

#### 15.0 そのまま食べられる香味製品：

あらゆるタイプの香味スナック食品が含まれる。

#### 15.1 ジャガイモ、穀物、穀物粉又はデンプン（根・塊茎、豆類・マメ科植物からの）を主原料とするスナック：

風味の付いた又は付かないあらゆる香味スナックが含まれるが、甘味のないクラッカー(分類 07.1.2)は含まれない。例としては、ポテトチップ、ポップコーン、プレッツェル、ライスクラッカー（「せんべい」）、風味の付いたクラッカー（チーズ風味のクラッカー等）、「ブジア」（「ナムキーン」。小麦、トウモロコシ、ジャガイモ、食塩、乾燥果実、落花生、香辛料、着色料、香料、及び酸化防止剤の混合物で作られたスナック）、「パパド」（浸した米粉あるいはケツルアズキ又はササゲの粉から作られ、食塩及び香辛料と混ぜてボール状又は平たいケーキ状に成形したもの）などが挙げられる。

#### 15.2 コーティングされたナッツ及びナッツミックス（乾燥果実等との）を含む加工ナッツ：

乾燥焙煎、焙煎、マリネ、又は茹でることなどで加工されたあらゆるタイプのホールナッツが含まれ、殻の付いたものと付かないもの、加塩されたものとされていないものがある。ヨーグルト、穀物、及びハチミツでコーティングされたナッツや、乾燥させた果実・ナッツ・穀物の混合スナック（「トレイルミックス」等）はここに分類される。チョコレートでコーティングされたナッツは 05.1.4 に分類される。

#### 15.3 魚類を主原料とするスナック：

魚類・水産製品を使った、又は魚の風味の付いた香味クラッカーを指す。スナックとして消費される乾燥魚類自体は食品分類 09.2.5 に、乾燥食肉スナック（ビーフジャーキー、ペミカン等）は食品分類 08.3.1.2 に分類される。

#### 16.0 01～15に分類できない複合食品：

添加物が直接添加されている調理済み又は複合料理が含まれる。添加物は、原材料から持ち越された結果として存在することもある。例えば、ミートパイの原材料として使われたが、その原材料（皮等）のどれにも含まれていない添加物は、この分類に該当する。複合料理の例としては、加工された植物性又は動物性の原材料や香辛料などが含まれ、加熱調理の前に水でもどされる乾燥料理製品、調理済みディナー（冷凍主食等）、キャセロール、ミンスマイト、スナックディップ（オニオンディップ等）などが挙げられる。

---

及び [wine.about.com/food/wine/library/types/bl\\_sangria.htm](http://wine.about.com/food/wine/library/types/bl_sangria.htm) も参照。

## 香料の使用に関するガイドライン

### CAC/GL 66-2008

#### 1.0 範囲

本ガイドラインは、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）によって評価され、推定摂取量では安全上の懸念が存在しないと決定された香料成分、又は JECFA の 1 日摂取許容量（ADI）が設定され、対応する同定規格と純度規格がコーデックスによって設定及び承認されている香料成分を安全に使用するための原則を定めたものである<sup>1</sup>。また本ガイドラインには、消費者の誤解を招かない慣行を確立するための原則も含まれている。

#### 2.0 定義

**2.1 風味**とは、口に取り込まれ、主に味覚と嗅覚、また口内全体の疼痛及び触覚受容体によって認識され、脳によって受け取られ解釈される物質の特徴の総体である。風味の認識は香料の特性である。

**2.2 香料**は、食品の風味を添え、変化させ、又は高めるために食品に添加される製品である（「食品添加物に関するコーデックス分類名及び国際番号システム（CAC/GL 36-1989）」に基づき食品添加物とみなされる風味増強剤を除く）。香料には、甘味、酸味、又は塩味のみを持つ物質（砂糖、酢、食卓塩等）は含まれない。香料は、香料物質、天然香料複合物、熱処理香料又はスモーク香料、及びこれらの混合物から成るが、3.5 に記載の状況において非香料食品成分（セクション 2.3）が含まれることもある。これらは、それ自体としての消費を意図しない製品である。

**2.2.1 香料物質**は化学合成により形成されるか、植物又は動物由来材料から採取される、化学的に定義された物質である。

**2.2.1.1 天然香料物質**は植物又は動物由来材料から、意図的ではないが不可避免的に香料成分の化学構造の変化を招く可能性のある物理的工程（蒸留や溶媒抽出等）によって、又は酵素若しくは微生物学的工程によって得られる香料物質である。このような物質は加工を受けないこともあれば、伝統的な食品調製工程（乾燥、焙焼（ロースト）、発酵等）によって人間の消費用に加工されることもある。つまり、動物又は植物に由来する天然材料中に同定／検出された物質を意味している。

<sup>1</sup> 本ガイドラインは、JECFA の評価を受けていない香料成分の使用が安全でないこと、又は食品への使用が容認できないことを示唆するものではない。

**2.2.1.2 合成香料物質**は、化学合成によって形成される香料物質である。

**2.2.2 天然香料複合物**は、植物又は動物由来材料から、意図的ではないが不可避免的に香料成分の化学構造の変化を招く可能性のある物理的工程（蒸留や溶媒抽出等）によって、又は酵素若しくは微生物学的工程によって得られる香料物質が含まれる調製物である。このような物質は加工を受けないこともあれば、伝統的な食品調製工程（乾燥、焙焼（ロースト）、発酵等）によって人間の消費用に加工されることもある。天然香料複合物には、精油、エッセンス、エキス、タンパク質加水分解物、蒸留物、又は焙焼、加熱、若しくは酵素性分解産物が含まれる。

**2.2.3 スモーク香料**は、未処理の樹木を空気が限定及び管理された環境で熱分解、乾留、若しくは加熱蒸気にさらしてから、その樹木の煙を水抽出システムにかけること、又は蒸留、圧縮、及び分離して水相を集めることによって得られる煙成分の複合混合物である。スモーク香料の主な香料源は、カルボン酸、カルボニル基化合物、及びフェノール化合物である<sup>2</sup>。

