

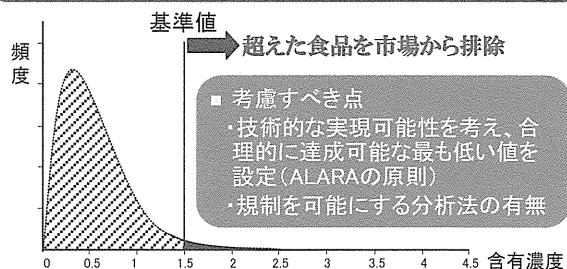
GSCTFF前文の概要

- ◆ 汚染物質による食品汚染を防止・低減するための各種対策を実施
 - 環境汚染等の低減による食品の汚染の防止
 - 食品の生産・製造工程における適切な技術の適用
 - 汚染された食品の市場への流通の防止 等
- ◆ リスク評価により健康影響に懸念がある場合、生産・製造規範の作成や基準値の設定
 - 基準値設定：摂取寄与の大きい貿易される産品
- ◆ 食品の汚染の程度と汚染低減のためのリスク管理の効果を、実態調査により検証

5

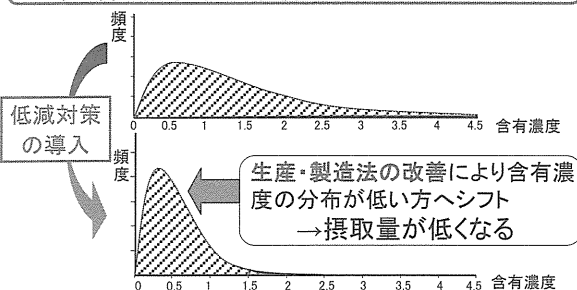
基準値設定による含有濃度低減

- 実態調査結果に基づいて設定
- 低すぎる基準値では除外すべき食品が増大
- 遵守状況のモニタリングでは一定の率で見逃す可能性



実施規範による含有濃度低減

- 全体の濃度分布の低減→消費者の摂取量が低減
- 最終製品の基準の設定、検査よりも、生産加工段階を管理する方が効率的かつ経済的



リスクアナリシス以前の日本の対応

食品中のカドミウム(Cd)基準値の検討への
2001年以前の対応

Codex委員会での検討への対応状況 (～2001年3月)①

- 食品安全ではなく公害問題として認識
 - CodexのCd基準値案(0.2 mg/kg)以上を含む米が生産される農地を全て客土するのは困難
 - その他のリスク管理措置の選択肢を検討せず
- リスク評価・管理の方法に無知
 - JECFA勧告にある疫学調査を実施せず
 - コメ以外の食品の実態データなし
 - コメの膨大な実態データの解析の仕方がわからず
 - 暴露については理論的摂取量(TMDI)のみ

9

Codex委員会での検討に対する状況 (～2001年3月)②

- リスクコミュニケーションは全くなし
- Codexの規格設定の原則やステップ手続きへの無理解



- ◆ 国内基準値(1.0 ppm)の見直しにつながる可能性のある動きは一切とれない
- ◆ CCCFの会議の場で、代替の日本提案をせず、「Cdの基準値の設定はイヤだ」と言い続ける
- ◆ Cd以外の議題では貢献はゼロ

10

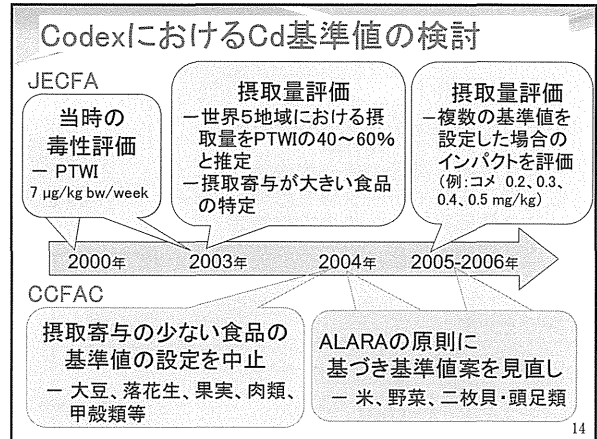
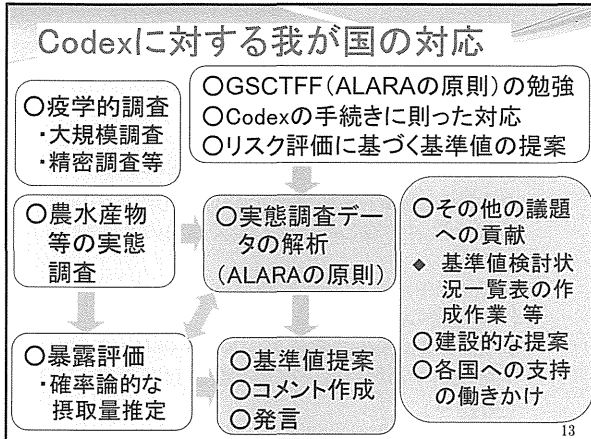
リスクアナリシスに基づく 対応

➢ カドミウム(2002～2006年)

食品中のカドミウム(2002-2006)

