

	<p>【食品添加物関係】</p> <p>(1) コーデックス食品添加物一般基準 (GSFA) の前文の改定案がステップ 8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix V) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(2) GSFA の使用基準案及び使用基準原案が、それぞれステップ 8 及び 5/8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X I) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(3) 食品添加物の国際番号システムの改訂原案がステップ 5/8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X VI) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(4) 第 65 回 JECFA 会議で検討された食品添加物の成分及び純度規格がステップ 5/8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X VII) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(5) 食品添加物のコーデックス機能名称及び国際番号システム (CAC/GL36-2003) の改訂原案がステップ 5 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X V) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>【汚染物質関係】</p> <p>(6) 「木の実ににおけるアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する優良実施規範の付属文書—ブラジルナッツに</p>	<p>【食品添加物関係】</p> <p>(1) 個別食品規格と GSFA の食品分類カテゴリーが一对一の対応をする食品規格の添加物使用規定を GSFA に組み込むこと、又その際に個別食品規格の添加物規定と一致しない GSFA の基準値を廃止することを合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix VII)</p> <p>(2) 個別食品規格の添加物規定を GSFA に組み込む際に、GSFA の「表 3」の一般規定がそれらの食品分類カテゴリーや規格食品に適用されないように、「表 3」の別表を改訂することを合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix VIII)</p> <p>(3) 個別食品規格と GSFA の食品分類カテゴリーが一对一の対応をする食品規格の添加物使用規定リストを対応する食品分類カテゴリーの添加物規定を参照することと置き換えることを CAC 総会に提案することを合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix IX)</p> <p>(4) 個別食品部会が、今後、それらの食品規格に新たな添加物を追加したり、使用規定を改定する場合は、CCFA に GSFA 前文の 3.2 項に合致した添加物の技術的必要性を提供する必要があることを総会に</p>	<p>食品添加物 食品衛生法 第二章 食品及び添加物 第五章 食品添加物公定書 ・食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年 12 月 28 日、厚生省告示第 370 号) ・既存添加物名簿 (平成 08 年 04 月 16 日、厚生省告示第 120 号) ・消除予定添加物名簿に関する省令 (平成 07 年 08 月 10 日、厚生省令第 50 号)</p>	<p>汚染物質 食品衛生法 第 5 条、第 6 条</p>
--	---	---	---	-----------------------------------

<p>おけるアフラトキシシン汚染の防止及び低減のための追加測定」の原案がステップ 5/8 として合意。→第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(7) 魚類における鉛の最大基準値案がステップ 8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X IV) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(8) 海産二枚貝(カキ及びホタテを除く)及び軟体動物(内臓を除く)及び精米におけるカドミウムの最大基準値がステップ 8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X V) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(9) 「食品及び資料におけるダイオキシン及びダイオキシン類似 PCB 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案」がステップ 5/8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X VI) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(10) 「国際貿易のための核又は放射性核種による食品中の放射性核種のガイドラインレベル」の改訂原案がステップ 5/8 として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X I) → 第 29 回 CAC 総会で採択。</p> <p>(11) 加工アーモンド、ヘーゼルナッツ及びビスタチオにおける総アフラトキシシンの</p>	<p>提案。</p> <p>(5) GSFA の食品分類カテゴリと個別食品規格が同一の添加物使用基準を改定するための討議文書を作成する電子作業グループを設置することを合意。</p> <p>(6) Tagete serecta L 由来のルテイン (INS161b(i)) 及びジージンチン (INS161h) をステップ 4 及びアスパルテーム-アセサルフェウム塩 (INS962) をステップ 3 として GSFA の添加物使用基準案に加えることと、過酸化抗菌溶液を抗菌剤後して加工助剤リスト (IPA) に追加することを合意。</p> <p>(7) 加工助剤のガイドライン及び原則に関する討議文書を作成する電子作業グループの設置及びニューゼーランドが IPA の最新改訂版を準備することが合意。</p> <p>【汚染物質関係】</p> <p>(8) 木の实におけるアフラトキシシンの最大基準値に関する討議文書の結論が出るまで、サンプリング計画原案をステップ 4 にとどめることに合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X I)</p> <p>(9) 加工木の实におけるアフラトキシシンレベルに関する討議資料を拡充するための電子作業グループを設置する</p>
---	---

		<p>最大基準値の原案がステップ5として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X II) → 第29回CAC総会で採択。</p> <p>(12) 缶詰食品及び缶飲料におけるスズの最大基準値の原案がステップ8として合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X VIII) → 第29回CAC総会で採択。</p>	<p>ことを合意。</p> <p>(10) デオキシニバレノール (DON) に関する討議文書を改訂するための電子作業グループを再設置することを合意。</p> <p>(11) コーヒー及びココアにおけるオクラトキシン A (OTA) に関する、それぞれの討議文書を作成するための、2つの電子作業グループを設置することを合意。</p> <p>(12) 酸加水分解タンパク (HVP) 製造過程及びHVPを含む製品におけるクロロプロパノールの低減のための実施規範原案は、電子作業グループにより見直しを受けるためにステップ2に差し戻されることが合意。</p> <p>(13) HVPを含む液体調味料における3-MCPDの最大基準値原案をステップ4に差し置き、酸-HVPを含む製品及びクロロプロパノールを含むその他の製品に関する電子作業グループを再設置することを合意。(ALINORM 06/29/12, Appendix X X VII)</p> <p>(14) 魚類中のメチル水銀のリスクコミュニケーションに関する議論は、コーデックスにおける本件の総合討論がでるようになるまで延期することに合意。</p> <p>(15) 次回合会における食品添加物、汚染物質及び天然毒</p>		
--	--	---	--	--	--

