の所掌の範囲で策定することは各国の間で確認している。意図的に混入する犯罪行為などは本文書の対象には含まれないと明記したものである。
- （森田満樹委員）ガイドライン原案において、作業範囲は消費者の健康保護と食品貿易における公正な取引の保証に取り組むべきであると指摘されているが、

一方では貿易障壁を引き起こすべきではないとある。地理的保護表示（GI）についても様々な意見が表明されている中で、対処方針に示されている「必要な範囲を本ガイドランスの対象とすべき」という「必要な範囲」について、今回どこまで議論がされるのか。また、GIについて意見が割れており、各国のコンセンサスを得られるかが争点とのことであったが具体的にはどのような解決があり得るのか。

（事務局）前回部会后、CCFICS 議長からコーデックス総会議長にコーデックス文書における GI の取扱いに関する助言を求めたところ、回答としては、「コーデックス事務局及び FAO/WHO の法務部門とも相談した結果、最終的な判断はコーデックス加盟国に委ねられる」という内容であった。食品偽装による食品安全への影響や品質のごまかし等、優先すべき事項で各国のコンセンサスが目指せる内容に留めることも検討すべきではないかと考える。また、ご指摘のとおり、コンセンサスが得られない文書はこれまでもあり、脚注に記載するなど対応をしている例もある。どのような書きぶりであれば合意に至るかについては、GI に関して触れないようにして EU が了承するかが争点と考えているが、日本としてはニュートラルに双方の意見を聴取し対応したい。

（和田政裕委員）飼料の食品偽装については食品安全に影響を与える範囲に限るとの説明があったが、食品安全に影響を与える範囲とは具体的にどのようなものか。

ランクの低い飼料を使えば、酸化物の影響もあると思うが、そういうものが問題になるという議論は出ていないか。

（事務局）飼料を摂取した畜水産物を人が摂取したときに安全性に影響を与える範囲に限定するということになる。現段階でどのような飼料のリスクを対象とするか、というところまでは議論が進んでおらず、そもそも飼料を対象とするか否かの検討をしているところ。飼料の偽装を探知できるのかという課題もある。ご指摘のとおり何が食品のリスクとなるかについて考慮した上で検討をしていきたい。

仮議題 6 食品検査・認証制度におけるツールとしてのトレーサビリティ／製品トレーシングの原則（CXG60-2006）の改訂及び更新原案（ステップ 4）

（森田満樹委員）新たなガイドラインの要素が輸出入国の食品管理システム（National Food Control System; NFCS）に導入され、今後過剰な要求となり貿易障壁になり得ることが懸念される。法的要件などについてどのような議論がされる予定か。

（事務局）トレーサビリティを法的要件とするか、コーデックス文書をどのように参照、活用するかについては各国に委ねられている。本ガイドラインによって過剰な要求とならず各国が柔軟に対応できるように、「法的要件」とはせず、トレーサビリティシステムを構築するにあたって考慮されるべき要素については、別の項目に落とし込む等の議論となるように意見出しを予定している。

（木村たま代委員）事業規模によらない実行可能性とあるが、具体的にはどのようなものか。また、対象は食品全般という認識でよいか。

（事務局）日本では食品等事業者に対して、供給元の記録、供給先の記録をとることを食品衛生法上の努力義務としている。トレーサビリティにおいて、このようなワンステップバック、ワンステップフォワードは必要という各国の共通認識がある中で、当該文書ではさらに発展させて全体をチェーンとして考えた場合のシステム作りにまで踏み込んだ内容としている。また、全ての食

品が対象との認識であるため、食品別のリスクと産業の特性、各国の状況を踏まえて必要なレベルを考慮し、選択できるような内容である必要があると考えている。

仮議題7 輸入食品の却下における不服申し立てメカニズムに関する討議文書

(山口隆司委員) 輸出国による不服申し立てについては、世界貿易機関 (WTO) に既存のシステムが存在しており、新たなメカニズム作成の必要性は低いと言える。時間と労力を節約すべき。既存のメカニズムに問題がある場合は、そこに議論を集中すべきと考える。

(事務局) 輸出国・輸入国間での規制そのものに異議がある場合に関する協議は別の枠組みで行われる。新規提案作業がいくつもある中で優先順位を付け、対応すべきだと考える。また、食品ロス対策として、却下された食品の有用活用や廃棄食品を減らすための選択肢を増やすこと (例えば、再表示、積み戻し、食用外転用等) であれば、提案文書の内容についてはそれに注力すべきであり、提案文書の再検討が必要だと考える。