**2.3 非香料食品成分**は、香料に添加できる食品添加物や食品などの食品成分で、香料の溶解、拡散、若しくは希釈、又は香料の生産、保管、取り扱い、及び使用に必要とされるものである。

### 3.0 香料の使用に関する一般原則

**3.1** 食品への香料の使用に当たっては、その摂取量が危険なレベルに到達しないようにすべきである。

**3.2** 香料は、食品に使用するのに適切な純度を持つべきである。最終食品中に不可避免的に存在する不純物は、健康に容認できないリスクをもたらす量を超えてはならない。

**3.3** 香料の使用は、その使用が食品の性質又は品質に関して消費者の誤解を招かないことを条件に、食品に風味を添え、又は変化させる場合に限り正当化される。

**3.4** 香料は、食品への使用量を香料として望ましい効果を発揮するために必要な最小限のレベルまで制限することを含めて、適正製造規範の条件に従い使用するべきである。

**3.5** 香料には、その生産、保管、取り扱い、及び使用に必要とされる食品添加物や食品を含めて、非香料食品成分が含まれることがある。このような成分は、食品中での香料の希釈、溶解、又は拡散を促進するために使われることもある。非香料食品成分については以下に従うべきである。

a) 香料の安全性と品質を確保し、その保管と使用を容易にするために必要な最小限の量に制限

<sup>2</sup> FAO JECFA モノグラフ 1 (Vol. 3) 2005 FAO ローマ。

すること

- b) 食品自体における技術的機能の達成を意図しない場合には、合理的に可能な最小限の量まで減らすこと、及び
- c) 最終食品における技術的機能の提供を意図する場合には、常に「食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA; CODEX STAN 192）」の条項に従い使用すること

#### 4.0 何らかのリスク管理措置を必要とする香料物質及び天然香料複合物の成分

4.1 何らかの香料物質、及び天然香料複合物、又は香料特性を有する食品成分（ハーブや香辛料等）の成分となり得る物質が、コーデックス加盟国によって潜在的な健康上の懸念があるものとして認識される可能性がある。コーデックス委員会は消費者保護を確保するため、JECFA の評価に基づき特定の香料物質又は天然香料複合物の成分に関する具体的なリスク管理措置の提案を検討できる。

4.2 特定のリスクを最小限に抑えるためのリスク管理措置は、場合によっては加盟国が確立することが適切である。リスク管理の決定に関するコーデックスとその加盟国の対立を回避するため、加盟国が選択するリスク管理措置は、コーデックスの既存のリスク管理指針を補い、関連の JECFA 評価を考慮したものであるべきである。

4.3 このような香料物質が人間の健康に及ぼすリスクを軽減するためのリスク管理措置の確立に当たっては、それがそのまま添加されるか、天然香料複合物の成分又は食品の天然成分として添加されるかを問わず、以下の基準に配慮すべきである。

- a) 香料物質、天然香料複合物の成分、又は食品の天然成分の適切なリスク評価が実施されていること。
- b) 香料物質、天然香料複合物の成分、又は食品の天然成分としての使用によって食品中にその物質が存在することに伴う特定のヒトの健康リスクが、リスク評価によって確認されていること。
- c) 対象物質のあらゆる供給源からの摂取量が安全上の懸念をもたらさないことを確保するため、特定の食品におけるその物質の許容最大基準値が、適切な方法を用いた食事暴露評価に基づき設定されていること。
- d) 食品中の物質を測定するための妥当性の確認された分析法の参照が可能であるべきこと。分析法は、「コーデックス分析法の確立に関する原則（CAC 手続きマニュアル）」に準拠すべきこと。

#### 5.0 衛生

5.1 本ガイドラインの条項の対象となる香料の調製及び取り扱いについては、「食品衛生の一般原則に関する国際実施規範勧告（CAC/RCP 1-1969）、並びに「適正衛生規範」及び「実施規範」など、そ

の他の関連するコーデックス文書の適切なセクションに従うことが推奨される。

5.2 香料については、「食品の微生物学的基準の設定と適用の原則（CAC/GL 21-1997）」に従い設定された微生物学的基準に準拠すべきである。

## 6.0 表示

香料の表示については、「それ自体として販売される食品添加物の表示に関するコーデックス一般規格（CODEX STAN 107-1981）」の要求事項に従うべきである。香料を添加された食品の表示については、「包装食品の表示に関する一般規格（CODEX STAN 1-1985）」の要求事項に従うべきである。

## 7.0 香料に関する JECFA の評価とその規格

JECFA が安全性評価を終えている香料については、WHO JECFA のウェブサイト (<http://www.who.int/ipcs/publications/jecfa/en/index.html>) から「評価概要データベース」へのリンクを通じて、又は WHO JECFA 事務局へ問い合わせ確認できる。JECFA の評価を受けた香料物質の規格については、FAO JECFA のウェブサイトの検索可能なオンラインデータベース ([http://apps3.fao.org/jecfa/flav\\_agents/flavag-q.jsp](http://apps3.fao.org/jecfa/flav_agents/flavag-q.jsp))、又は FAO JECFA 事務局への問い合わせによって確認できる。

## 付属文書 II：調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの微生物学的基準

### 1. 緒言

本付属文書で提示する微生物学的基準の目的は、消費者の健康を保護し、食品の公正な貿易を確保する観点から、調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスを管理するための枠組みの中で各国政府に助言を与えることである。また、業界にとって有益と考えられる情報も提供する。

本付属文書では、「食品の微生物学的基準の設定と適用に関する原則（CAC/GL 21-1997）」を参照及び考慮し、例えば微生物学的基準など、これらの原則に含まれる定義を使用する。本付属文書の規定は、「微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドライン（CAC/GL 63-2007）」の付属文書 II 「微生物学的リスク管理メトリックス（数的指標）に関する指針」と併用すべきである。

「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（CAC/GL 61-2007）」の緒言で参照されているリスク評価では、食品中にリステリア・モノサイトゲネスが存在する可能性とその増殖能力に応じて食品を分類できると指摘している。本付属文書の微生物学的基準の策定にあたっては、利用可能なリスク評価を考慮した。また、方法論的限界、各種の定量試験に伴う費用、統計に基づくサンプリングの必要性など、これらの微生物学的基準を実施する政府の能力に影響を及ぼすと考えられる要素についても考慮した。

### 2. 範囲

本書に記載の通り、これらの微生物学的基準は調理済み食品の特定のカテゴリーに適用される。管轄当局は、特定の調理済み食品の用途と、それらが販売やケータリングの過程で、また消費者によってどのように取り扱われる可能性があるかを考慮し、微生物学的基準を適用することの妥当性を見極めるべきである。政府は、輸入品については貿易において、国産品については製造完了段階で（最終製品）、及び合理的に予測できる流通・保存・使用条件下で少なくとも期待される賞味期限<sup>11</sup>内の販売段階で、調理済み食品の受容性を評価するため、適切な場合にはこれらの基準を適用できる。

