

表1 第44回食品衛生部会議題

議題 1	議題の採択
議題 2	コーデックス総会およびその他の部会から CCFH への付託事項 (a) コーデックス総会およびその他の部会からの食品衛生部会への付託事項 (b) 路上販売食品に関する近東地域の実施規範案
議題 3	FAO, WHO および他の国際政府機関から提起された事項 (a) FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA) からの経過報告および関連事項 (b) 国際獣疫事務局 (OIE) からの情報
議題 4	食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定原案 (ステップ 4)
議題 5	食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (<i>Trichinella spiralis</i> および <i>Cysticercus bovis</i>) の管理のためのガイドライン原案 (ステップ 4)
議題 6	スパイスおよび乾燥芳香性植物に関する衛生実施規範の改定原案 (ステップ 4)
議題 7	生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範のベリー類に関する付属文書原案 (ステップ 4)
議題 8	その他の事項および今後の作業 (a) CCFH の作業の優先順位 (b) 水分含量が低い食品の衛生実施規範に関する討議文書 (c) 新規作業および衛生実施規範の定期的な見直し/改定に関する討議文書
議題 9	次回会合の日程および開催地

ライン原案」について、会期中作業部会を開催することとされた。また、議題の審議順序を一部入れ替え、仮議題 1, 2a, 3a, 3b, 7, 4, 6, 8, 2b, 5, 9 の順序で審議を行うことで仮議題を本会議の議題として採択した。

議題 2 コーデックス総会およびその他の部会から CCFH への付託事項

(a) コーデックス総会およびその他の部会からの食品衛生部会への付託事項

食品衛生部会に関連した第 35 回総会における決定事項および他部会における関連事項についてコーデックス事務局より説明がなされた。

(b) 路上販売食品に関する近東地域の実施規範案

会期中作業部会の報告に基づき議論を行い、科学および技術的な観点から一部について修正を行ったうえで、衛生部分について承認することとされた。なお、パラグラフ 6.5「器具の洗浄」に

ついては承認せず、記載されている措置の科学的根拠について近東地域調整部会に確認を求めるととされた。

議題 3 FAO, WHO および他の国際政府機関から提起された事項

(a) FAO/WHO 合同微生物学的リスク評価専門家会議 (JEMRA) からの経過報告および関連事項

WHO および FAO から CCFH の作業に関連したおもな JEMRA の活動等が報告された。おもな概要は以下のとおり。

- ・魚類・水産製品中のヒスタミンに関して、2012 年 7 月に開催された専門家会合の結果概要が報告された。わが国から本件に関連して、魚類・水産製品部会 (CCFFP) において電子作業部会 (eWG) が設置され、ヒスタミンの基準とサンプリングプランに関する勧告を含む専門家会合の報告書を詳細に検討し、ヒスタミンの基準および実施規範の見直しに関する検討が行わ

れていること、CCFH の出席者も本専門家会合の報告書 (特にサンプリングプランの部分) を検討すること、および各国において CCFFP と本部会の出席者との情報共有が求められている旨、紹介を行った。CCFFP と本部会の出席者間の情報共有については、CCFH の議長からもその重要性が強調された。

・食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定原案 (議題 4) に関連して、コーデックス信託基金を活用した途上国の参加促進のためのパイロットイニシアチブとして、実務的な事例を策定する取組みが行われた旨の報告がなされた。また、第 43 回 CCFH において要請のあった、微生物規準の設定に際して考慮すべき統計的および数学的事項に関する付属文書の策定に必要な技術的支援については、本部会において作業の必要性や範囲を確認したうえで、2013 年に実施する計画である旨、報告があった。

- ・微生物のサンプリング計画のパフォーマンスを評価するためのウェブツールについては、FAO/WHO のホームページに掲載された旨の報告があった。
- ・食品中の寄生虫に関して、専門家会合が開催され、複数の規準に基づくアプローチが開発され、公衆衛生や貿易上重要な寄生虫について順位付けが行われたことおよび高い順位となった寄生虫に関するリスク管理措置等に関する情報について整理を行った旨の報告がなされた。
- ・その他、魚介類中の腸炎ビブリオおよびビブリオ・バルニフィカスの検査法やデータ収集に関連する活動およびカンピロバクター症の世界的な状況に関する専門家会合の概要等が報告された。

(b) 国際獣疫事務局 (OIE) からの情報

OIE 事務局からトリヒナ症に関する OIE コー

ドの改正作業の進捗状況について報告があり、コーデックスと OIE で策定される規準の整合をとるために、それぞれの出席者の連携を求めている旨、説明があった。

議題 4 食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改定原案 (ステップ 4)

第 41 回 CCFH から検討している議題である。過去 5 回の物理的作業部会 (pWG) において検討した。今回の CCFH 前日に開催された pWG (共同議長国: フィンランド, 日本) において、各国から事前に提出されたコメントを踏まえて共同議長国が作成した本文書の修正原案を基に詳細な検討が行われ、内容について一部修正等を行った。なお、ムービングウィンドウおよびトレンド分析のセクションについては、時間的制約から pWG 後に関心のある国が修正案を作成し、その修正案を本会議で議論することとされた。また、本文書以外の取扱いについては、以下のとおり部会に提案することとされた。