(高橋裕子委員) 輸入貨物の通関の際、税関が輸入を却下したことについて、輸入業者が不服申し立てをする場合、申し立て先は税関になるのか。

(事務局) 通関時にはさまざまな法律に基づく手続きがあるが、販売又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、輸入者に対して輸入届出の義務が課せられており、空港・港にある検疫所において確認をしている。輸入時の食品衛生法に基づく違反等の行政処分の場合は、不服申し立て先は厚生労働大臣となる。

(森田満樹委員) 食品ロス削減対策の観点から、却下された食品の措置に新たな仕組みを導入するのは時代の流れだとは思いますが、一方で公正さが失われたり、管理上問題のある食品の流通が認められたりすることは消費者保護の観点からは新たな問題を引き起こす可能性もある。日本の対処方針は合理性があると思う。

(事務局) コメントいただいた観点も踏まえ、必要性は低いとの立場から適宜対処する。また、メカニズムを作成することになった場合でも、却下された食品が誤って食用として使用されることがないように仕組みも併せて検討する必要があると考える。

(辻山弥生委員) WTO に不服申し立て手続きが存在しているため必要性が低いとのことだが、その不服申し立て手続きが SPS 協定や TBT 協定にかかるパネルのことであれば個別の事例を取り上げる場ではない。インドの提案は個別の輸入貨物の対する不服申し立てスキームを作るガイダンスに見える。そのため、既存のシステムで十分に対応できているという説明の仕方でのよいのか検討されたい。一方で、輸出の立場に立って当該文書のメカニズムの活用という観点も考えて対応してはどうか。

(事務局) 輸入の観点においては、個別の貨物に対する不服申し立てを現在の輸入者から、輸出者や輸出国にまで広げることについては課題も多く懸念がある。輸出促進の観点においてメカニズムの策定に関与することについては、ご意見として承り検討したい。

(2) 第44回栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU)

仮議題3 FAO/WHO から提起された関心事項

(細野秀和委員) 作業文書中の世界保健機関 (WHO) の活動状況によると、包装の前面の警告表示を含む政策の導入を支援するために、これまでに WHO は EU や東南アジア、アフリカを含む5地域について、それぞれの地域特有の栄養

プロフィールモデルを確立してきたとある。日本でも現在、包装前面栄養表示 (FOPNL) のルールが議論なされていると承知しているが、WHO は今後、日本又は日本を含む地域の栄養プロフィールモデルを確立する予定はあるのか。

(事務局) WHO が日本を含む地域の栄養プロフィールを検討しているとの情報は無い。

(細野秀和委員) WHO が日本のための栄養プロフィールモデルを確立する予定がない場合、日本政府として独自に確立する予定はあるのか。

(事務局) 日本の栄養プロフィールについては、厚生労働科学研究費において令和元年度から検討が行われていると承知している。

仮議題 4 6～36 か月齢児の栄養参照量

(熊谷日登美委員) 日本では昔から日本人の食事摂取基準で乳幼児の基準が定められているのに対し、なぜ世界ではいまだに定められていないのか。

(事務局) 諸外国でも日本人の食事摂取基準のような基準を定めているところがあるが、日本人の食事摂取基準と、討議中の栄養参照量は違うものであり、栄養参照量は、性・年齢階級毎に細かに規定するものではなく、消費者が栄養成分の必要量を知るために使う目安や、栄養強調表示の根拠として使用するものである。仮議題 4 は自力でそのような基準を作成できない国のために作っているものとして認識しているので、必ずしも諸外国が基準を作っていないというわけではない。

仮議題 6 優先付けメカニズム/新たな課題と新規作業

仮議題 6.2 新たな課題/新規作業のための提案

(熊谷日登美委員) 食物繊維について、糖の重合度が 3 あるところから食物繊維と分類するのは、食品科学の観点から疑問があるのではないか。

(事務局) 委員ご指摘のとおり、日本人の食事摂取基準では、糖の分類について、重合度が 3～9 であるものについてはオリゴ糖、重合度が 10 以上であるものは食物繊維と分類しているのを承知している。しかし、この提案をしているのがオブザーバーであり、加盟国からの提案ではないため、加盟国の賛同が得られなければこの提案は棄却されると想定される。仮に、提案を新規作業として開始することに合意することがあれば、適宜コメントしてまいりたい。