微生物学的基準は、食品安全管理システム<sup>12</sup>における追加基準（例えば加工基準、製品基準）策定の土台として使用し、本ガイドラインの遵守を確保することができる。

管轄当局は、こうしたアプローチを通して受容可能なレベルの公衆衛生が確保されると判断した場合、又は公衆衛生を保護するために基準の厳格化が必要であると判断した場合には、異なった基準又はその他の限度を適用できる。

<sup>11</sup> 「乳・乳製品に関する衛生規範（CAC/RCP 57-2004）」の定義を参照。

<sup>12</sup> 「食品安全管理手段の妥当性確認に関するガイドライン（CAC/GL 69-2008）」を参照。

### 3. 調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの微生物学的基準の使用

微生物学的基準はさまざまな形で適用できる。記載の通り、ロットごとの微生物学的試験、つまり受容可能なロットと受容不可能なロットの選別は、直接の管理措置として使用できる<sup>13</sup>。この場合、微生物学的基準はより効果的な別の手段が利用できず、微生物学的基準が消費者に提供される保護の程度を高めると期待される場合に、製品及び／又はフードチェーンの段階に対して実施される。

微生物学的基準は、製品中の微生物の有無又は数に基づき、製品又は食品のロットの受容性を決定する。微生物学的基準への適合性試験は、製品の生産条件に関する情報がほとんど存在しない場合には、ロットごとに実施される。生産条件に関する情報が存在する場合には、検証のためのロット試験の頻度を下げることができる。

さらに、危害分析及び重要管理点（HACCP）システムの適用では、食品安全管理システムの継続的な効果を検証する手段として、基準に照らした微生物学的試験をどのように利用できるかを説明している<sup>14</sup>。通常、このような適用ではロットごとの試験までは行われず、工程管理検証試験のシステムとして形式化することができる（付属文書 III を参照）。

可能かつ現実的な場合には、食品管理システムが必要なレベルの消費者保護を達成できるよう保証し、又はその保証を支援するため、「微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドライン（CAC/GL 63-2007）」に記載されている微生物学的基準の策定のリスクに基づくアプローチを利用できる。

管轄当局は、例えば「サンプリングに関するコーデックス一般ガイドライン（CAC/GL 50-2004）」に記載されているような、リステリア・モノサイトゲネスのサンプリングのリスクに基づくアプローチを利用すべきである。管轄当局は、汚染の可能性、食品の特徴、製品履歴、生産条件及びその他の関連情報のさらなる検討に基づき、工程管理検証試験の頻度の変更を考慮できる。例えば、サンプルサイズの実用的限界を考慮すれば、特定の加工段階の直後や、調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネス濃度が常に検出限界を大きく下回る場合には、微生物学的基準に照らした試験の有用性は限定される可能性がある。

特に、リステリア・モノサイトゲネスの微生物学的基準に照らした試験は、以下に関しては有用でない可能性がある。

- (a) 最終包装で密封された後に殺菌処理を受け、消費者による開封又はその他により損傷されるまで再汚染の防止が確保されている製品
- (b) 無菌状態で加工及び包装された食品<sup>15</sup>

<sup>13</sup> 「食品の微生物学的基準の設定と適用に関する原則（CAC/GL 21-1997）」を参照。

<sup>14</sup> 「食品衛生の一般原則に関する国際規範勧告（CAC/RCP 1-1969）」を参照。

<sup>15</sup> 「無菌状態で加工及び包装された低酸性食品に関する衛生規範（CAC/RCP 40-1993）」を参照。

- (c) 再汚染された場合に病原体の迅速な不活化を確保する殺菌成分が含まれている製品（例えば 5%を超えるエタノールを含む製品）

管轄当局は、微生物学的基準に照らした試験が有用でないその他の製品のカテゴリーを定義することができる。

リステリア・モノサイトゲネスに伴うリスクは食品の種類によって異なるため、以下の食品のカテゴリーには異なった微生物学的基準を適用できる。

- (a) リステリア・モノサイトゲネスが増殖しない調理済み食品
- (b) リステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある調理済み食品

### 3.1 リステリア・モノサイトゲネスが増殖しない調理済み食品

リステリア・モノサイトゲネスが増殖しない調理済み食品は、製品中のリステリア・モノサイトゲネスを抑制する因子の固有の変動性を含め、科学的根拠<sup>16</sup>に基づき決定されることになる。pH や水分活性などの因子は、増殖の防止に有用である。リステリア・モノサイトゲネスの増殖は、例えば以下を備えた食品において抑制できる。

- ▶ 4.4 未満の pH
- ▶ 0.92 未満の水分活性
- ▶ 例えば 5.0 未満の pH と 0.94 未満の水分活性の組み合わせなど、因子（pH、水分活性）の組み合わせ

このような増殖は冷凍によっても抑制できる（製品の冷凍状態が維持されている期間）。

さらに、阻害物質もリステリア・モノサイトゲネスの増殖を抑制することができ、増殖を抑えるその他の外因性及び内因性因子との相乗効果が得られることもある。

調理済み食品中でリステリア・モノサイトゲネスが増殖しないことの実証は、例えば食品の特徴、自然汚染された食品の調査、効力試験、予測モデリング、科学文献やリスク評価からの情報、経時的記録、又はこれらの組み合わせに基づき行うことができる。こうした調査は一般に食品事業者（又は適切な製品委員会、部門組織、若しくは契約試験所）によって実施され、食品中でリステリア・モノサイトゲネスが増殖しないことを確認できるよう適切に設計される必要がある<sup>17</sup>。

<sup>16</sup>リステリア・モノサイトゲネスが増殖しないものと増殖する可能性のあるものに分類するための調理済み食品の特性の同定に関しては、「食品中の微生物 5—微生物病原体の特徴（ICMSF, 1996）」、「微生物学的リスク評価シリーズ 4 及び 5：調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスのリスク評価：解釈の概要及び技術報告（FAO/WHO, 2004）」などを参照した。

<sup>17</sup> 「食品安全管理手段の妥当性確認に関するガイドライン（CAC/GL 69-2008）」を参照。



調理済み食品中でリステリア・モノサイトゲネスが増殖しないことは、定量法の測定誤差を考慮して実証すべきである。したがって、例えば実際に、リステリア・モノサイトゲネスが増殖しない食品においては、合理的に予測できる流通・保存・使用条件下で少なくとも期待される、製造業者が表示した賞味期限（安全域を含む）までは、リステリア・モノサイトゲネス濃度の（平均）0.5 log CFU/g<sup>18</sup>を超える増加は観察されないことになる。

