

「第 55 回 コーデックス連絡協議会」の概要について

厚生労働省と農林水産省は、平成 26 年 1 月 31 日（金曜日）に、「第 55 回 コーデックス連絡協議会」を霞ヶ関中央合同庁舎 4 号館共用会議室 1219-1221 号室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) 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、昨年11月に開催された栄養・特殊用途食品部会及び食品衛生部会の報告、本年2月以降に開催されるスパイス・料理用ハーブ部会、魚類・水産製品部会、生鮮果実・野菜部会及び分析・サンプリング法部会の主な検討議題について説明を行い、意見交換を行いました。

2. 質疑応答及び意見交換の主な内容

(1) 第 35 回栄養・特殊用途食品部会

・前回、ビタミンD不足による乳幼児のくる病の発症について質問がありました。これについて、日照を受ける機会が少なく、もっぱら母乳で育てられた乳児はくる病のリスクが高いという報告がある旨回答しました。ある委員からは、補足説明として、比較的日照時間が短いとされる北海道で 4 歳未満の幼児を対象にした調査では、10 万人あたり 9 人の発症であったことが紹介されました。

・議題 3「コーデックス栄養表示ガイドラインにおける表示を目的とした栄養参照量の追加/改訂原案」について、食物における栄養素の含有量の各国データがあるのかどうか質問がありました。これについて、国連食糧農業機関（FAO）の公式サイト

（<http://www.fao.org/infoods/infoods/tables-and-databases/en/>）で参照可能である旨回答しました。

・同じく議題 3 について、信頼できる科学機関（Recognized Authoritative Scientific Bodies : RASBs）の選定基準について質問がありました。これについて、すでに各国から推薦された複数の候補機関があり、次回以降の部会での議論を経て選定される予定である旨回答しました。

・議題 4「必須栄養素の食品への添加に関するコーデックス一般原則（CAC/GL-9-1987）の改訂原案」について、今後の日本の方針について質問がありました。これについて、日本において影響があると懸念されていた特殊用途食品が今次部会で削除されることとなり、改訂原案による特段の影響はないこと、今後も適宜議論の方向性に留意しつつ情報収集に努めたい旨回答しました。

・議題 6「フォローアップフォーミュラのコーデックス規格（CODEX STAN 156-1987）」での今後の日本の方針について質問がありました。これについて、国内では厚生労働省の「授乳・離乳支援ガイド」において、「母乳の代替としてではなく、必要に応じて使用するのであれば、フォローアップフォーミュラの使用は生後 9 か月以降」としており、日本として積極的に対応することはないと認識しているが、今後も適宜議論の方向性に留意しつつ情報収集に努めたい旨回答しました。

・同じく議題 6 について、年齢別や発育状況に応じた栄養価の議論を進める結論は、議題 3 でたんぱく質の NRV-R (Nutrition Reference Value-Requirements: 必要とされる栄養参照量) が一律に 50g/day (体重 60kg) で合意され、たんぱく質の栄養価は考慮しないとされた事と矛盾するのではないかと質問がありました。これについて、切り分けて議論が行われている旨回答しました。

・議題 9「育種選別による栄養強化に関する討議文書」について、「Biofortification」の効能表示の議論の方向について質問がありました。これについて、討議文書には強調表示の一般規格と重複する箇所もあることから、「Biofortification」の定義が合意された後に本格的に議論されることとなる旨回答しました。

・近年、様々な食品に添加される必須栄養素について、そのような栄養素の製造に関する国際的な規格や基準の有無について質問がありました。これについては、次回回答することとしました。

(2) 第 45 回食品衛生部会

・議題 4「食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫の管理のためのガイドライン原案」に関する用語「コンパートメント」について、国際的に規定されているものを示しているのか質問がありました。これについて、一つの農場等の衛生管理を行う基本的な単位を指している旨回答しました。

・議題 5「スパイス及び乾燥芳香性ハーブに関する衛生実施規範の改訂原案」について、スパイスの微生物規準の対象菌がサルモネラ属菌となっている理由に関する質問がありました。これについて、本議題の議長国である米国において 2008 年から 2009 年にサルモネラ属菌に汚染された輸入ペッパーの大規模食中毒事例が発生したことが関連しているのではないかと考えていること及び当作業は既存の衛生実施規範の改訂であり、既存の規範にサルモネラ属菌規準が設定されていた経緯がある旨回答しました。

・議題 6「水分含量が低い食品の衛生実施規範原案」について、乾燥食肉及び乾燥魚介類製品が対象食品として含まれていた理由、及び茶について本原案の対象食品に含むことについて生産国であるインドや中国がどのような反応を示したか質問がありました。これについて、乾燥食肉、乾燥魚介類製品については、水分含量が低い食品であること及び各国の国内規準と相反しないようにするために候補となったと考えられる旨回答しました。また、茶について、インド、中国等から特段の発言はなかった旨回答しました。

・議題9(a)「その他の事項」の中で、「食品衛生に関する一般原則」及びそれに添付されている「HACCPの附属文書」の改訂についてどのような議論があったか質問がありました。これについて、フィンランドより、今後学究的セミナーを開催するとの情報提供があった旨回答しました。