			<p>性物質に関する討議のための優先順位リストの追加及び訂正を提案することを合意。 (ALINORM 06/29/12, Appendix X X X II) (16) GSFA の食品分類カテゴリのシステムを改訂するための討議文書を作成する電子作業グループを設置することが合意。</p>	<p>・食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法 (平成 10 年 05 月 08 日、法律第 59 号) ・食品の製造過程の管理の高度化に関する基本方針 (平成 10 年 07 月 01 日、厚生省/農林水産省/告示第 1 号) ・食品衛生法 第 15 条～18 条 ・食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針 (平成 15 年 08 月 29 日、厚生労働省告示第 301 号) ・食品衛生法第二十五条第一項の検査の方法及び合格の基準 (昭和 47 年 08 月 30 日、厚生省告示第 286 号)</p>	
食品衛生	<p>(1) 食品衛生一般原則取扱い規範 (2) 危害分析・重要管理点方式 (HACCP) の適用 (3) 乳及び乳製品に関する衛生的取扱い規範案</p>	<p>(1) 部会の作業管理に関するデイスカッションペーパー (2) 乳幼児用食品に関する国際的な衛生規範の改定原案 (3) 食品中の <i>Listeria Monocytogenes</i> における食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン案 (4) 微生物学的リスクの実施に関する原則及びガイドライン案</p>	<p>(1) パイオアテクノロジー由来食品及び食品成分の表示 (2) 有機食品の生産、加工、表示及び流通に関する勧告 (3) 包装食品の表示に関する一般規格修正案：量的原材料表示 (4) 広告に関する検討 (Discussion Paper) (5) トランス脂肪酸に関する</p>	<p>・食品衛生法 (昭和 22 年 12 月 24 日、法律第 233 号) 第 19 条 ・食品衛生法施行規則 (昭和 23 年 07 月 13 日、厚生省令第 23 号) 第 21 条 ・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 (昭和 26 年 12 月 27 日、厚生省令第 52 号) 第 7 条</p>	<p>・農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律 (昭和 25 年 5 月 11 日法律第 175 号) ・加工食品品質表示基準 (H12.3.31 農林水産省告示第 513 号) ・生鮮食品品質表示基準 (H12.3.31 農林水産省告示第 514 号) ・特別栽培農産物に係る表示ガ</p>
食品表示	<p>(1) 包装食品の表示に関する一般規格 (2) 食品添加物 (販売用) の表示に関する一般規格 (3) 包装特殊用途食品の表示及び強調表示に関する一般規格 (4) 強調表示に関する一般ガイドライン (5) 栄養表示に関するガイド</p>				

	<p>ライン</p> <p>(6) 栄養強調表示に関するガイドライン</p> <p>(7) 用語‘ハラル’表示に関するガイドライン</p> <p>(8) 有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン→付属書については一部継続審議中</p> <p>(9) 健康及び栄養強調表示の使用に関するガイドライン→(6)を合併している</p>	<p>検討</p> <p>(6) コーデックス規格案における表示事項の検討</p> <p>(7) FAO 及び WHO からの付託事項：食事、運動及び健康に関する世界的な戦略の実施について</p>	<p>・栄養表示基準（平成 15 年 04 月 24 日、厚生労働省告示第 176 号）</p>	<p>イドライン（平成 4 年 10 月 1 日）</p>
<p>分析・サンプリング法</p>	<p>(1) 砂糖類分析法</p> <p>(2) 食用油脂分析法</p> <p>(3) オリブ油の CODEX 規格における分析法</p> <p>(4) 綿実油試験</p> <p>(5) 茶油試験</p> <p>(6) ごま油試験</p> <p>(7) 紫外線比吸収の測定</p> <p>(8) 石鹼試験</p> <p>(9) エビ缶詰の CODEX 規格における分析法</p> <p>(10) 急速冷凍果実・野菜の解凍方法</p> <p>(11) 急速冷凍果実・野菜の調理方法</p> <p>(12) 急速冷凍果実・野菜の正味重量の測定</p> <p>(13) 加工果実・野菜分析法：第 1 集</p> <p>(14) 急速冷凍魚類の解凍及び調理方法</p> <p>(15) グレーズされた製品の正味重量の測定—急速冷凍魚類</p> <p>(16) 包装食品のサンプリング</p>	<p>(1) 受入可能な分析法の評価基準に関するガイドライン</p> <p>(2) 分析結果の違いによる紛争の解決に関するガイドライン原案</p> <p>(3) バイオテクノロジー応用食品の検出と同定に関する試験法についての基準</p> <p>(4) ダイオキシン類及び類似 PCB 類の定量分析法</p> <p>(5) サンプリングの不確かさ</p>	<p>食品衛生法 第 25 条 食品衛生法 第 31 条～47 条</p>	