冷蔵用の食品に関して、リステリア・モノサイトゲネスの増殖の有無を評価するための試験は、合理的に予測できる流通・保存・使用条件下で実施すべきである。

各国政府は、期待される賞味期限までは食品中でリステリア・モノサイトゲネスが増殖しないことを実証する試験の妥当性を確認するために使用すべき具体的なプロトコルについて、指針を提供すべきである。

期待される賞味期限までは調理済み食品中でリステリア・モノサイトゲネスが増殖しないことを実証するための情報が不足している場合には、その食品はリステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある調理済み食品として扱うべきである。

### 3.2 リステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある調理済み食品

合理的に予測可能な流通・保存・使用条件下で少なくとも期待される賞味期限内にリステリア・モノサイトゲネスの濃度が平均 0.5 log CFU/g を超えて増加する調理済み食品は、リステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある食品とみなされる。

## 4. 調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの微生物学的基準

調理済み食品中のリステリア・モノサイトゲネスの微生物学的基準について記載する。

リステリア・モノサイトゲネスの微生物学的基準は、フードチェーンの特定の段階における以下に記載の基準の他に、「微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドライン（CAC/GL 63-2007）」の付属文書 II「微生物学的リスク管理メトリックス（数的指標）に関する指針」に規定された一般原則に従い、リスクに基づくメトリックス（例えば食品安全目標値（FSO）、達成目標値（PO）など）を適用する別の手順により設定できる。

### 4.1 リステリア・モノサイトゲネスが増殖しない調理済み食品の微生物学的基準

表 1 の基準は、その製品について設定されている保存及び使用条件下でリステリア・モノサイトゲネスが増殖しない食品を対象とするものである（セクション 3.1 を参照）。

この基準は、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

<sup>18</sup> 0.5 log は、実行可能な集計/プレート数を用いた実験に基づく計数に伴う推定標準偏差（すなわち 0.25 log）の 2 倍である。

規定の適用下で生産された製品であって、生産環境・工程管理が適切に評価され、かつリステリア・モノサイトゲネスの増殖しない食品の要件を満たしていることが確認された製品に基づいている（セクション 3.1 を参照）。

増殖を防ぐ因子を実証できない場合には、その製品はリステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある調理済み食品の基準に基づき評価すべきである（セクション 4.2 を参照）。

別のアプローチも利用できる（セクション 4.3 を参照）。

表 1:

リステリア・モノサイトゲネスが増殖しない調理済み食品の微生物学的基準

適用の段階	微生物	n	c	m	階級プラン
製造完了段階又は通関手続地（輸入品に関して）から販売段階までの調理済み食品	リステリア・モノサイトゲネス	5 <sup>a</sup>	0	100 cfu/g <sup>b</sup>	2 <sup>c</sup>

n = 基準に適合しなければならないサンプルの数；c = 2 階級プランにおける欠陥サンプル単位の最大許容可能数；m = 2 階級プランにおいて受容可能なロットと受容不可能なロットを区別する微生物限度。

a 各国政府は、サンプルの収集及び取り扱い方法、並びに混合サンプルを使用できる程度についての指針を提供し、又はその提供を支援すべきである。

b この基準は、ISO 11290-2 の方法の使用に基づいている。

同等の感度、再現性、及び信頼性を持つ他の方法も、その妥当性が適切に確認されていれば使用することができる（例えば ISO 16140 に基づき）。

c 対数正規分布を想定すると、このサンプリング計画では、食品の 1 ロットに 93.3 cfu/g の相乗平均濃度が含まれる信頼度が 95% となり、分析の標準偏差 0.25 log cfu/g は、リステリア・モノサイトゲネスが 100 cfu/g を超える 5 つのサンプルのいずれかを基に検出及び却下されることになる。このようなロットでは、100 cfu/g 未満のサンプルが 55%、100 cfu/g を超えるサンプルが最大 45% を占める一方で、全体の 0.002% のサンプルが 1000 cfu/g を超えると考えられる。上記の基準を満たせなかった場合にとるべき一般的な措置は、(1) 汚染されたロットが人間の消費に出荷されないようにすること、(2) 既に人間の消費に出荷されている場合にはその製品を回収すること、及び／又は (3) 基準を満たせない根本的原因を究明及び是正することである。

#### 4.2 リステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある調理済み食品の微生物学的基準

表 2 の基準は、その製品について設定されている保存及び使用条件下でリステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある食品を対象とするものである（セクション 3.2 を参照）。

この基準は、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下で生産された製品と、生産環境・工程管理の適切な評価に基づいている（付属文書 III を参照）。

この基準の目的は、食品中に消費者へのリスクを示す濃度のリステリア・モノサイトゲネスが存在しないという一定程度の信頼性を提供することである。

別のアプローチも利用できる（セクション 4.3 を参照）。

表 2 :

リステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある調理済み食品の微生物学的基準

適用の段階	微生物	n	c	m	階級プラン
製造完了段階又は通関手続地（輸入品に関して）から販売段階までの調理済み食品	リステリア・モノサイトゲネス	5 <sup>a</sup>	0	25g 中に存在しないこと (< 0.04 cfu/g) <sup>b</sup>	2 <sup>c</sup>

a 各国政府は、サンプルの収集及び取り扱い方法、並びに混合サンプルを使用できる程度についての指針を提供し、又はその提供を支援すべきである。

b 分析単位 25g 中に存在しないこと。この基準は、ISO 11290-1 の方法の使用に基づいている。同等の感度、再現性、及び信頼性を持つ他の方法も、その妥当性が適切に確認されていれば使用することができる（例えば ISO 16140 に基づき）。

c 対数正規分布を想定すると、このサンプリング計画では、食品の 1 ロットに 0.023 cfu/g の相乗平均濃度が含まれる信頼度が 95% となり、分析の標準偏差 0.25 log cfu/g は、5 つのサンプルのいずれかがリステリア・モノサイトゲネス陽性である場合に検出され却下されることになる。このようなロットでは、25g のサンプルの 55% が陰性、25g のサンプルの最大 45% が陽性となる。このロットの 0.5% は 0.1 cfu/g を超える濃度を持つと考えられる。