- 公害問題と食品安全問題を切り離し、汚染物質の管理にリスクアナリシスの導入
- 農水産物等(73品目, 43000検体)のCd濃度の実態調査とその解析
 - ✓ 作物ごとに1%の超過を95%の信頼限界で検出(サンプル数を作物栽培面積に応じて地域に比例配分)
 - ✓ 分析の精度管理
- 水稲のカドミウム収抑制対策の導入等、生産段階におけるリスク管理措置の推進
- リスクコミュニケーションの実施

12



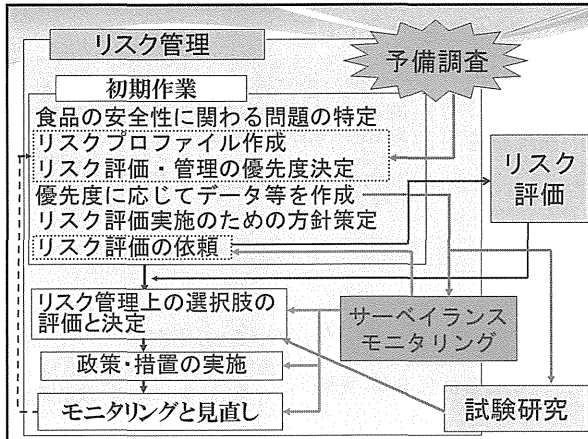
現在のCodex対応

- ・ リスク・アナリシスに則った調査・試験研究と人材育成
- ・ 汚染物質部会
- ・ アジア地域調整部会

リスク・アナリシスに則った調査・試験研究と人材育成

- リスク管理の標準手順書(2005~)
 - 危害要因の情報の収集・分析、データ等の作成、施策の検討・決定の際の考慮事項等の手順
- 優先席にリスク管理を行うべき有害化学物質リスト(2006~)
 - 有害化学物質のリスクプロファイルの作成
 - 優先度リストに基づき、サーベイランス・モニタリングや低減技術開発のための試験研究を実施
- 人材育成
 - 食品安全の専門家育成のための研修と人員配置
 - リスク管理業務を通じたOJT
 - 英語力の向上

16



汚染物質部会への対応

- CCCFにおける検討よりも早く実施した調査や試験研究の結果を踏まえて積極的に貢献
- コメ中のヒ素の基準値設定や低減のための実施規範を検討するための電子作業部会の共同議長 (2012~)
- 魚中のメチル水銀の指針値見直しのための電子作業部会の議長 (2012~)
- 穀類中のDONの基準値のDONアセチル体への拡大を検討するため電子作業部会の共同議長 (2013~)

18

アジア地域調整部会への対応

アジア地域調整部会 (CCASIA) とは

- 6地域調整部会 (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) の1つで、1976年に設置。通常2年に1回開催。昨年11月には第18回会合を東京で開催。
- アジア地域特有の食品安全、規格、品質管理等に関する事項やコーデックス委員会の作業 (戦略計画等) について議論。

19

アジア地域調整国として

- 日本はアジア地域からの推薦を受け、2011年7月のコーデックス総会においてアジア地域調整国 (1期:2年、通常2期:4年) に指名。
- 昨年11月のアジア地域調整部会において、日本が再度推薦され、今年7月の総会において地域調整国として再指名。
- 来年11月に第19回東京でアジア地域調整部会を開催予定。

20

アジア地域調整国としての役割

- アジア地域調整部会の開催(2年に1度)
- 総会、各部会でのアジア地域会合(通称Asian Meeting)の開催(本会合での議論に向けて地域加盟国の意見交換)
- アジア地域調整部会における作業の検討状況や地域戦略等について、アジア地域を代表して、執行委員会や総会で報告



もっと詳しく知りたい場合は

農林水産省

(コーデックス委員会に関する情報)

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/kijun/codex/index.html>

(アジア地域調整部会に関する情報)

<http://www.maff.go.jp/j/ccasia/index.html>



22

「国際食品規格策定のプロセス及びその課題に関する分析」添付資料2

分担研究者 松尾真紀子 研究協力者 速水寛基

CODEX「食品添加物部会」における議題別資料集

(主催国：中国)

CODEX 総会及び CCFA（食品添加物部会）の開催状況（2011 年以降）

開催年	CODEX 総会開催日時	CCFA 部会開催日時	備考
2011 年		第 43 回部会(3 月 14 日～3 月 18 日)	
	第 34 回総会(7 月 4 日～7 月 9 日)		
2012 年		第 44 回部会(3 月 12 日～3 月 16 日)	
	第 35 回総会(7 月 2 日～7 月 7 日)		
2013 年		第 45 回部会(3 月 18 日～3 月 22 日)	
	第 36 回総会(7 月 1 日～7 月 5 日)		

※ 本資料集は、以下の参考文献を基に整理し、適宜議事録（本添付資料のVI. 議事次第にあたる議事録を参照）から内容を補完したものである。

「FAO/WHO 合同食品規格計画 第 43 回食品添加物部会」『食品衛生研究』Vol.61 No. 6 2011 pp.53-58

「FAO/WHO 食品規格計画 第 44 回食品添加物部会」『食品衛生研究』Vol.62 No. 7 2012 pp.33-37

「FAO/WHO 合同食品規格計画 第 45 回食品添加物部会」『食品衛生研究』Vol.63 No.6 2013 pp.43-50

連絡協議会資料

第 43 回食品添加物部会（CCFA）

仮議題 コーデックス連絡協議会第 45 回 資料 9 2011.2.17

議題 コーデックス連絡協議会第 46 回 資料 6 2011.6.14

第 44 回食品添加物部会 (CCFA)