・議題9(b)「新規作業」について、「牛肉及び豚肉における非チフス性サルモネラ属菌の管理ガイドライン」に腸管出血性大腸菌も対象とすべきという日本の主張に対する各国の反応に関する質問がありました。これについて、多くの国はサルモネラ属菌に対象を絞った当該ガイドラインを作成する重要性を認識していた旨回答しました。

(3) 第1回スパイス・料理用ハーブ部会

・仮議題4「スパイス・料理用ハーブ部会における作業管理の枠組み」について、グルーピングを議論する際、対象品目の残留農薬の曝露評価の整理はどのようになされるのか質問がありました。これについて、コーデックス委員会では、残留農薬は残留農薬部会(CCPR)で議論される旨回答しました。

・また、食品衛生部会で議論された議題5「スパイス及び乾燥芳香性ハーブに関する衛生実施規範の改訂原案」との関連について質問がありました。これについて、コーデックス規格では、残留農薬と同様、一般問題に関する規格は一般問題部会でのみ議論され、個別食品規格においては、必要であればそれらの規格を参照先として記述している旨回答しました。

(4) 第33回魚類・水産製品部会

・仮議題5「急速冷凍ホタテ貝柱の規格案」について、ホタテへの加水は冷凍前に行うのかとの質問及び加水によるホタテへの影響が懸念されるため加水に関する基準や含水量を明示することが必要ではないか意見を頂きました。これについて、ホタテへの加水は冷凍前に行われていること、加水した水の流出を防ぐために添加物を加える場合もあること及び加水した場合にはその水の量を表示する方向で議論されている旨回答しました。

・仮議題10「ヒスタミンに関する討議文書」の「喫食量等に応じた製品ごとの基準値」について、喫食量が少ない場合に基準値を高めてもよいという議論がなされているのか質問がありました。これについて、現在、一回の喫食量を250gとして基準値200 mg/kgがFAO/WHO専門家会合の結論として提示されているが、このように食品毎の喫食量を考慮せずに一律に基準値を設定することの是非について議論されている旨回答しました。

(5) 第18回生鮮果実・野菜部会

・仮議題3「ゴールデンパッションフルーツの規格案」について、ゴールデンパッションフルーツとパッションフルーツとの違いに関する質問がありました。これについて、ゴールデンパッションフルーツは、パッションフルーツのうち外皮が黄色系のも

のを指していると考えられる旨回答しました。

・仮議題7「馬鈴薯規格の新規作業提案」について、品質・等級等に特化しているか、衛生規範や栽培基準まで定めるのか質問がありました。これについて、品質や等級、サイズ等を中心に扱っており、食品衛生等の項目は一般問題部会の規格を参照先として記述している旨回答しました。また、当新規作業提案への日本の対応に関する質問がありました。これについて、議論の進捗状況を踏まえて対応する旨回答しました。

・仮議題9「生鮮果実・野菜部会の付託事項の見直し」について、これまで国際連合欧州経済委員会（UNECE）はコーデックスに対し多大な貢献をしており、付託事項からUNECEの記述を削除する際には配慮が必要との意見を頂きました。これについて、UNECEより自身の名称を削除した付託事項の修正案が提示されており、同機関の記述の維持を主張するEU諸国との調整が重要と考えられる旨回答しました。

・個別食品規格中の成熟や腐敗に関する定義に関する質問がありました。これについて、仮議題6で扱う予定の「食用ブドウの規格の成熟要件の見直し」では糖度及び糖／酸比にて定義されていること、及び仮議題10「生鮮果実・野菜のコーデックス規格の標準様式案」で扱う予定のタイが主張している腐敗の定義については各国の意見等に留意しつつ対応する旨回答しました。

・途上国等からの要請に応じ様々な個別食品規格の策定を行う妥当性に関する意見を頂きました。これについて、作業の優先度を定める規準の中に規格としてのなじみやすさを検討する項目があること及び執行委員会において新規作業として承認されない提案も存在する旨回答しました。

(6) 第35回分析・サンプリング法部会

・仮議題6「参照分析法のアップデートに関する討議文書」について、なぜ分析法関係の規格が複数に分散しているのか質問がありました。これについて、規格の策定作業が別個であったためであるが、分散している規格を一つの規格に集約することも今次部会で検討される旨回答しました。

・仮議題7「コーデックス規格におけるサンプリング法についての討議文書」に関し、個別食品規格中でサンプリングプランを記述すべき箇所にサンプリングに関する一般ガイドラインを参照先としているだけ（サンプリングプランが特定されていない）の場合があるとのことであるが、分析・サンプリング法部会から個別食品部会に対して何らかの提言等がなされているか質問がありました。これについて、近年の部会では、そのような規格に対しては具体的なサンプリングプランを検討するよう要請しており、個別食品部会にサンプリング法に関する理解を深めてもらう必要性について議論されている旨回答しました。

— お問い合わせ先 —

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
担当：横田、齊藤（電話： 03-5253-1111 内線 2408）

農林水産省 消費・安全局 消費・安全政策課
担当：坂下、岡本（電話： 03-3502-8111 内線 4471）