上記の基準を満たせなかった場合にとるべき一般的な措置は、(1) 汚染されたロットが人間の消費に出荷されないようにすること、(2) 既に人間の消費に出荷されている場合にはその製品を回収すること、及び/又は (3) 基準を満たせない根本的原因を究明及び是正することである。

### 4.3 代替アプローチ

管轄当局は、リステリア・モノサイトゲネスが増殖しない食品と増殖する可能性のある食品に対する受容可能なレベルの消費者保護を提供するため、セクション 4.1 及び 4.2 に記載のアプローチに加えて、消費その他の段階におけるリステリア・モノサイトゲネス濃度の妥当性確認された別の限度を設定及び実施することを選択できる。

リステリア・モノサイトゲネスが増殖する可能性のある調理済み食品は極めて多様であることから、このアプローチが主に適用されるのは、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規定の適用に基づき生産され、所定の賞味期限までは増殖の可能性が限定された調理済み食品の特定のカテゴリー又は下位カテゴリーになる。

このようなりステリア・モノサイトゲネスの限度の設定に当たっては、管轄当局は危害要因が管理されるよう保証し、実際にこれらの限度が守られていることを確認するため、食品事業者に要求する情報の種類を明確化する必要がある。管轄当局が必要とする情報は、妥当性確認試験又はその他の情報源を通して入手されるべきであり、以下を含めることができる。

- 保存及び加工条件、汚染の可能性、並びに安全域を含む期待される賞味期限<sup>19</sup>を考慮しつつ、pH、水分活性、塩分含量、保存料の濃度、及び包装システムの種類など、製品の物理化学的特性の規格
- リステリア・モノサイトゲネスの増殖及び生存特性に関する利用可能な科学文献及び研究データの参照

適切な場合には、上記の調査に基づきさらなる調査を実施すべきであり、そこには以下を含めることができる。

- 問題の食品に関して、その製品中のリステリア・モノサイトゲネスの重要な増殖因子又は生存因子を用いる確立された予測数理モデリング
- 季節的及び地域的変動を含めて、合理的に予測できる流通・保存・使用条件下における賞味期限内の製品中に存在する可能性のあるリステリア・モノサイトゲネスの増殖又は生存を評価するための負荷試験及び耐久性調査

---

<sup>19</sup> 脚注 2：「乳・乳製品に関する衛生規範（CAC/RCP 57-2004）」を参照。

## 付属文書 III：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 HACCP と前提条件プログラムの効果を検証する手段として、管轄当局が環境モニタリング及び工程管理の検証に使用する微生物学的試験に関する推奨事項

### 緒言

これらの推奨事項は、管轄当局がその規制活動の一環として環境モニタリング及び／又は工程管理試験を取り入れようとする場合に使用される。また本付属文書は、管轄当局が業界に対して提供できる指針になることも期待される。これらの推奨事項では、本規範のメイン文書セクション 5 及び 6 の概念が詳述されている。

微生物学的試験に関するコーデックスの指針は、伝統的なロットごとの試験を用いた最終製品の試験に限定されていることが多い。しかし、本規範のメイン文書に示されている指針では、環境モニタリングの適切な使用を含め衛生管理を向上させることの重要性が強調されている。この点については、環境モニタリングプログラムの実施に関して業界への推奨事項を提供する付属文書 I：「加工区域のリステリア・モノサイトゲネスを対象とした環境モニタリングプログラムに関する推奨事項」にさらに詳述されている。「食品衛生の一般原則に関する国際規範勧告（CAC/RCP 1-1969）」では、工程管理を検証するための製造中の又は完成した製品サンプルの試験を含め、HACCP 又はその他の食品安全管理システムを利用して管理措置を系統的に適用することの必要性が強調されている。本付属文書では、(a) 食品作業環境における一般的な衛生管理プログラムの効果と、(b) HACCP 又はその他の食品安全管理システムを採用している施設における管理措置の効果を検証するために、管轄当局がどのように微生物学的試験を使用できるかについての一般的な推奨事項を提供する。

下記の 2 種類の微生物学的試験プログラムは、リステリア・モノサイトゲネス管理プログラムの効果を経時的に検証する管轄当局の能力の重要な一部となり得る（セクション 5.9 を参照）。これらの推奨事項の策定に当たっては、2 種類の微生物学的試験に関する具体的な判定基準や、管理を再構築するためにとるべき具体的な措置の確立は試みていない。製品及び製造技術が多様であることから、こうした具体的な基準や措置の確立には管轄当局が責任を負うことが適切である。

#### a) 環境モニタリング

場合によっては、管轄当局はその規制要件又は活動の一環として、リステリア・モノサイトゲネス（又はこれに代わる適切な微生物（例えばリステリア属菌））の環境（食品接触面及び／又は食品非接触面）試験を組み込むことができる。この試験には、管轄当局が検査活動の一環として行うサンプリングや、個々の食品事業者によって行われ、管轄当局がその事業者の管理に関する検証の一環として再検討できるサンプリングを含めることができる（セクション 5.9 を参照）。管轄当局による環境試験プログラムの実施及び／又は再検討の目的は、例えば製造業者が食品工場におけるリステ

リア・モノサイトゲネスの生態的地位及び潜伏場所の特定と管理に成功していることや、衛生管理プログラムがリステリア・モノサイトゲネスによる汚染を抑制するのに適切に設計及び実施されていることの確認である。

環境試験プログラムの策定と、得られた結果に基づく措置における判定基準の策定に当たっては、管轄当局は食品接触面と食品非接触面のサンプリングを明確に区別すべきである。例えば、管轄当局によるサンプリングは、食品事業者が使用する場所と同様の場所（付属文書 I を参照）で行うことができる。多様な製品を生産し、そのうちの少なくとも一つがリステリア・モノサイトゲネスの増殖を助長する可能性のある施設の評価にあたっては、管轄当局は製品間の交差汚染が生じていないことを確認する方法としての環境サンプリングの重要性を考慮すべきである（セクション 5.2.4 を参照）。環境検証プログラムの設計にあたっては、管轄当局はサンプリングの規模・方法・頻度、使用する分析法、サンプルを採取すべき場所、判定基準、及び判定基準を上回った場合の措置を含め、使用する試験及びサンプリング手法を明示すべきである（付属文書 I の推奨事項と同様）。