仮議題 コーデックス連絡協議会第 48 回 資料 8 2012.2.27

議題 コーデックス連絡協議会第 49 回 資料 6 2012.6.19

第 45 回食品添加物部会 (CCFA)

仮議題 コーデックス連絡協議会第 51 回 資料 12 2013.2.8

議題 コーデックス連絡協議会第 53 回 資料 5 2013.6.17

第 43 回食品添加物部会 (CCFA)

『平成 23 年度 (2011 年度) 食品産業コーデックス対策委員会報告書』2011 135-162

I. 委託事項

- (1) 個々の食品添加物について、摂取可能な最大値の決定ないし承認
- (2) FAO/WHO 合同専門家会議による、食品添加物に関するリスクアセスメントのための食品添加物の優先リストの作成
- (3) 個々の食品添加物の機能的分類
- (4) 食品添加物の同一性及び純度に関する基準の検討
- (5) 食品中に含まれる添加物を特定するための分析手法の検討
- (6) 食品添加物のラベリング及び販売等の関連議題のための基準および規則の検討・推敲

II. これまでの重要決定事項

- 食品添加物に関する一般規格（GSFA）（CODEX STAN 192-1995）
- 食品添加物の機能・国際番号システムに関するガイドライン（CAC/GL 36-1989）
- 加工助剤として使用する物質に関するガイドライン（CAC/GL 75-2010）
- 加工助剤として使用する物質の一覧表（毎年更新。部会の仮議題を經由して入手可能）

III. コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項

CCFA に関連する事項として、総会及びその他部会から付託、関連された事項についての検討。これまでの経緯について整理。

【第 43 回部会】議題 2 : para7-16

- CCFA のリスク分析原則の動物飼料への適用に関して以下の議論が行われた。
 - 第 33 回総会で、動物飼料に関する今後の作業の検討の際に、関連するほかの部会のリスク分析の原則を動物飼料に適用できるかの見直しをするよう要請があった（CX/FA 11/43/2 Appendix）。
 - 修正について理解を示す意見もあったが、動物飼料、飼料添加物に関連するコーデックス部会の役割と責任を巡って議論となり、議論の結果、動物飼料は CCFA の作業ではないとして、現状のリスク分析の原則を修正する必要はないと結論づけた（para14）。
 - CCFA と CCFC はこれまで部会が一緒であったことからリスク分析の原則の文書が共通であったが、今後 CCFA と CCCF のリスク分析原則の文書を別々にすることにより各々の部会が独自の目的を果たせるようにすることに合意。事務局が次回の会合までに原則案を作成することとなった。

【第 44 回部会】議題 2 : para8-21

- 食品中の食品添加物使用の情報（CAC/MISC1-1989）について、同様の内容が GSFA の前文に含まれていることから、第 35 回総会に廃止の提案をすることに合意した。
- 食品添加物摂取のシンプルな評価のガイドライン（CAC/GL 03-1989）について、「FAO/WHO 食品中の化学物質のリスク評価に関する原則と手法（EHC 240）」を参考に改訂をすべきとの意見が出され、電子作業部会（議長国：ブラジル）を設置して、検討することに合意した。
- CCFA で適用されるリスクアナリシス原則案（議題 2a）については、既存の CCFAC のリスクアナリシス原則にある内容を改変することなく、①CCCF への言及、CCCF 特有の表現の削除、②文書上の修正、③他のリスクアナリシスに関するコーデックス文書・JECFA の現行の手法との整合性の観点で改訂した。具体的には、脚注の「Safety Assessment」の定義を「FAO/WHO 食品中の化学物質のリスク評価に関する原則と手法（EHC 240）」の用語集の定義に置き換え、リスク評価に安全性評価が含まれることから、文書中の” safety assessment”を” risk assessment”に置き換えた。これを CCGP へ諮問の上、第 35 回総会に諮ることに合意した。

【第 45 回部会】議題 2 : para8-16

- CCPFV より、「水を主原料とする香料入り飲料 (Water-based flavoured drinks)」が GSFA の食品分類 14.1.4.2 「パンチ及びエードを含む非炭酸水を主原料とする香料入り飲料」、14.1.4.3 「水を主原料とする香料入り飲料用の濃縮物 (液体又は固体)」に当てはまるのか、その場合、風味増強剤、保存料、pH 調整剤、着色料等を含めることができるかについて問い合わせがなされた (para10)。部会は、より上位の食品分類 14.1.4 (Water-based drinks, including "sport", "energy", or "electrolyte" drinks and particulated drinks) に当てはまるとし、GSFA の添加物条項については、通常の手続きを経たうえで検討がなされるべきことを確認した。
- CCFO より、策定中の魚油の規格案においてローズマリー抽出物 (INS392) を酸化防止剤とすることが議論されているが、ローズマリー抽出物は JECFA の評価が行われていないとの報告がなされた。部会はローズマリー抽出物を JECFA の優先評価リストに含めるためのプロセスについての情報提供をし、関心のある国に回付文書を回付することで合意した (para13)。
- コーデックスの事務局から GSFA の 16 の添加物は、JECFA の成分規格 (Specification) がないとの報告がなされた。部会は、①16 の添加物について、商業的使用実態についての