仮議題 6.21 食品及び食品サプリメントに用いる調和したプロバイオティクスのガイドラインの討議文書

(森田満樹委員) 日本は前回意見を表明していないが、今回はどのようなスタンスか。電子作業部会 (EWG) の提案がこのまま議論されて、ガイドラインが作成される見通しとなるのか。そうなった場合に、日本のプロバイオティクスの食品等について新たな障壁になることはあり得るのか。

(事務局) EWG 時点における情報としては、アジア圏の諸国やアメリカ、オーストラリアは検討に前向きな姿勢であり、EU のみが反対している状況であるため、次回部会以降の新規作業となる可能性はある。その上で、EWG 時点におけるプロバイオティクスのガイドライン化の検討の方向性については、

(1) ヘルスクレームについては対象外とすること (従前から提案されている)、

(2) 菌株のポジティブリストなどを作成する意図はないこと、

などが掲げられている。この点を踏まえると、現時点で食品関連事業者への大きな影響があるとまでは考えられないため、消費者庁としては、今次部会では議論の方向性を注視し、情報収集に努めることが必要と考えている。その一方で、当該ガイドラインの対象範囲が、食品やサプリメントと幅広に提案されており、将来的には諸外国でプロバイオティクスと表示する際のルール基礎になることも想定されるため、新規作業となった際には、引き続き、関係省庁と連携しながら、国内の食品関連事業者に対しても、当該検討の情報を共有しつつ、具体的な対応やコメント等の必要性があるか検討してまいりたい。

(事務局) 森田委員からご指摘いただいたように我が国には世界で活躍されているプロバイオティクス事業者もあるため、活躍を後押しできるようにしていきたい。

仮議題9 フォローアップフォーミュラにおける炭水化物源の甘味の評価に関する討議文書

(細野秀和委員) 『年少幼児向け製品』の乳糖と比較した炭水化物源の甘味を評価するために分析・サンプリング法部会 (CCMAS) への付託事項とする方法を再検討し、必要に応じて勧告すること」とあるが、本件は既に CCNFSDU から CCMAS に検討を依頼し、CCMAS から、そのような分析法はない旨の回答を受け取っているはずである。同様の依頼を繰り返して、CCMAS の貴重なリソースを浪費してはいけないのではないか。

(事務局) 第 43 回 CCNFSDU において、CCMAS から炭水化物源の甘味を評価するための方法はないとの回答を受けたものの、加盟国から香料や甘味料の使用への懸念が示されたため、EU とスイスが第 42 回 CCNFSDU に提出した議場配布文書 (CRD16) に記載されているアプローチをたたき台に再度議論することになった。そのため、第 43 回 CCNFSDU は、EU を議長国、スイスを共同議長国とする EWG を設置し、non-milk protein に基づく製品に関して、「年少幼児向け製品」の乳糖と比較した炭水化物源の甘味を評価するために CCMAS への付託事項とする方法を再検討することに合意した。EWG では、CCMAS から炭水化物源の甘味を評価するための方法がないと回答された反省を踏まえ、「DIN EN ISO5495 : 2016」を具体的な分析方法として位置付ける方向で議論が進められた。

(3) 第 54 回食品添加物部会 (CCFA)

議題 3 (a). FAO/WHO 並びに第 96 回及び第 97 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) からの関心事項

(細野秀和委員) 「JECFA は、アセトアルデヒドは香料 No. 2299、2303 及び 2306 の構造類似体であるため、香料としてのアセトアルデヒド (No. 80) の使用は再評価する必要があると結論付けた。」とあるが、JECFA における香料としてのアセトアルデヒド (No. 80) の使用の再評価は決定事項か。そうであれば、それはいつ頃になる予定か。

(事務局) 2023 年 10 月 31 日～11 月 9 日に開催された第 97 回 JECFA 会合において、アセトアルデヒドは香料 No. 2299、2303 及び 2306 の構造類似体であるため、香料としてのアセトアルデヒド (No. 80) の使用は再評価する必要があると結論づけられた。2 年以内 (2025 年末まで) にばく露評価の提出を求めるとされている。

(森田満樹委員) 第 96 回 JECFA 会合からの検討事項としてアスパルテームについて

て JECFA と国際がん研究機関 (IARC) の両機関が独立に評価されたことについて、どのような議論が行われたのか。

(事務局) JECFA から淡々と報告され、加盟国からも特に質問等は出なかった。

JECFA と IARC が独立に評価を行うことについて、日本から WHO に対し、両機関それぞれの評価結果については相互に引用及び説明を行うこととし、発表に際してはなるべく近い時期に行うよう書簡を送付した。