管轄当局は、環境サンプルがリステリア・モノサイトゲネス又はリステリア属菌陽性となった場合にフォローアップ措置（追加試験を含む）を開始する具体的な条件（例えば陽性サンプルの具体的な数）を含む判定基準を設定すべきである。管轄当局はまた、基準を上回った場合に食品事業者が着手すべき措置も定めるべきである。判定基準を超える陽性環境サンプルが管轄当局により検出されたときは、食品事業者及び／又は管轄当局による調査を行って汚染源を特定し、問題の是正に向けて食品事業者がとるべき措置を見極めるべきである。管轄当局がその分析結果を食品事業者に報告する際には、食品事業者が汚染源を特定及び是正できるよう支援するため、データに基づく可能な推論を助言すべきである。管轄当局は例えば、リステリア・モノサイトゲネスの特定の亜型が繰り返し単離されることは、現在の衛生管理活動では管理が行き届いていない潜伏場所の存在を示唆しているといった指摘を行うことができる。

全般的に、サンプリング手法と試験方法は設定された判定基準に対して十分な感度を持つとともに、評価される表面又は機器にとって適切であるべきである。環境サンプルからのリステリア・モノサイトゲネスの回収率に関して、使用される方法の妥当性を適切に確認すべきである。

## **b) 工程管理の妥当性確認**

事業者は、各作業施設におけるリステリア・モノサイトゲネスの管理のための HACCP 及びその他のプログラムの効果を確保する。さらに、事業者はそれぞれが構築した食品安全管理システムの妥当性を確認する。管轄当局は、生産従事者の記録及び活動のモニタリングなどの活動を通して、管理の妥当性が確認され、設計通りに実施されているかを検証する。

管轄当局は、食品安全管理システムが適切に設計されるよう、判定基準を上回る前に是正できる傾向を特定するための、製品に対する微生物学的工程管理試験及び判定基準の設定を検討してもよい。

望ましくない傾向が生じる、又は判定基準を上回った場合には、食品事業者は原因を特定し是正措置をとるため、食品安全管理システムを調査することになる。管轄当局は、基準を上回った場合に適切な措置がとられるかを検証する。例えば、工程管理試験の判定基準は、ある工程ではもはや管理が行き届いておらず、付属文書 II に定める微生物学的基準に適合しない調理済み製品が生産される可能性のあることを示唆する汚染の頻度、とすることができる。

事業者及び／又は管轄当局は、食品安全管理システムにおける工程管理の妥当性が確認され、設計通りに機能していることの検証に加えて、汚染の変化パターンを検出するために完成品の工程管理試験（ロット交差試験又はロット間試験と呼ばれることがある）を使用している。この試験を通して、「管理された状態」での偶発的な陽性サンプルと新たに生じている管理不能状態の区別が可能となる。最終製品の工程管理試験は、食品安全管理システムの継続的な性能の評価に寄与し、微生物学的基準を超える前に是正措置がとられることを確保するのに有用である。管轄当局は、食品安全管理システムが「管理された状態」に保たれているかを検証し、あるいは食品安全管理システム自体を直接是正又は変更することを含めて、食品事業者が管理不能状態にならないよう是正措置をとっていることを保証する。最終製品におけるリステリア・モノサイトゲネスの存在は、加工環境におけるリステリア・モノサイトゲネスの管理の欠如も示唆する可能性がある。

場合によっては管轄当局が、特定の調理済み食品が HACCP 又はその他の食品安全管理システムを検証する一貫したアプローチを受けることを確保するため、業界全体にわたるリステリア・モノサイトゲネスの工程管理に基づく基準を設定することが有益であると判断する可能性もある。このような場合には、管轄当局が検査活動の一環として行うサンプリングや、食品事業者によって行われ、管轄当局がその事業者の記録に関する検証の一環として再検討できるサンプリングを含めることができる。

微生物学的試験によるその他の検証形式に関しては、工程管理試験の使用には判定基準の設定、分析方法の規格、サンプリング計画の規格、及び管理不能状態が発生した場合の措置が含まれる。工程管理試験に関する原則及びガイドラインの詳細は本付属文書の範囲を超えているが、標準的な参考文献を通して入手できる。

厚生労働科学研究費補助金（食の安心・安全確保研究事業）  
分担研究成果報告書

一般原則部会における検討経過に関する研究

分担研究者 今村 知明 奈良県立医科大学健康政策医学講座 教授

〔研究要旨〕

コーデックス委員会で策定された国際規格は、WTO（世界貿易機関）協定の1つである SPS 協定（衛生植物検疫措置の適用に関する協定）において、WTO 加盟国が準拠しなければならない国際規格であることから、我が国における食品安全に関する科学的知見及び食生活の状況等が効率的、的確に国際基準に反映できるモデルを構築する必要がある。

本研究ではコーデックス委員会の中で特に我が国の食品の安全の確保に影響の大きい7つの部会のうち、一般原則部会におけるこれまでの議論の内容、諸外国のポジション、日本政府の取った対応、関連資料等を収集・整理を行った。

A. 研究目的

コーデックス委員会は、食品添加物、残留農薬、といった検討分野ごとに約 30 の部会から構成されており、それぞれの部会で要求される専門分野が多岐にわたること、また、年々、確率論的モデルを用いた定量的リスク評価結果に基づく規格の策定など、高度に専門的な内容を含むアプローチが採用されてきている。また、議論が長期にわたり経緯が複雑になっているものもあることなどから、それらを踏まえた対応を行う必要がある。

これらの問題点を解決するため、我が国における食品安全に関する科学的知見及び食生活の状況等が効率的、的確に国際基準に反映できるモデルについて検討を行う。

B. 研究方法

コーデックス委員会の中で特に我が国の食品の安全の確保に影響の大きい7つの部会のうち、一般原則部会におけるこれまでの議論の内容、諸外国のポジション、日本政府の取った対応、関連資料等を収集・整理を行った。

C. 研究結果

(1)一般原則部会の取りまとめ

一般原則部会について、近年開催された第 18 回会議（2003 年：H15 年 4 月）から第 26 回会議（2010 年：H22 年 4 月）までの議論の内容について整理を行った。概要を以下に示す。

I. 一般原則部会の委託事項の内容

- (1) 食品規格の目的及び範囲、食品規格の性質及び各国による食品規格の採択の様式を定義する一般原則の制定
- (2) 規格部会に対するガイドラインの開発
- (3) 個別規格または規格の規定が有する経済上の可能性ある意義に関して、各国政府から提出された経済的衝撃の声明を検討する機構の開発
- (4) 食品の国際貿易に関する倫理規範の制定