情報を要請し（ない場合は GSFA から削除）、②必要な情報が提供された場合は JECFA の優先リストに載せる（次回の部会までにデータを提出する表明がない場合は GSFA から削除）。（成分規格がないものは、以下。①酢酸アンモニウム（INS 264）、②アジピン酸アンモニウム（INS 359）、③乳酸アンモニウム（INS 328）、④コリン塩（INS 1001）、⑤二酸化塩素（INS 926）、⑥酒石酸二カリウム（INS 336(ii)）、⑦ギ酸（INS236）、⑧酒石酸ナトリウム（INS 335(i)）、⑨酒石酸カリウム（INS 336(i)）、⑩アジピン酸カリウム（INS 357）、⑪アスコルビン酸カリウム（INS 303）、⑫リンゴ酸水素カリウム（INS 351(i)）、⑬リンゴ酸カリウム（INS 351(ii)）、⑭アジピン酸ナトリウム（INS 356）、⑮ピロ亜硫酸カリウム（INS 228）、⑯プロパン（INS 944））

IV. FAO/WHO 及び JECFA からの関心事項

【第 43 回部会】議題 3 : para17-22

- FAO 及び WHO 代表から、CCFA に関連する活動報告がなされた。WHO では Environmental Health Criteria document No.240 が出版されたことが報告された。FAO から、ナノ材料の食品農業分野の適用に関する各種活動について報告された。2010 年ブラジル政府と国際会議を実施、また 2009 年の FAO/WHO 合同専門家会議のフォローアップとして判断樹の作成が着手されたことが報告された。
- JECFA 事務局より、第 73 回 JECFA の報告。12 の異なるグループに属する香料のリスク評価の実施が報告。現在の摂取量であればほとんどの物質が「安全性の懸念はない」とされた。ただし、13 の香料 (Nos.1914, 1931, 1939, 1941, 1943, 1944, 1973, 1988, 2005, 2007, 2010, 2011 及び 2046) については追加データが要請された。また、ADI の変更を受けて検討を要する事項としてカシアガム (INS 427) が挙げられた (CX/FA 11/43/3 文書に記載なし)。これは第 71 回 JECFA では「ADI を特定しない」とされたが、第 73 回 JECFA で追加データの検討をしてフル規格を設定した。部会は、GSFA の表 3 に載せ、ステップ 3 で使用実態についてのコメントを回付することとした(para22)。

【第 44 回部会】議題 3 : para22-38

- FAO/WHO から、「食品残留動物用医薬品の暴露量評価に関する JECFA 特別専門家会合」の報告。緊急時のリスク評価活動に対応するためガイダンスの報告。
- JECFA 事務局から、第 74 回 JECFA の評価結果の報告がなされた（詳細は CX/FA 12/44/4 Add.1）。食品中のアルミニウムを含む全ての化合物（食品添加物を含む）の暫定耐容週間摂取量（PTWI）は 2mg/kg であり、成人の平均的な暴露量の推定結果は PTWI に収まるが、幼児の場合は PTWI の 2 倍を超過する可能性があるとの指摘(para27)。

【第 45 回部会】 議題 3 : para17-25

- FAO/WHO から、関連する活動の報告がなされた。WHO は、GEMS/Food Cluster の更新を行ったことを報告。FAO/WHO は緊急時における対応強化にかかわる 3 つの主要な報告書を出版したことを報告。また、食品農業分野におけるナノテクノロジーの応用に関するリスク評価と管理についての報告書が出版間近であることの報告。新たな FAO の JECFA の専門家リストが完了して公開間近であることの報告などがなされた (para18)。
- JECFA 事務局から、第 76 回 JECFA の評価結果について報告がなされた。ニリン酸二水素マグネシウム (INS 450(ix)) について、リン酸類の毒性データの見直しをした結果、リン酸塩の MTDI (リン換算) は 70mg/kg bw を維持するとした。JECFA は更なる検討を可能とするため、マグネシウム含有食品添加物の使用実態等に関する情報を呼びかけた。また、ミネラルオイル (中・低粘度) クラス II 及び III について、JECFA 事務局から、暫定グループ ADI を取り下げることが報告され、これに該当する規格 (Specification) が取り下げられた (para23)。最終的な勧告は Appnedix II を参照。