2023 年 7 月 14 日、両機関から、アスパルテムについて見解が公表され、2023 年 7 月 19 日に (当時) 厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会において本事案が報告され、部会委員に審議いただいた結果、アスパルテムについては、現状の規制を見直す必要はないとの見解をいただいた。

議題 7. JECFA による評価のための優先物質リストの追加と変更に関する提案 (CL 2023/47-FA に対する回答)

(穂山浩委員) JECFA による評価のための優先物質リストに向けての作業における「ステビオール配糖体」について、日本人が開発を行ったものであり、データ要求の内容について質問をしたい。必要とされているデータは安全性評価のデータであるのか、あるいは規格のデータであるのか。

(事務局) 確認して、後ほど回答する。

(以下後日回答) 内容としては、safety evaluation (安全性評価) であり、詳細は第 54 回 CCFA 報告書の p167~168 に記載されている。

https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-711-54%252FFinal%2Breport%252FREP24_FAe.pdf

19	Steviol glycosides	Type of request: Safety evaluation Proposed by: ISC Supported by: USA Year requested: 2023 (CCFA53) Data availability: December 2024 Data provider:	Basis for request: Enzyme modified steviol glycosides (typically termed bioconversion) were evaluated at the JECFA 87th meeting (2019). The specifications generated included several methods of manufacture in Appendix3. The specification outlined the acceptable enzyme production organism and the gene source. A similar method of manufacture has been developed to produce enzyme modified steviol glycosides using 1.
----	--------------------	--	---

No.	Substance(s)	General information	Comments about the request
		Brendan Naulty, Chief Commercial Officer, ManusBio Inc. 1762 Lovers Lane Augusta, GA. 30901 The manufacturer is represented by: Maria Teresa Scardigli, Executive Director International Stevia Council Global Office-Avenue de Tervuren 188A-1150 Brussels Belgium	Alternative sources for the genes to modify the E coli to manufacture the enzymes that transform a stevia extract product to Rebaudioside M and 2. An additional enzyme. The additional manufacturing method is requested for evaluation. The novel enzyme modification production process results in an identical specification and as a result, no changes to the steviol glycoside specifications are requested or to the food categories or use levels. Possible issues for trade: currently unidentified.

議題 8. 食品添加物に関する一般規格 (GSFA)、個別食品規格とその他の文書間の相違に関する討議文書—未解決の問題の特定—

(山口隆司委員) 本活動は、GSFA を食品添加物の唯一の参照文書として位置付ける方向で進めていくことと理解するが、コーデックス手続きマニュアルの記載内容の変更に繋がり、関係する部会も含めた対応になるかと考える。

(事務局) ご指摘のとおり、本件は、GSFA と、個別食品規格やその他の文書間で乖離がみられてきており、GSFA を食品添加物の唯一の参照文書として位置づけるための討議文書である。第 54 回 CCFA では、問題が存在することは加盟国間で認識はされているものの、提示された 3 つのオプションのどれが最も良いか等について加盟国間で意見の違いも見られ、本格的な議論は次回以降に持ち越すことになった。

第 55 回 CCFA では、議論を適切にフォローしていくようにする。

議題 9. 酵母の規格策定に関する討議文書

(森田満樹委員) 今後はパン用酵母 *Saccharomyces cerevisiae* に限定して規格原案を作成することになるという理解でよいか。日本の国内関係者の情報提供では受け入れ可能ということだが、国内の小規模の事業者に対する影響などはないか。

(事務局) 委員のおっしゃる通り *Saccharomyces cerevisiae* に限定して規格原案を作成することになった。小規模事業者も含めて、我が国で生産されているパン用酵母は *Saccharomyces cerevisiae* と承知している。パン用酵母のコーデックス規格策定に当たっては、我が国のパン用酵母の生産、流通及び貿易に影響が生じないよう対処してまいりたい。

(4) 第 43 回分析・サンプリング法部会 (CCMAS)

議題 6 特定の食品マトリクス中の硝酸イオン及び亜硝酸イオンに関する分析法の性能規準

(森田満樹委員) 食品に含まれる天然の硝酸塩・亜硝酸塩と、食品添加物由来の硝酸塩・亜硝酸塩は、分析で区別できるのか。

(事務局) 分析で区別することはできない。ただし、硝酸塩・亜硝酸塩に限って言えば、一般的に肉製品であれば食品添加物由来であり、野菜は食品添加物を使用しないため自然由来と考えることができる。野菜と肉製品を混ぜてしまった場合には区別できない。