		<p>法 (AQL6.5)</p> <p>(17)急速冷凍果実の全可溶性固形分含量の測定</p> <p>(18)加工果実・野菜分析法：第2集</p> <p>(19)加工果実・野菜分析法：第3集</p> <p>(20)分析測定における回収率の IUPAC ガイドライン (24thCAC で 採 択 ALINORM 01/23, Appendix III)</p> <p>(21)照射食品の検出に関する一般的方法 (24thCAC で採 択 ALINORM 01/23, Appendix IV, Part III)</p> <p>(22)単一試験所における分析法妥当性確認に関する IU PAC ガイドライン (26thCAC で採 択 ALINORM 03/23, Appendix III, Part F)</p> <p>(23)照射食品の検出に関する一般的方法 (26thCAC で採 択 ALINORM 03/23, Appendix III, Part G)</p> <p>(24)添加物及び汚染物質のため的一般的分析方法 (26thCAC で採 択 ALINORM 03/23, Appendix III, Part G)</p> <p>(25)サンプリング一般ガイドライン (27thCAC で採 択 ALINORM 04/23/41, Appendix III, Part I)</p> <p>測定の不確かさに関するガイドライン (27thCAC で採 択 ALINORM 04/27/41, Appendix III, Part I)</p>		
--	--	--	--	--

<p>食品輸出入検査証明システム</p>	<p>(1) 食品輸出入検査認証に関する原則 (2) 食品輸出入検査認証システムのデザイン、実施、評価及び認可に関するガイドライン (3) 食品輸出入検査認証システムの進捗に関するガイドライン (4) 食品管理危機状況に関する情報交換のガイドライン (5) 輸入食品の不合格品に関する政府間での情報交換のためのガイドライン (6) 一般的な公式証明書の様式及び証明書の作成と発行に関するガイドライン (7) 食品の検査認証に係る衛生措置の同等性評価に関するガイドライン</p>	<p>(1) 食品の検査認証に係る衛生措置の同等性評価に関する文書原案 (2) リスクベースによる輸入食品の検査のためのガイドライン原案 (3) 食品輸出入検査・認証制度におけるトレーサビリティ/プロダクトトレーシング (T/PT) の適用のための原則原案 (4) 食品の検査認証に係る衛生措置の同等性評価に関する文書「輸出入国間での技術的援助と協力の必要性に関する情報」の作成について</p>	<p>食品衛生法 第23条</p>	
<p>栄養・特殊用途食品</p>	<p>(1) 低ナトリウム特殊食品（食塩代替品を含む） (2) グルテンを含まない食品 (3) 特殊用途食品の表示及び強調表示 (4) 乳児用調整乳 (5) 容器包装詰（CANNDED）乳幼児用食品 (6) フォローアップフォーミュラ (7) 乳児及び年少幼児用の穀類を主原料とする食品 (8) 特殊医療用食品の表示及び強調表示 (9) 体重制御用調整食品</p>	<p>(1) 栄養強調表示の仕様に関するガイドライン案（食物繊維の規格基準及び使用基準、ステップ7） (2) NRVs (Nutrient Reference Values) の追加又は改訂の提案に関する討議資料 (3) 乳児及び年少幼児用の穀類を主原料とする食品の規格改正案（ステップ7） (4) a) 乳児用調整乳の規格改正案：セクションA（ステップ7）、b) セクションB：乳児用特殊医療用調整</p>	<p>・特定保健用食品の安全性及び効果の審査の手續（平成13年03月27日、厚生労働省告示第96号） ・栄養機能食品の表示に関する基準（平成13年03月27日、厚生労働省告示第97号）</p>	

		<p>(10) 体重減少用超低カロリー食品 (11) 食品用食塩 (12) ビタミン・ミネラルフード サプリメントのガイドライン (13) 乳児及び年少幼児用の穀類を主原料とする食品の規格改正案 (2005/06)</p>	<p>乳の規格改正案 (ステップ4) (5) 乳児及び年少幼児用特殊用途食品に使用される Nutrient Compounds の推奨リストの改訂に関する検討 (ステップ4) (6) 健康強調表示の科学的根拠に関する勧告案 (ステップ4) (7) 栄養・特殊用途食品部に適用されるリスク分析の作業原則に関する討議資料 (8) その他の事項及び今後の活動</p> <ul style="list-style-type: none"> ● WHO 食事、運動と健康に関する世界戦略 (Global Strategy on Diet, Physical Activity and Health, DPAS) の実行計画案 ● グルテンフリー食品の改正企画案 ● 食品への必須栄養素の添加に関するコーデックス一般原則の改定提案 (カナダ) 		
商品別部会	乳・乳製品	<p>(1) 乳用語の使用に係る一般規格 (2) 粉乳及びクリーム/パウダー規格 (3) フライン漬けチーズ規格 (4) バター規格 (5) 乳脂肪製品規格 (6) 無糖れん乳規格 (7) 加糖れん乳規格 (8) チーズ一般規格 (9) ホエイチーズ規格</p>	<p>(1) チーズ一般規格 (CODEX C STAN A-6-1978, Rev.1-1999, Amend-2003 の改正) (2) 乳成分を非乳製品で代替した製品 (3) 個別チーズ規格 (CODEX STAN C の改正) (4) デイリースプレッド規格 (5) プロセスチーズ規格 (CO</p>	<p>・乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 (昭和 26 年 12 月 27 日、厚生省令第 52 号)</p>	