V. 近年作業が完了した議題と継続的に議論している議題及び現在検討中の議題

1. 継続的に議論している議題及び現在検討中の議題

議題	議論の経緯
1. コーデックス食品規格の食品添加物及び加工助剤の最大使用基準値 (ML) の承認・改定	<p>【概要】 各部会から付託される食品添加物条項について、最大使用基準値 (ML) の検討を継続的に実施している。昨今はこちらに関連し、個別食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連する添加物条項の調和・整合化を図るための作業が行われている。整合化・調和のための判断樹アプローチの採用が合意されており、まずは 5 つの加工食肉製品の規格の添加物条項の見直しを行うこととなった。現在は、ブイヨン・コンソメ、チョコレート・カカオ製品の規格との整合性に向けた作業が進められている。</p> <p>-----</p> <p>【第 43 回部会】 議題 4 : para23-49 会期内作業部会 (議長：豪州) の報告をもとに議論 (CRD3)。 <u>各部会から付託された食品添加物の ML について (議題 4a)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • CCPFV(25)からの付託事項：乾燥ココナッツの食品規格原案 (CODEX STAN 177-1991) を承認。対応する GSFA 食品分類カテゴリー04.1.2.2

「乾燥果実」の酸化防止剤及び保存料に関する添加物条項について、修正を行った。その他、マッシュルームに関する付属文書 (CODEX STAN 55-1981 for inclusion in Standard for Certain Canned Vegetables, CODEX STAN297-2009) 等についても承認 (para27)。

- CCASIA からの付託事項：二つの地域規格について承認。Edible Sago Flour の承認 (para32)。チリソースの食品規格原案の添加物条項について、クルクミン (INS 100(i)) 及びパプリカオレオレシンの条項を除いて承認 (para33)。
- 最終的な合意事項は Appendix II を参照。

調整粉乳及び特殊医療粉乳の食品規格 (CODEX STAN 72-1981) に使用する添加物について (議題 4b)

- スイスが過去の経緯について説明。CCNFSDU から、12 週間以下の乳幼児に対して、JECFA によって設定された ADI もしくは特定されていない ADI をどこまで適用してよいのかという問い合わせがあった。
- 議論の結果、部会は以下の 2 点の勧告に合意 (para43)。①JECFA が 1971 年に提案された原則、すなわち、「可能な限り、調整粉乳をはじめとする乳幼児食品は、添加物を使用せずに調整すべき。使用せざるを得ないような場合は、添加物の選択と使用量の両方に細心の注意をしなければならない」はコーデックスで規格を採用する際に依然として有効であること。②12 週以下の乳幼児に対して添加物を用いる場合は、幼若動物の影響等を含む JECFA の評価を別途行うべきであるとした。また、CCNFSDU が部会に対して承認を求めたわけではないので、部会としては承認については見解を示していないことを念押しした (para44)。

食肉製品関連食品規格と GSFA の関連条項に関する食品添加物条項の整合性に向けた討議文書 (議題 4c)

- 電子作業部会 (議長：豪州) をもとに議論。部会は、食品添加物条項と個別食品規格の調和に向けて判断樹を用いたアプローチを用いることの支持、食品添加物が用いられる際には技術的に正当化されるべきこと、安全性評価がなされること、といった点についてはコンセンサスがあったが、判断樹のフローチャートの詳細については異なる見解が示さ

れたことから、電子作業部会を再度設置（議長：豪州）し、更なる検討を行うことに合意した。

- コーデックスにおける食品添加物の参照先として GSFA を唯一の参照先とすることを目的として検討を行うとした。そして5つの加工食肉製品の規格の添加物条項の見直しをすることとした。

【第44回部会】議題4

MLの承認改訂（議題4a）

- 第31回 CCFPP から付託されたフィッシュソースの食品規格原案については、原案添加物条項のうち酒石酸類の条項案を除き、すべて承認した。（酒石酸類については、JECFA の ADI（200mg/kg）があることから、フィッシュソースの対応となる GSFA の食品分類カテゴリ12.6.4 「透明なソース（魚醤等）」の酒石酸類の最大使用基準値を再検討するよう提案した。
- 第6回 CCNEA から付託されたハルワテヘナの地域食品規格原案の添加物条項については、承認した。
- 第33回 CCNFSDU からの付託事項である調整粉乳及び特殊医療用粉乳の食品規格に使用する添加物については、承認したナトリウムリン酸塩及びカリウムリン酸塩の添加物条項が 45mg/100ml であることを確認した。

食肉製品関連食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連条項整合性に向けた討議文書（議題4b）

- 電子作業部会（議長国：オーストラリア）の討議文書をもとに議論。食肉関連の5つの食品規格の添加物条項を GSFA の関連する食品カテゴリの添加物条項と整合性をとるための検討は、判断樹を用いることで合意され、個々の添加物条項をチャートの流れに従って判断することとした。
- 再び電子作業部会（議長国：オーストラリア）を設置し、①食肉関連の5つの食品規格と GSFA の修正案を完成させる、②ブイヨン及びコンソメ食品規格（CODEX STAN 117-1981）及びチョコレート、ココア製品に関連する食品規格（カカオバターの食品規格（CODEX STAN 86-1981）、チョコレート及びチョコレート製品の食品規格（CODEX

STAN 87-1981), カカオ粉末 (ココア) 及びココアと砂糖の乾燥ミックス食品規格 (CODEX STAN 105-1981), ココア (カカオ) マス (ココア/チョコレートリカー) 及びココアケーキ食品規格 (CODEX STAN 141-1983)) に適用すること等が合意された。

【第 45 回部会】議題 4

コーデックス食品規格における食品添加物および加工助剤の最大使用基準値の承認・改定 (議題 4a)