議題 7 予防的アレルゲン表示に係る分析法

(細野秀和委員) 「参加国の分析法を入手しリスト化を行ったが、これらの分析法が目的に合致したものなのか否かの検討ができていない等の理由から、さらなる検討が必要な旨の説明がなされた。」とある。CCMAS では分析法を Type I から Type IV まで 4 つのカテゴリーに分類していると承知している。日本のアレルゲン分析のような、まず ELISA 法でタンパク質を定量し、次に PCR でそのタンパク質が当該食物由来であることを確認するという 2 段階の分析方式 (スキーム) は、このうちのどのカテゴリーに分類されることになりそうか。

(事務局) 今まで、ELISA 法などの分析条件等の詳細を公にすることのできない特許等が関係する分析法を CCMAS で検討した例は少ないが、例えば、グルテンフリー食品中のグルテンの分析の場合、Type I となっている。

なお、複数の分析法を組み合わせた分析スキーム (例えば灰分の分析法) の承認が検討されることはあるが、アレルゲンの分析に関しては各国が異なる分析スキームを構築している現況を踏まえると、特定の分析スキームを Type I として承認することが検討される可能性は、コーデックスにおける議論の重要な観点である包括性の観点からも低いのではないかと考える。

また、ELISA 法は今まで CCMAS が多く扱ってきた滴定等の化学分析や HPLC 等の機器分析と性質が異なるため、従前の Type 分類を行うべきかどうか、という点から議論になる可能性もある。

(森田満樹委員) EWG に日本も分析法を提供したと思うが、各国の分析法は目的からしてかなり異なり、更なる検討が必要となったということか。

(事務局) 参加国から集めた分析法が、妥当性の確認がとれているか、目的に合致したものなのか否かの検討ができていない等の理由から更なる検討が必要

となった。

(森田満樹委員) それほど各国の分析法は異なり、検討に時間がかかりそうであれば、食品表示部会 (CCFL) の今後の検討にも影響を及ぼすことになりそうか。

(事務局) CCFL は、予防的アレルギー表示 (PAL: precautionary allergen labelling) の策定及び義務表示の表示免除に係るものとしてアレルギーとなる食品中のタンパク質を測定するための分析法の提案を CCMAS に求めているので、CCMAS での検討を待つものとする。

(森田満樹委員) だいぶ時間がかかりそうか。見通しはつかないか。

(事務局) 見通しはつかない。

(細野秀和委員) EWG には何か国くらいから分析法が集まったのか。

(事務局) すぐにはわからないがレポートに記載があったと承知。

(以下後日回答) 10 か国と 1 国際機関から分析法の報告があった (CX/MAS 24/43/9 に記載されている)。

(鶴身和彦委員) CCMAS に求めたのは、PAL 策定を目的とした分析法だと理解していたが、義務表示の免除も目的なのか。

(事務局) CCFL から CCMAS へ聞いていることの一つに義務表示の免除に係る分析法も含まれている。

(鶴身和彦委員) 義務表示を閾値まで下げるかという話につなげるのか。

(事務局) 第 47 回 CCFL の時点では表示免除に係る専門家会議のレポートが出ていないことから検討を保留にしておき、その後の EWG でも触れられていないため、どのように進むかについては推測になるが、閾値を示してそれ以下であることが説明できれば義務表示免除という方向に進むのではないかと考える。

(辻山弥生委員) 集まった分析法が目的に合致しているか分からないということは、ELISA 法では閾値を決定できるか分からないということか。

(事務局) ELISA 法で見るのは小麦のタンパク質であるが、キットによって、小麦に含まれるどのタンパク質をターゲットにしているかが違う。異なるものを分析した結果を換算して総タンパク質とするが、キットは特許の関係上全ての情報が開示されているわけではないので、どこまで測定できているのか、また、キット間で一貫性のある分析値が得られるかどうか不明。化学分析の方法論で議論できるのかという疑問もある。

(穂山浩委員) キットによってターゲットのタンパク質が異なる。今回、加工食品がターゲットなので、加熱により変性しているタンパク質もある。立体を認識する抗体か、一次構造を認識する抗体かでも値が異なってくる。理化学物質の低分子物質を測定する方法と比べて値の保証ができない。例えば、卵タンパク質等で、各国で同じ分析値が出るかの確認をして標準タンパク質とする、というように、スタンダードのハーモナイズが必要と考える。

(以上)