	<p>(10)品種名付きプロセスチーズ及びスプレッドブルブルロセスチーズ規格</p> <p>(11)プロセスチーズ及びスプレッドブルブルプロセスチーズ規格</p> <p>(12)プロセスチーズ調製品（プロセスチーズフード及びプロセスチーズスプレッド）規格</p> <p>(13)クリームム及び調整クリーム規格</p> <p>(14)発酵乳規格</p> <p>(15)ホエイパウダー規格</p> <p>(16)食用カゼイン規格</p> <p>(17)チェダー規格</p> <p>(18)ゴータダ規格</p> <p>(19)カッテージチーズ及びクリームカッテージチーズ規格</p> <p>(20)カマンベール規格</p> <p>(21)他に12の個別チーズ規格</p> <p>(22)コーデックス乳・乳製品衛生取扱規範</p> <p>(23)衛生規範ラクトパーオキシダーゼの使用による生乳保存のガイドライン</p>	<p>DEXC STAN A-08-1978の改正)</p> <p>(6) ホエイチーズ</p> <p>(7) 乳・乳製品のための輸出証明書モデル案</p> <p>(8) 発酵乳規格における添加物リスト</p> <p>(9) パルメザンチーズ</p> <p>(10)乳製品の分析及びサンプリング方法</p> <p>(11)エキストラハードグレイディングチーズ規格の改正</p> <p>(12)発酵乳飲料 (fermented Milk Drink)</p> <p>(13)クリーム及び調整クリーム類規格の食品添加物リスト</p> <p>(14)たんぱく質換算係数</p> <p>(15)ホエイパウダー規格の修正</p>	
加工果実野菜	<p>(1) アップルソース缶詰の規格改正 (24thCAC で採択 A LINORM 01/27, Appendix II)</p> <p>(2) 梨缶詰の規格改正 (24thCAC で採択 ALINORM 01/27, Appendix III)</p> <p>(3) キムチの規格 (24thCAC で採択 ALINORM 01/27, Appendix IV)</p>	<p>(1) 漬物製品の規格 (ステップ7)</p> <p>(2) 加工トマト濃縮物 (ステップ4)</p> <p>(3) トマト缶詰 (ステップ4)</p> <p>(4) 野菜缶詰 (ステップ4)</p> <p>(5) ジャム、ジェリー、マーマレード (ステップ4)</p> <p>(6) しょうゆ</p> <p>(7) 柑橘類缶詰</p>	<p>・農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格 (平成14年7月24日)</p> <p>・果実飲料の日本農林規格 (平成10年7月22日)</p> <p>・農産物漬物の日本農林規格 (平成17年11月14日)</p>

	<p>(4) たけのこ缶詰の規格 (26th CACで採択 ALINORM 3/27, Appendix II) (分析・サンプリング方法で2カ所修正)</p> <p>(5) ストーンフルーツ缶詰の規格 (26thCACで採択 ALINORM 3/27, Appendix III)</p> <p>(6) 果実缶詰の充填液のガイドライン (26thCACで採択 ALINORM 3/27, Appendix IV)</p> <p>(7) 水溶ココナッツ製品-ココナッツミルク及びココナッツクリーム (26thCACで採択 ALINORM 3/27, Appendix V)</p>	<p>(8) その他</p>		
<p>魚類・水産製品</p>	<p>(1) 製品規格</p> <p>①急速冷凍生鮮イカ</p> <p>②塩蔵及び塩干魚</p> <p>③サケ缶詰</p> <p>④急速冷凍魚類</p> <p>⑤エビ類缶詰</p> <p>⑥急速冷凍ファイル</p> <p>⑦マグロ及びカツオ缶詰</p> <p>⑧カニ肉缶詰</p> <p>⑨急速冷凍エビ</p> <p>⑩イワシ類缶詰</p> <p>⑪急速冷凍ロブスター</p> <p>⑫魚類缶詰</p> <p>⑬急速冷凍フィッシュ・ブロック等</p> <p>⑭急速冷凍フィッシュ・ステック及びフライ製品</p> <p>(2) 取扱規範</p> <p>①急速冷凍食品製造及び取扱</p>	<p>(1) 製品規格</p> <p>①イワシ類缶詰製品規格の改定 (ステップ5) (新規イワシ類似魚種の追加に対しCACで承認されず差し戻し)</p> <p>②活及び生鮮二枚貝類の規格案 (ステップ5)</p> <p>③急速冷凍ホタテ貝柱の規格案 (ステップ4)</p> <p>④燻製魚の規格案 (ステップ2/3)</p> <p>⑤キャビアの規格案 (ステップ6)</p> <p>⑥既存の品目別企画に新規魚種を追加する際の標準的手続き (ステップ3) (イワシ・イワシ類缶詰における品名表示基準の修正は今後検討せず)</p>		<p>・水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格 (平成9年3月27日)</p>

		<p>②急速冷凍食品の温度測定方法</p> <p>③鮮魚</p> <p>④魚類缶詰</p> <p>⑤冷凍魚類</p> <p>⑥エビ類</p> <p>⑦貝類</p> <p>⑧ロブスター</p> <p>⑨燻製魚製品</p> <p>⑩塩蔵魚</p> <p>⑪機械採肉魚肉ミンチ</p> <p>⑫カニ</p> <p>⑬魚介類の官能検査ガイドライン</p>	<p>(2) 取扱規範「統合版魚類水産製品取扱規範案」</p> <p>ステップ 8：総論部分、鮮魚冷凍／落と身、缶詰、冷凍すり身、イカ／タコ、エビ類、フライ製品、輸送、小売り、養殖、塩蔵魚</p> <p>ステップ 5：二枚貝類、ロブスター、カニ</p> <p>ステップ 4：ホタテ貝柱</p> <p>ステップ 3：燻製</p> <p>(3) 今後の検討事項 (CAC) での承認を待って</p> <p>①フィッシュ・ソースの規格案 (タイ／ベトナム提案)</p> <p>②フィッシュ・ステイックにおける新規魚種の窒素量換算係数 (タイ提案)</p> <p>③生鮮冷凍アワビの規格案 (南ア提案)</p>		
油脂		<p>(1) 「個別規格に定めない油脂の一般規格」</p> <p>(2) 「植物油の個別規格」</p> <p>(3) 「食用動物油脂 4 種類の規格」(ラード、レンダー豚脂、プレミアージュ、牛脂)</p> <p>(4) 「マーガリン (& マリナリン) の規格」→改正中</p> <p>(5) 「バルクの貯蔵、輸送のガイドライン」</p> <p>(6) 「バルクの油脂の貯蔵及び輸送に関する取扱規範における前荷の禁止リスト」</p>	<p>(1) 植物油脂の個別規格の改正</p> <p>①オリーブ油の規格改正</p> <p>(2) 新しい規格制定の検討</p> <p>①米ぬか油の規格化</p> <p>②ごま油の規格化</p> <p>(3) ファットスプレッド、ブレンドスプレッドの規格改正</p> <p>①本規格で使用する食用油脂の定義について</p> <p>②乳脂肪の含有率及び表示</p> <p>③食品添加物の取扱</p> <p>④表示</p>		<p>・マーガリン類の日本農林規格 (昭和 60 年 6 月 22 日)</p> <p>・ショートニングの日本農林規格 (平成 3 年 8 月 1 日)</p> <p>・精製ラードの日本農林規格 (平成 3 年 8 月 1 日)</p> <p>・食用精製加工油脂の日本農林規格 (昭和 54 年 10 月 12 日)</p> <p>・食用植物油脂の日本農林規格 (昭和 44 年 3 月 31 日)</p>