II. 主催国；フランス



### Ⅲ. これまでの重要決定事項

#### <第 18 回会議関係>

- (1) 「フードセーフティーに関連するリスクアナリシス用語の定義」(1997 年、1999 年一部改訂)
- (2) 「食品の国際貿易に関する倫理規範」(1979 年、1985 年改訂)
- (3) 「科学の役割及びその他考慮すべき事項に関する原則」(1995 年採択)
- (4) 「地域経済統合機関の加盟資格」に関わる手続き規程の改定案を第 26 回総会へ提出することに合意した。主な改訂点は以下のとおり。
  - i 現行手続き規程のルール I 3 をルール I 4 とし、新たに以下のルール I 3 を追加する。
  - ii 現行手続き規程のルール II をルール III とし、新たに 8 つの条文から成るルール II (加盟組織) を追加する。
- (5) 「コーデックスのフレームワークにおけるリスク分析のための作業原則素案」を Step 8 に進めることに合意した。

#### <第 19 回会議関係>

- (1) 手続き規程のルール IV 「執行委員会」とルール X II 「予算及び支出」(発展途上国のための特別基金の設置) の改訂案を第 27 回 CAC 総会に提出することに合意した。
- (2) 戦略的計画の策定や作業評価 (critical review) の実施等が決定されたのを受け、基準や関連テキストの重大な見直しに関連する「コーデックス基準及び関連テキストの策定手順」の改訂案を第 27 回 CAC 総会に提出することに合意した。本改訂案では現行パート 1 がパート 3 に変更され以後の番号が繰り下がり、新たにパート 1 (戦略的計画の策定) 及びパート 2 (作業評価評 1 面) が追加された。
- (3) 議長の選定基準を第 27 回 CAC 総会に提出することに合意した。
- (4) コーデックス部会及び特別政府間作業部会の

主催国に対するガイドライン案を第 27 回 CAC 総会に提出することに合意した。

- (5) コーデックス部会及び特別政府間作業部会の議長に対するガイドライン案を第 27 回 CAC 総会に提出することに合意した。

#### <第 20 回会議関係>

- (1) 手続規則 VIII. 5 「オブザーバー」の改正案を第 27 回 CAC 総会に提出することが合意されたが、第 27 回 CAC 総会において出席国数が定足数を満たさなかったため、次回総会に先送りとなった。
- (2) 「トレーザビリティ・プロダクト・トレーシング」の提議案を手続規則に載せるよう第 27 回 CAC 総会に提案することが合意され、第 27 回 CAC 総会において採択された。
- (3) 手続規則のなかの「食品」の定義を見直すことが新規作業として承認された。

#### <第 21 回会議関係>

- (1) 「作業の優先順位確立に関わる規準の改訂案」については、総会での採択を求めることとなり、第 28 回総会にて改訂案が承認され、さらにコーデックス部会の構成や委託事項を踏まえて必要に応じて基準を見直すこととされた。
- (2) 「物理的作業部会及び電子的作業部会のガイドライン案」の内容について検討し、総会での採択を求めることとなり、第 28 回総会にて採択された。
- (3) 「CAC の活動における国際非政府機関の参加に関する原則改訂案」の内容について検討し、総会での採択を求めることとなり、第 28 回総会にて採択された。
- (4) 「国際的政府機関との協力に関するガイドライン案」の内容について総会での採択を求めることとなり、第 28 回総会で一部字句の修正を施し、承認された。
- (5) 「議長選出に関する手続規則改正案」の内

容について総会での採択を求めることとなり、第 28 回総会にて採択された。

#### <第 22 回会議関係>

- (1) 「受諾手続きの廃止によって生じる手続きマニュアルの改訂案」の内容について第 28 回総会での採択を求めることとなり、承認された。
- (2) 手続きマニュアル中の「食品」の定義については現在の定義のまま変更しないことで合意し、改訂作業の中止を次回総会に求めることとなり、第 28 回総会にて承認された。
- (3) 「執行委員会のメンバーの任期に関する手続き規則の改訂案」に関する新規作業に着手することを承認するよう次回総会に求めることとなり、第 28 回総会にて承認された。

#### <第 23 回会議関係>

- (1) 「手続きマニュアル」の「執行委員会の構成メンバーの任期」に関する諸規定の改定については、「メンバーの任期は選出された総会から次回総会までの期間で、再選は 1 回、最長任期は 4 年まで」とする基本方針にそって修正した Rule III Officer、Rule IV Coordinators、Rule V Executive Committee の改訂条文について第 29 回総会に採択を求めることが合意され、(注) 第 29 回総会にて改訂条文は承認された。
- (2) 「手続きマニュアル」の「経済的影響に関連した文書の検討を含むコーデックス規格の策定手続きの Step 8 における企画の検討に関するガイドライン」を削除して「手続きマニュアル」の関連する文章に入れ込む修正について合意し、第 29 回総会での採択を求めることとなり、第 29 回総会で改訂案は承認された。
- (3) 「コーデックス規格の一般原則」の見直し案については、コーデックス規格は国内法規に取って代わるものではないとの文章を加えるなどの修正を合意し、第 29 回総会での採択を

求めることとなったが、第 29 回総会で検討の結果、CCGP に差し戻して再検討することとなった。

- (4) 「コーデックス規格及び関連文書の受諾に関する用語“暫定措置(interim)”の検討」については、“暫定措置”の用語は食品安全に関わる規格の採択では原則として用いるべきではないとの趣旨の提言を取りまとめ、第 29 回総会での採択を求めることとなり、第 29 回総会にて承認された。

#### <第 24 回会議関係>

- (1) 2006 年 9 月にベルギーにおいて開催された WG が作成した、「加盟国向けの食品安全のためのリスク分析に関する作業原則原案」については、修正された作業原則原案を Step 5 とし、さらに Step 6 及び 7 を省略して Step 8 として承認することを提案することで合意され、2007 年 7 月の第 30 回総会では最終選択の可否について意見が分かれたが、最終的に Step 5/8 で採択された。なお、4 月の一般原則部会での審議のあり方が問題視され、数カ国が総会の決定に対して保留を示した。
- (2) コーデックスにおける非政府系国際組織のオブザーバーとしての活動の必要性は認識されているが、オブザーバーの資格要件の見直しに伴い、資格の取り消しをどう規定するかについて検討された。最終的に“Principles Concerning the Participation of International Non-Governmental Organization in the Woke of The Codex Alimentarius Commission”のセクション 6 の第 1 項の文章中で「オブザーバステータスが付与された時点で適用された基準を満たさなくなった場合」という記述を「セクション 3 及び 4 の基準を満たさなくなった場合」と改訂することで合意し、第 30 回総会で承認された。