- CCFFP からの付託事項：フィッシュソースの規格 (CODEX STAN 302-2011) における食品添加物条項で、酒石酸類は最大使用基準値を 200mg/kg (酒石酸として) を承認。燻製魚、風味づけされた燻製魚、乾燥燻製魚製品の規格案については、技術的妥当性のない食品添加物について検討し次回部会で検討することとした。活、生鮮および急速冷凍したホタテ製品の食品規格案は、リン酸塩処理の添加物条項は承認せず、更なる情報の提供を求めた。
- CCPFV からの付託事項：付託された添加物条項のすべてを承認。
- CCASIA からの付託事項：テンペの添加物条項および加工助剤条項の承認 (para36-37)。

食品規格の食品添加物条項と GSFA の関連する添加物条項の判断樹による整合性化 (議題 4b)

電子作業部会 (議長：豪州) からこれまでの経緯について説明をもとに議論。

- 判断樹について：CX/FA 13/45/5 の付属文書 1(b)の改定判断樹をもとに議論。議長より、判断樹をより明確にすればわかりやすくなるが使いやすくなるので、大きな改定をするよりは注釈を追加することで対応してはどうかとの提案があり、そのように修正を行った (para44-45)。そして今後この改定した判断樹のアプローチを、GSFA と食品規格の食品添加物条項の整合性の作業に用いるとした (para46)。
- 食肉製品規格及びほかの食品規格について：判断樹適用の結果、新たな添加物条項と注釈の追加が以下の食品分類において必要ということが分かった。食品分類 08.22 「食肉・家禽肉および猟鳥獣肉の加工品 (ホールまたはカット) で加熱処理されたもの」および 08.23 「食肉、家禽

肉および猟鳥獣肉の冷凍加工品（ホールまたはカット）」。食肉製品規格には、GSFA に含まれない香料の条項もあり、これらの条項をコーデックスの食品規格のフォーマットに基づき、香料の使用に関するガイドライン（CAC/GL 66-2008）への参照に差し替えることを議論することに合意（para49）。

- ブイヨンおよびコンソメの食品規格ならびにチョコレートおよびココア製品に関連した食品規格への適用については、GSFA の修正の提案をするには、依然として更なる作業が必要であるとされた。
- 電子作業部会を再度設置し（議長：豪州）、①食肉規格の添加物条項とGSFA の添加物条項の整合を完了させること、②ブイヨンおよびコンソメ食品規格およびチョコレートおよびカカオ製品の作業を引き続き行うことで合意した。

食品添加物の摂取量のシンプルな評価のためのガイドラインの改定に向けた討議文書（議題 4c）

電子作業部会（議長：ブラジル）からこれまでの経緯について説明をしたうえで議論が行われた。

- 範囲について：食品添加物の摂取量のシンプルな評価のためのガイドライン（Simple Evaluation of Food Additive Intake (CAC/GL 3-1989)）の改定は、GSFA の ML を設定する際に ADI の超過をしないか整合性を確認するスクリーニングとしても使用できるとの指摘があった（para55）。これに対して WHO の JECFA 事務局は、国際レベルでの添加物の暴露評価は JECFA の所管であり、この改訂ガイドラインは、国レベルでの添加物の暴露評価を行うための簡易ツールであること、このため各国でこのガイドラインを用いて得られた情報はそのまま CCFA で用いられるべきでないことが指摘された（para57）。
- 他のスクリーニング法については、ガイドラインの利用が複雑になるとして取り入れないとした。TMDI と EDI については消費者の健康保護の観点から簡易で保守的アプローチ法であり、GSFA では食品の ML を設定するスクリーニングとして既に記載していること（バジェット法）等を確認した。
- 議論の結果、ガイドラインの改定作業を新規作業とし第 36 回総会に諮

	<p>ることとした。電子作業部会（議長：ブラジル）を設置し、ガイドラインの改定原案をステップ3で議論することとなった。</p>
<p>2. 食品添加物のコーデックス一般規格 (GSFA)</p>	<p>「食品添加物のコーデックス一般規格 (GSFA)」においては、当該規格に合致し、使用を認められた食品及び食品添加物について、継続的に食品添加物の安全性や添加物利用の妥当性、適性製造規範 (GMP)、そして食品添加物の純度及び同一性について議論が交わされている。</p> <p>中でも、継続的に討議がなされているのは以下の4項目である。</p> <p>(1)食品分類 16.0（調理済み食品）に関する議論</p> <p>(2)GSFA 表3に規定されている pH 調整剤の表1及び表2における食品添加物条項の提案及び表3に規定される乳化剤、安定剤、増粘剤の表1及び表2における食品添加物条項を策定するための水平アプローチの提案</p> <p>(3)アルミニウムを含む食品添加物条項の取扱い</p> <p>(4)注釈 161 をめぐる議論</p> <p>そこで、本議論については上記4項目について個別に項目別にまとめ、その後その他の検討事項については別個に (5) その他の討議事項で表記する。</p>
<p>(1)食品分類 16.0（調理済み食品）に関する議論</p>	<p>【概要】食品分類 16.0（調理済み食品）の取り扱いの議論については、この分類の範囲が不明確であることから、必要性や記載される解説について CCFA(40)より議論されてきた。この食品分類は不要とする立場からは、範囲の不明瞭さ（食品分類としての整合性や単独の食品分類としての特性がどうかという点）が論じられ、また、この食品分類が必要とする立場からは、キャリーオーバーの原則で十分にカバーできない食品などはこの食品分類で柔軟に対応すべきとの意見が論じられている。CCFA(44)では、名称をこれまでの「複合食品」から「調理済み食品 (Prepared foods)」とし、定義も改めた修正案を採択した。現在この新しい名称及び定義の下で新規食品添加物条項についての検討を進めている。</p> <p>【第43回部会】議題 5(f) : para103-106</p> <ul style="list-style-type: none"> • コーデックス事務局の用意した文書をもとに議論。必要性を巡って、不要とする EU などと、すでに市場に出回っている複合食品は多く必要とする米国や豪州との間で対立があった。不要とする立場からは、①スコ