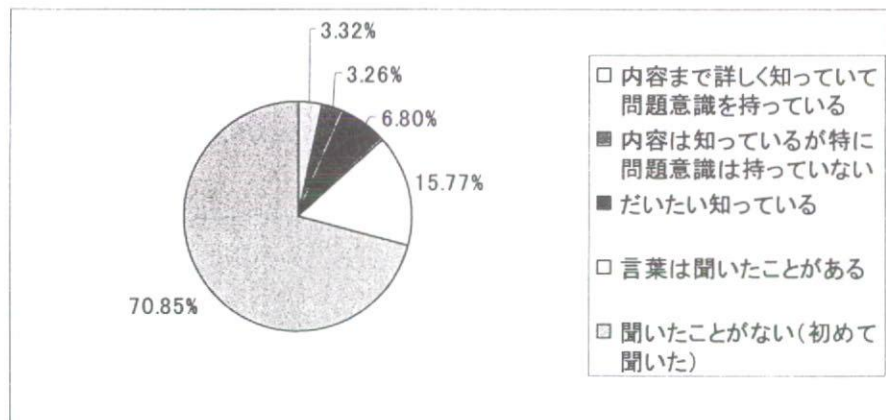
	バイオテクノロジー応用食品	<p>1999～2003年の第1回～第4回まで、第23回コーデックス総会の採択を得て作業部会を設置し、以下の原則及び指針を策定。</p> <p>(1) モダンバイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則案</p> <p>(2) 組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン(付属文書「アレルギー誘発製評価に関する添付資料」を含む)</p> <p>(3) 組換えDNA微生物利用食品の安全性評価の実施に関するガイドライン(付属文書「アレルギー誘発製評価に関する添付資料」を含む)</p>	<p>⑤乳脂肪含有率</p> <p>(4) バルクでの食用油の保管、輸送に関する実施規範の表1の改訂素案</p> <p>(5) 特定植物油の改定のための基準に関するディスプレインペーパー</p> <p>2005年度の第5回からは、第27回コーデックス総会で採択された2つの作業部会が活動中である。特別部会は4年以内にその作業を終了し、最終報告書を2009年に提出する。</p> <p>第5回バイオテクノロジー応用食品は、2005年9月19日から23日まで千葉市の幕張メッセ国際会議場で開催され、50カ国、19機関から合計204名が参加。</p> <p>(1) 「組換えDNA動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン」並びに「組換えDNA植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン案」の附属文書として「栄養又は健康に資する組換えDNA植物由来食品の安全性評価(仮訳)」を策定することが合意され、各々作業部会を設置。前者は日本とオーストラリアの共同主催、後者はカナダが主催。</p> <p>(2) “スタック”(掛け合わせ)遺伝子を含む植物の検討については、参加国等の</p>	<p>・組換えDNA技術応用食品及び添加物の安全性審査の手続(平成12年05月01日、厚生省告示第233号)</p> <p>・組換えDNA技術応用食品及び添加物の製造基準(平成12年05月01日、厚生省告示第234号)</p>	<p>・遺伝子組換え食品に関する品質表示基準(H12.3.31 農林水産省告示第517号)</p>
特別部会					

			<p>合意が得られず本特別部会の新規検討課題からは落とされた。いわゆる AP (Adventitious presence)、未承認遺伝子組換え食品の微量混入についても参加等の合意が得られなかったが、次回会議の議題とするかどうかを米国を中心に再検討することとなった。</p> <p>(3) その他、「主要穀物の成分分析」、「遺伝子組換え食品の流通後のサーベイランス」及び「遺伝子治療又は組換え DNA ワクチン接種が施された動物由来食品の安全性評価」の検討について提案があったが、作業部会設置の合意には至らず、各国提案が次回会議までにデイスカッションペーパーを作成することとした。</p>		
--	--	--	--	--	--