- (3) 残留農薬部会によって適用されるリスク分析原則案については、マレーシアから各部会で適用されるリスク分析原則案に食い違いがあつてはならないとの発言があり、必要に応じてこの点を改善していくこととして、CCPR から提案されたリスク分析原則案は編集上の修正を踏まえて承認された。
- (4) 食品中の残留動物用医療薬品部会におけるリスクアセスメントポリシーを含めたリスクマネジメント方法論原案については、CCPR のリスク分析原則案での議論を踏まえ、非開示情報の扱いなどに関して若干のテキストの修正を施して承認された。
- (5) CCMAS が完成させた“Proposed Amendment of the Principles for the Establishment or Selection of Codex Sampling Procedures”について検討し、承認された。GSFA における食品添加物規定の追加及び見直しの検討のための手順案 (CCFAC) 新たに組織された CCFA において個別食品規格の添加物の基準と GSFA の基準の調整作業が行われていることを考慮して、本手順案の検討は必要ないとの意見もあったが、最終的に本手順書案は承認され、第 30 回総会にて承認された。
- (6) 第 23 回会議において、「コーデックス規格の改訂及び修正手続きに関するガイドライン」に「無期休会となったコーデックス委員会によって作成されたコーデックス食品規格の改訂のための取り決め」を取り込んで一つの文章にまとめることが決定した。このことを踏まえて、事務局が作成した「コーデックス食品規格及び関連テキストの作成に関する手続き」の改訂案について検討した結果、「手続きマニュアル」中のテキスト改訂案を委員会に提出することが合意された。
- (7) 前回の会議において「コーデックス食品規格の一般原則」の改訂案を委員会に提案することが合意され、第 29 回委員会総会にて検討さ

れたが、マレーシアの一般原則における助言的文章に関わる規定を削除することの懸念を受け、委員会は当部会に差し戻すことに合意した。その結果、「関連テキスト」の文言に脚注をつけ、実施規範、ガイドライン、提言などが含まれることを明確にすることで合意され、この「コーデックス食品規格の一般原則」案を総会に提案することで合意した。

#### <第 25 回会議関係>

- (1) 「食品の国際貿易における倫理規範」の改訂原案について検討され、タイトルを「CODE OF ETHICS FOR INTERNATIONAL TRADE IN FOOD INCLUDING CONCESSIONAL AND FOOD AID TRANSACTIONS」とし、第 2 条スコープに無償取引や食料援助に関する記述を追加し、第 3 条原則に賞味期間に関する記述を追加し、第 4 条のタイトルを変更し、他国に輸出される食品は他に根拠がない限り輸出国の法律も満たすべきであること等の変更を加え、改訂案として第 32 回総会へ Step5/8 で提案することに合意した。

しかしながら、アルゼンチン、ブラジル、チリ、コスタリカ、インド、インドネシア、マレーシア、メキシコ、フィリピン、タイ、チュニジア、ウルグアイは迅速ステップの扱いにはコンセンサスが得られていないとして留保した。

- (2) 日本から 2005 年の受諾手順の廃止に伴う CCGP の付託事項の見直しの提案があり、第 2 センテンスの削除について討議した結果、部会は以下のように付託事項の第 2 センテンスを削除することを総会に提案することに合意したが、マレーシアはこの決定に異議を表明した。

#### *Terms of Reference*

To deal with such procedural and general matters as are referred to it by the Codex Alimentarius Commission.

~~Such matters have included the establishment of the General Principles which define the purpose and scope of the Codex Alimentarius, the nature of Codex standards and the forms of acceptance by countries of Codex standards; the development of Guidelines for Codex Committees; the development of a mechanism for examining any economic impact statements submitted by governments concerning possible implications for their economies of some of the individual standards or some of the provisions thereof; the establishment of a Code of Ethics for the International Trade in Food.~~

- (3) 日本から提案のあった手続きマニュアルの付属書のなかの“受諾”の用語の使用の見直しについては、各国代表団から“受諾”の用語の見直しは不要、付属書の訂正は不要等の意見が出され、部会は「当該付属書の改訂は行わず、第4項に対して受諾手続きは2005年に撤廃されたとの注釈を脚注に加えるよう総会に提案する」ことで合意した。
- (4) 部会はニュージーランドと英国が作成した“risk-based”若しくは“based on risk assessment”の用語の定義の必要性等に関する資料について検討し、この資料での指摘事項は現在及び今後の委員会の作業において心に留めるべきであるということに合意し、この資料については作業を継続しないことに合意した。
- (5) 第31回コーデックス委員会においてブラジルからコーデックスの様々な活討の結果、第25回CCGPの会議において事務局が作成した途上国のコーデックスの委員会、部会、タスクフォース、ワーキンググループへの参加状況とその改善策を検討することとなり、今回、事務局の作成したデータについて検討し、8つの改善策（Step3と6における書面コメントの活用、年間の会合開催回数の削減、テレ

ビ会議の導入等）に関して様々な意見を交換した。

部会は更なる討議のために、これまでの検討内容を総会に報告することに合意した。

#### ＜第26回会議関係＞

- (1) 「食品の国際貿易における倫理規範」の改訂案に以下の修正を加えてStep8とし、第33回総会(2010年7月)での最終採択を諮ることで合意した。

①Article 1, Section 3.2 (b) 及び (e) :  
意味をより明確にするための字句文言等を整理した。

②Section 3.2 (f) : “shelf life” を  
“expiration date” に置き換えた。

③Section 4.2 : 「輸出国が規定する“最低条件(minimum requirement)” に適合しない食品の再輸出をしない旨」を示した文書について、“最低(minimum)”を削除し、さらに、“食品安全の要件(food safety requirements)”と書き換えるべきとのグアテマラの提案について議論した結果、本項は、安全と品質の両方の規定をカバーすることを確認した上で、“minimum”を削除した。

④また、本規範案が、コーデックス基準に合致していない食品の輸出、及び、コーデックス基準より厳しい基準を輸入国が適用することを許す内容となっているとのチュニジアの懸念についても検討し、文書中にある“multilateral agreements”がWTO協定を含むことを示す脚注を追加した。

⑤Section 4.4については、いくつかの国が、本倫理規範は、国際流通する全ての食品が対象であることから、個別食品である“代替粉乳のマーケティングに関する国際規範”について特別に言及するのは適切でないとして削除を提案したが、以下の理由に