ープがあいまいで食品分類システムの原則に合致しない点、②この食品分類の必要性を正当化するような具体的食品がほとんどない点、③例としてあげられているものは別の食品分類の注釈で対応可能である点、④キャリーオーバーの原則を適切に実施することで対応可能である点を挙げた。逆に必要とする立場からは、①既存の食品分類に属さない食品が数多く国際貿易上流通している点、②キャリーオーバーの原則ですべて対応可能ではないとする点を挙げた。再び米国を議長とする電子作業部会を設置し、①食品分類 16.0 に入るべき食品についての情報、②食品分類の名称と解説に関する提案について意見募集を行った。

【第 44 回部会】 議題 5(e) : para105-115

議題 5(e)で電子作業部会（議長：米国）の討議資料に基づき議論。

- 食品分類 16.0 の名称をこれまでの複合食品から調理済食品に変更すること、調理済み食品の事例や解説、関連して GSFA 前文 5 段落 c に記載されているキャリーオーバーの原則の改訂などについて提示された。この改訂案に賛成する意見（米国、豪州等）と、食品分類 16.0 に該当するかどうかはケースバイケースで検討すべきで、GSFA 前文のキャリーオーバーの記述は維持すべきとする意見（EU 等）にわかれた。
- 結論として、①食品分類 16.0 の名称は、調理済み食品 (Prepared foods) に変更、②食品分類 16.0 として挙げられた食品の具体例の記述は削除、③食品分類 16.0 は、食品分類 01～15 に該当しないものでありケースバイケースで検討すべきとする文言の追加、④GSFA 前文 5 段落 c のキャリーオーバーの文言は維持することで合意。
- この修正案を第 35 回総会にステップ 8 で諮り採択（食品分類 16.0 の既存の添加物条項及び策定中のものについては、規格の廃止・作業の中止で合意）。

【第 45 回部会】 議題 5(e) : para100

- 食品分類 16.0 「調理済み食品」における食品添加物条項の新規提案の議題 5(e)で、第 35 回総会において採択された新たな名称・定義をもとに食品添加物条項を検討する予定であったが、時間の制約により議論がなされなかった。

<p>(2)GSFA 表 3 に規定されている pH 調整剤の表 1 及び表 2 における食品添加物条項の提案及び表 3 に規定される乳化剤、安定剤、増粘剤の表 1 及び表 2 における食品添加物条項を策定するための水平アプローチの提案</p>	<p>【概要】 GFSA の表 3 では、食品添加物のうち、JECFA の評価結果で ADI を特定しないとされた食品添加物がリスト化されている。これらの食品添加物は、GMP に基づいて使用される場合は、食品全般で使用されることが許容されているが、表 3 の付表にある特定の食品分類において利用する場合は、表 1 及び表 2 に ML を設定しなければならないとされている。本作業では、表 3 の食品添加物のうち、「pH 調整剤 (acidity regulators)」及び「乳化剤 (emulsifier)、安定剤 (stabilizer)、増粘剤 (thickener)」としての機能を有する食品添加物について検討をするもの。現在水平アプローチを採用するということで合意し、技術的に正当化されるもの・正当化されないもの、ケースバイケースで対応すべきものに分けて検討を行っている。</p> <p>【第 43 回部会】</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 米国を議長とする電子作業部会及び次回会期直前の物理作業部会の設置により、本件の検討を行うことで合意。 <p>【第 44 回部会】 議題 5(c) : para94-98</p> <p>時間の制約から水平的アプローチについてのみ議論が行われた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 表 3 の付表にある食品添加物を①許容でき、技術的に正当化できるもの、②正当化されないもの、③ケースバイケースで検討すべきものの、3 つに分類 (para94)。同じ添加物が別の目的で使用される場合があることなど水平アプローチの複雑さについて議論されたが、GSFA を前進させるためのツールとしてはおおむね合意が得られた。そして、以下の点に合意。 ● 「pH 調整剤」の使用が技術的に正当化されない以下の食品分類は、食品添加物条項の案及び原案策定作業を中止：01.1.1.1「乳 (プレーン)」、01.2.1「発酵乳 (プレーン)」、04.1.1「生鮮果実」、04.1.1.2「表面処理した果実」、04.2.1.3「皮をむいた、カットされた、又は細かく刻んだ生鮮野菜 (キノコ類、根、塊・茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む)、海藻、並びに種実類」、09.1.1「生鮮魚類」、10.1「生卵」) 上記以外の表 3 に規定されている「pH 調整剤」の表 1 及び 2 の規格については今部会で議論しない。水平アプローチについては、引き続き電子作業部会で検討。
--	---