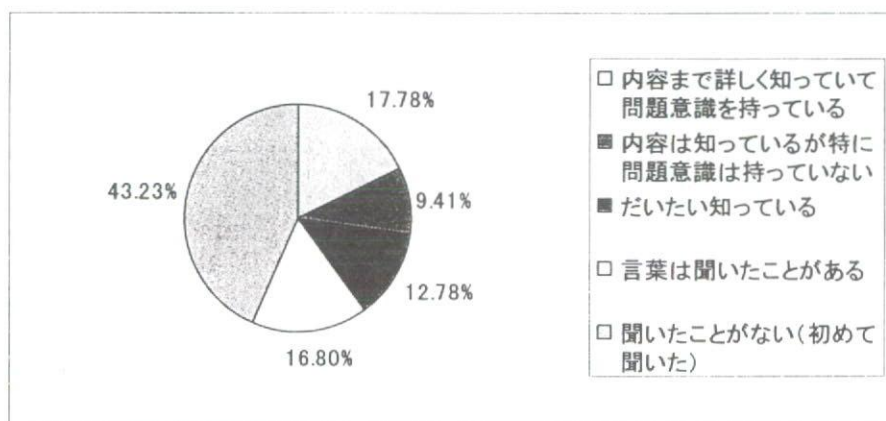
アンケート調査結果

○プレ調査結果 (n=1839)

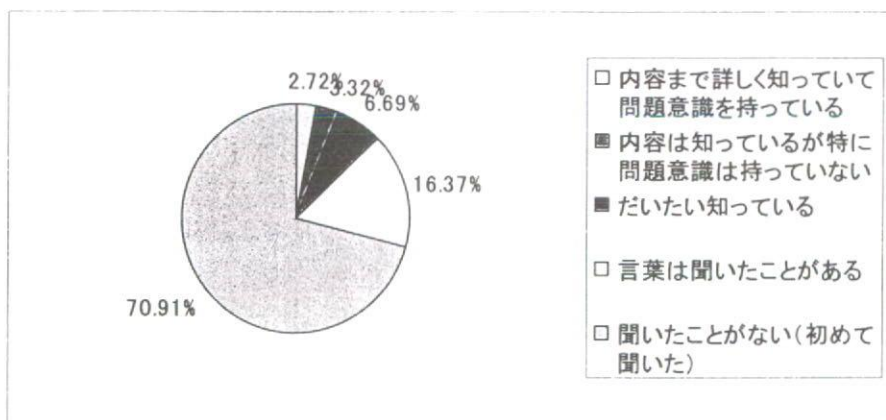
問 以下の言葉についてご存じですか。それぞれに関してお答えください。
コーデックス委員会



HACCP



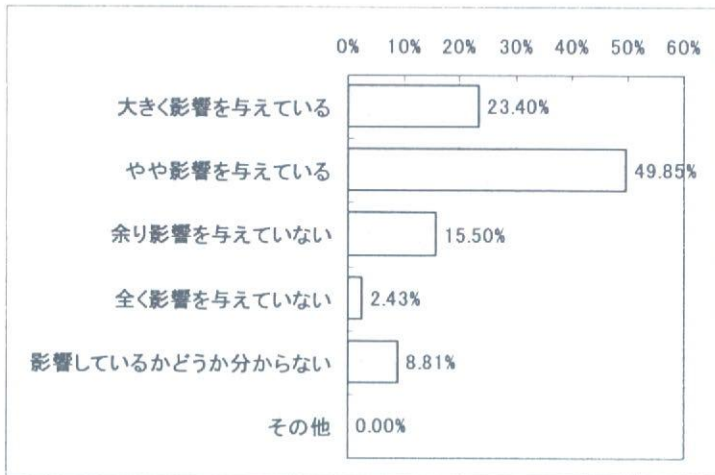
コーデックス国際規格の CCGP (一般原則部会)



○本調査結果 (n=329)

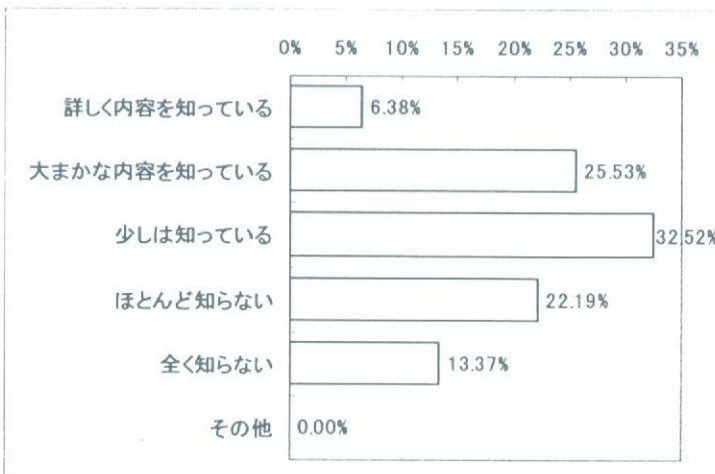
問 1-1

コーデックスの食品表示部会では、「有機食品の生産、加工、表示及び流通に関する勧告」という活動を行っております。このコーデックス食品表示部会での決定事項は、各食品事業者に影響を与えたと思いますか。



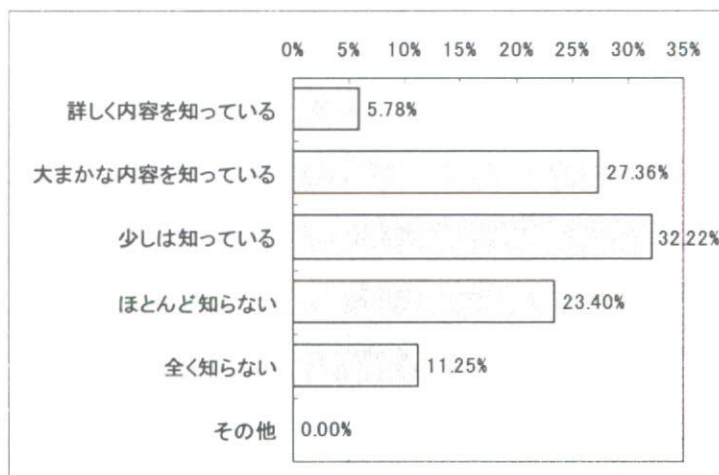
問 1-2

食品の表示で、以前は「製造（加工）年月日」と表示されていましたが、現在では「賞味期限」や「消費期限」という表示に切り替わっています。これは、コーデックス食品表示部会が決定したことがきっかけとなったことを知っていましたか。



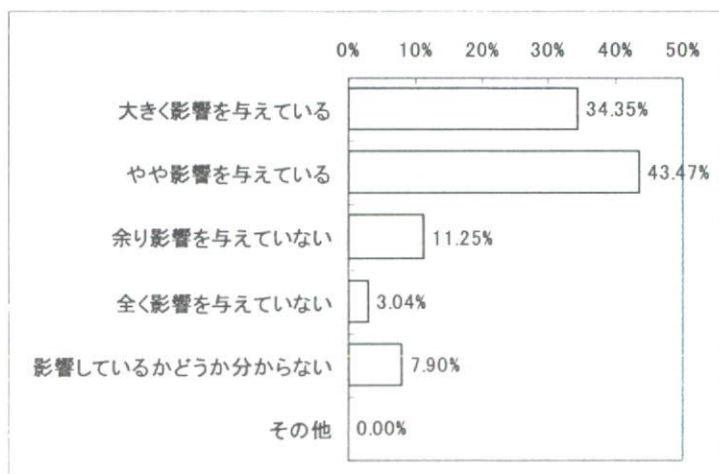
問 2-1

日本での食品の衛生基準であるHACCPの基準はコーデックス食品衛生部会が決定した項目がベースとなっていることを知っていましたか。



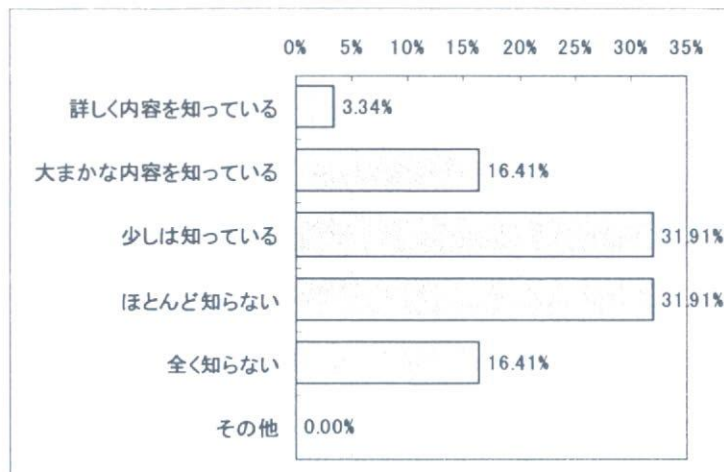
問 2-2

このコーデックス食品衛生部会での決定は、各食品事業者に影響を与えたと思いますか。



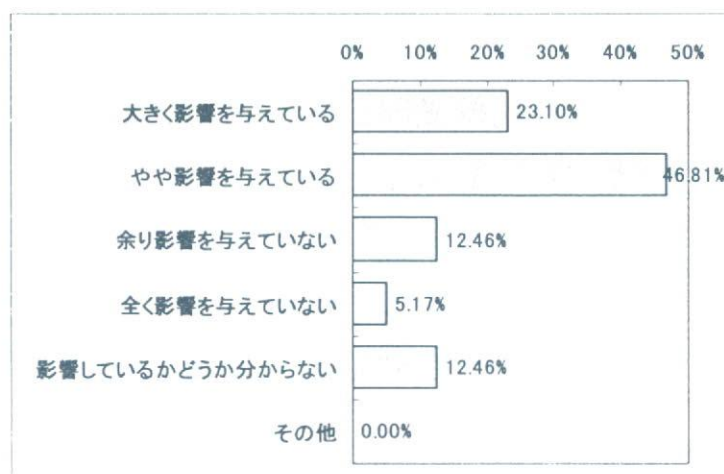
問 3-1

遺伝子組み換え食品の使用については、コーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会で決定したことがベースになっていることを知っていましたか。