【第 45 回部会】 議題 5(a) : para69-85

部会の開催に先立って行われた物理的作業部会の勧告に基づき議論。以下に合意。

- 勧告 4 にある、pH 調整剤及び「乳化剤、安定剤、増粘剤」に関連する 39 の添加物条項と注釈の承認に合意（CCFA(45)議事録の Appendix VI 参照）、勧告 5 にある、関連する条項の作業の中止に合意（CCFA(45)議事録の Appendix VIII 参照）。
- 勧告 6 における栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）への要請に合意：注釈 55（単独又は組合せで、個別食品規格で規定するナトリウム、カルシウム及びカリウムの限度内）と、「乳児用調製乳及び乳児用特殊医療用調製乳規格」（CODEX STAN 72-1981）関連性について検討を要請。
- 勧告 7 における食品分類 13.2 「乳児用及び幼児用補完食」における「ベビーフード缶詰の規格」（CODEX STAN 73-1981）と「乳児用調製乳及び乳児用特殊医療用調製乳規格」（CODEX STAN 72-1981）の二つの個別食品規格の関連性の検討を CCNFSDU に対して要請することに合意。
- 勧告 8 における、食品分類 14.2.3 「ブドウ酒」とそのサブカテゴリーへの「pH 調整剤」及び「乳化剤、安定剤、増粘剤」の使用に関する水平アプローチ案・添加物条項案の作成等に関する検討を行うため、電子作業部会（議長国：フランス）を設置することに合意。
- 勧告 9 における、食品分類 01.1.1 「乳及びバターミルク（プレーン）」等における添加物条項の検討について：食品分類 01.1.1 「乳及びバターミルク（プレーン）」、01.1.1.1 「乳（プレーン）」及び 01.1.1.2 「バターミルク（プレーン）」では、食品添加物を使用することは認められていないが、UHT 乳、還元乳など食品添加物の使用が技術的に妥当と考えられる食品も含まれるとの指摘がなされたことから、電子作業部会（議長国：ニュージーランド）の設置により検討することで合意。具体的には、①食品分類 01.1.1、01.1.1.1、01.1.1.2 及び 01.1.2 「着香及び/又は発酵乳飲料（チョコレートミルク、ココア、エッグノッグ、ヨーグルト飲料、ホエイ飲料など）」における技術的に妥当な食品添加物の使用に与える影響の考察、②食品添加物の使用が技術的に妥当な食品で食品添加物の使用が認められていないことに対応するための勧告、③上記の食

	<p>品分類に対する乳化剤、安定剤及び増粘剤の使用に関する水平アプローチ案の作成についての検討を行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 水平アプローチについては、前会合において検討された残りの部分について検討を行い、3つの分類を行い議論。その結果、以下に合意した(para81)。 • 技術的に正当化される食品分類として、食品分類04.2.2.7「食品分類06.8.6、06.8.7、12.9.1、12.9.2.1及び12.9.2.3の発酵大豆製品を除く発酵野菜(キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物及びアロエを含む)及び海藻製品」のすべての表3にある食品添加物条項のGMPでの採択。 • 表3の「乳化剤、安定剤、増粘剤」機能しか有しないすべての食品添加物条項の作業中止。 • また、正当化されないとされた食品分類(食品分類04.1.1「生鮮果実」、04.1.1.1「未処理の生鮮果実」、04.1.1.3「皮をむいた又はカットした生鮮果実」、04.2.1「生鮮野菜(キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物及びアロエを含む)、海藻、ならびに種実類」、04.2.1.1「未処理の生鮮野菜(キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物(大豆を含む)及びアロエを含む)、海藻、ならびに種実類」、4.2.1.3「皮をむいた、カットされた又は細かく刻んだ生鮮野菜(キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物及びアロエを含む)、海藻、ならびに種実類」、4.2.2.1「冷凍野菜(キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物及びアロエを含む)、海藻、ならびに種実類)」のうち、「乳化剤、安定剤、増粘剤」及び「pH調整剤」の機能以外の機能を有すすべての食品添加物については現在のステップで差し止め。 • 4.2.1.2「表面処理した生鮮野菜(キノコ・菌類、根・塊茎、豆類・マメ科植物、及びアロエを含む)、海藻、並びに種実類」については合意が得られなかった。 • 時間の制約により、Appendix 3 of CX/FA 13/45/7にある残りの食品分類(食品分類06.2 “Flours and starches (including soybean powder)”から14.1.5 “Coffee, coffee substitutes, tea, herbal infusion, and other hot cereal and grain beverages, excluding cocoa) について議論できず、次回の物理的作業部会において検討がなされることとなった(para85)。
(3)アルミニウム	【概要】JECFAのアルミニウムのリスク評価でPTWI(暫定耐容週間摂取量)