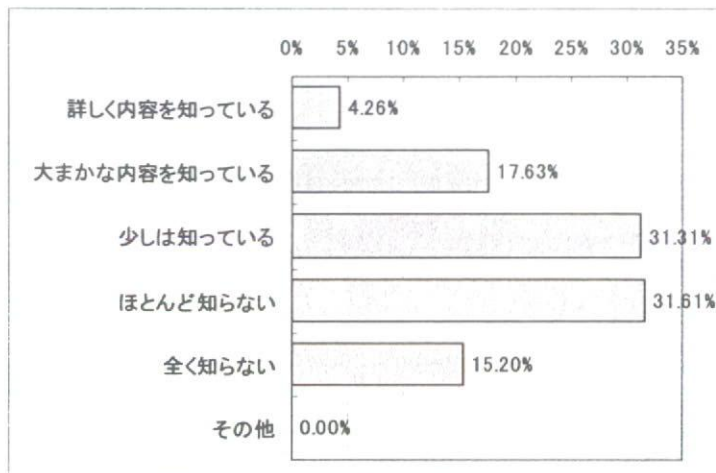
問 3-2

このコーデックスバイオテクノロジー応用食品特別部会での決定は、各食品事業者に影響を与えていますか。



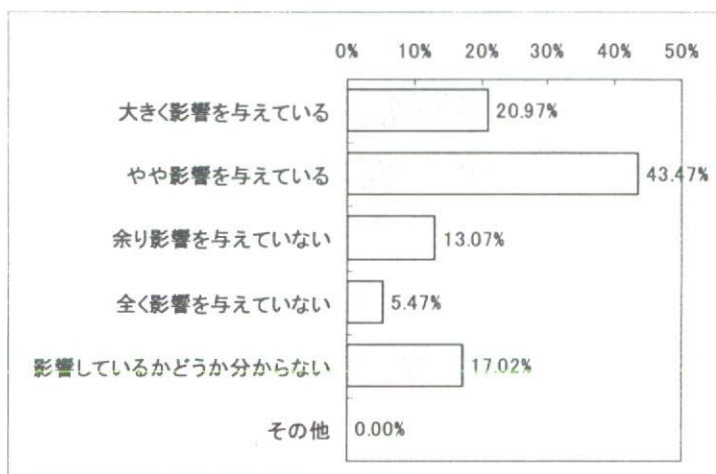
問 4-1

特定機能食品の表示方法については、コーデックス栄養・特殊用途食品部会で決定された内容がベースになっていることを知っていましたか。



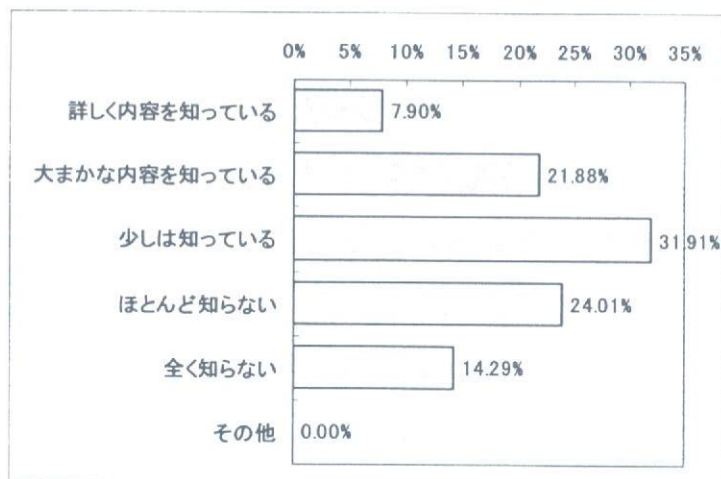
問 4-2

このコーデックス栄養・特殊用途食品部会での決定は、各食品事業者に影響を与えたと思いますか。



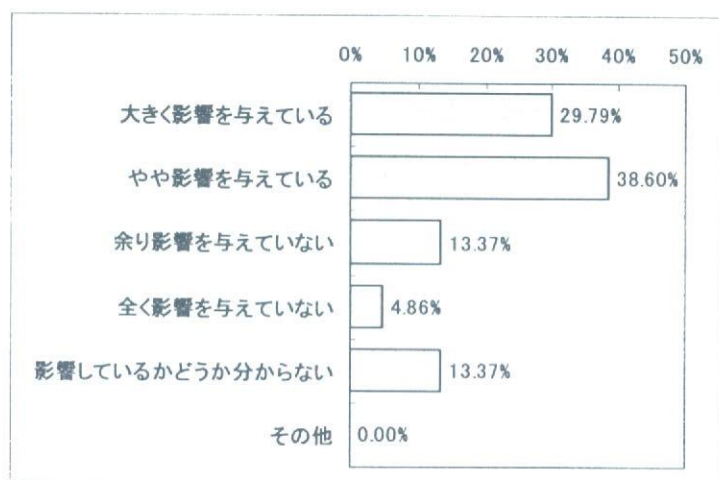
問 5-1

日本における食品添加物の規格基準については、コーデックス食品添加物部会での合意事項がベースになっていることを知っていましたか。



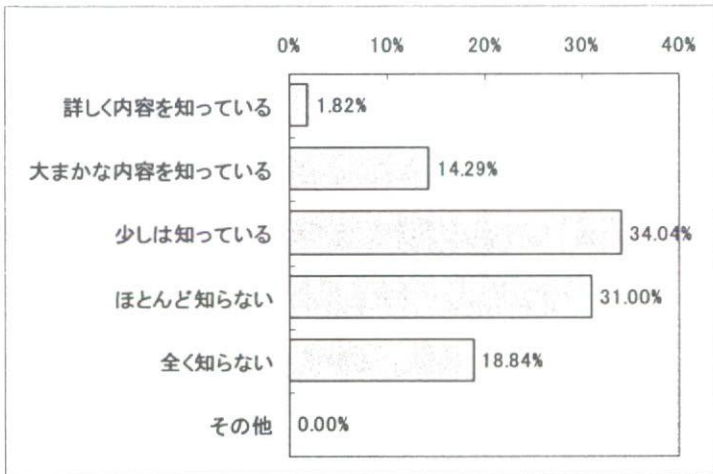
問 5-2

このコーデックス食品添加物部会での決定は、各食品事業者に影響を与えたと思いますか。



問 6-1

日本の食品の輸出入に関する検査は、コーデックス食品輸出入検査証明システム部会のガイドラインがベースになっていることを知っていましたか。



問 6-2

このコーデックス食品輸出入検査証明システム部会での決定は、各食品事業者に影響を与えたと思いますか。