- ・実務的な微生物規準 (MC) 事例集の取扱いについてはオプション 1 (FAO/WHO のホームページに掲載する) とすること。また、その際は、事例作成国が修正を加えたうえで、FAO/WHO に事例集の査読を依頼するべきであること。
- ・MC の統計的および数学的事項については、さまざまな MC に対するサンプリングプランを示す付属文書を策定するために、FAO/WHO 専門家会合に科学的助言を求めること。本会議では、筆者から上記 pWG での議論の概要を説明した後、修正を反映した文書 (CRD3) を基にセクションごとに詳細な検討が行われた。おもな議論の結果は以下のとおり。
- ・セクション 2.1「範囲」中の、微生物の対象範囲からコーデックス汚染物質部会で議論されている毒素や代謝産物は除外される旨の注釈につい

では、本文書はコーデックスだけでなく、各国政府や事業者が毒素や代謝産物についても MC を検討する際に参照可能な一般的な文書であることから、本注釈を削除することとされた。

・セクション 4.5「サンプリングプラン」およびセクション 4.9「ムービングウィンドウ」については、内容がより明確になるように必要な修正が行われた。

・前日の pWG において“Metrics (数的指標)”の定義を求める意見が出て、EFSA での pWG 前に提案された案を本会議に提示したが、結局、追加する意味があまりないので、削除することに合意した。

その他、所要の文言の追加、修正等を行ったうえで、本原案については、ステップ 5/8 で次回総会に諮ることで合意された。

また、実務的な事例集の取扱いについては、上記 pWG の提案のとおり、コーデックスの正式な文書とはせずに、事例作成国による修正および FAO/WHO による査読を経たうえで、FAO/

WHO のホームページに掲載することとされた。

さらに、統計的および数学的事項に関する付属文書の必要性についても合意し、そのために以下の内容を含むサンプリングプランの性能特性に関連した統計的および数学的事項について、FAO/WHO 専門家会合に科学的助言を求めることとされた。

- ▷動作特性曲線の策定および解釈の方法
- ▷食品中の微生物の分布および標準偏差の仮定の影響
- ▷ムービングウィンドウ^{*1}の期間の策定方法
- ▷その他関連する事項

なお、わが国から本作業を検討するために eWG または pWG の設置を提案したが、FAO/WHO 専門家会合の報告書の公表時期が不明のため、現時点では作業部会の設置はしないこととなった。

なお、この MC 本文書は 1997 年版と次のような変更点がある。

	新	旧
定義	A <i>microbiological criterion</i> はリスク管理の数的指標 (metric) で、フードチェーンのなかの特定のポイントにおける、微生物、毒素、代謝産物または病原性に関連したマーカー等の検査結果に基づき、食品、工程または食品安全コントロールシステムの出来 (performance) の許容性を示唆するもの	食品のための <i>microbiological criterion</i> は、単位体積、面積、重量またはロット当たりの微生物 (寄生虫または毒素/代謝産物を含む) の存在・不在または菌数に基づき、製品、またはある食品のロットの許容性を判断するもの
スコープ	これらの原則およびガイドラインは国の政府および食品事業者に対し、食品安全およびその他の食品衛生に適用される MC を設定し、適用するための枠組みを提供するためのもの。食品加工環境のモニタリングのために設定される MC は本文書のスコープではない。MC は以下 (ただし限定されない) に適用される <ul style="list-style-type: none"> ・細菌、ウイルス、カビ、酵母、および藻類; ・原虫および蠕虫; ・毒素/代謝産物; ・病原性に関連したマーカー (例: 毒性に関連した遺伝子またはプラスミド) またはその他の形質 (例: 抗菌剤耐性遺伝子) ただし、生きている細胞との関連性が適切な場合。 	この文書の目的のため、微生物には次が含まれる: <ul style="list-style-type: none"> - 細菌、ウイルス、カビ、酵母、および藻類; - 寄生原虫および蠕虫; - 毒素/代謝産物。

	新	旧
一般原則	MC は消費者の健康を守るため、場合によっては食品貿易における公正な取引を保障するため、適切であること。 <ul style="list-style-type: none"> ・ MC は必要なときにのみ設定し、実務的で実行可能であること。 ・ MC を設定し、適用する目的を明確に文書に記述すること。 ・ MC の設定は科学的な情報および解析に基づくべきであり、構造化された、透明なアプローチで実施すること。 ・ MC は微生物、それらの発生およびフードチェーンにおける挙動に関する情報に基づき設定すること。 ・ MC を設定するときには最終製品の意図される、また消費者による実際の使用を検討する必要がある。 ・ 使用する MC の必要とされる厳しさ (stringency) は意図する目的に対して適切なものであること。 ・ 現在の条件および取扱いにおいても、MC が記述した目的に対し、継続的に適切であることを確認するため、MC は定期的なレビューを行うこと。 	ない
目的	MC を設定し、適用する複数の理由がある。MC の目的には次のようなものがある: <ul style="list-style-type: none"> i) 特定のロットの食品を受入るか、受入拒否するかを評価するため、特にその食品の履歴が不明なとき。 ii) 食品安全コントロールシステムまたはそのフードチェーン上の要素 (elements) の performance を検証するため 例: prerequisite programs and/or HACCP システム。 iii) 食品事業者間で取りきめられる受入れ規格に関連して、食品の微生物的 status を検証するため。 iv) 選択した制御措置 (control measures) が POs and/or FSOs を満たしているか、検証するため。 v) ベストな衛生管理を行ったときに達成すべき微生物レベルに関する情報を食品事業者に伝えるため。 さらに MC は、食品安全コントロールシステムをデザインまたは適用する際に予見できない、潜在的な問題を検出することができ、また、他で入手できない食品安全および suitability に関する情報が得られる、価値のあるリスク管理上の数的指標である。	MC はデザインの要件を策定したり、適切なフードチェーン上のいかなるステージにおける生の原材料、原料および最終製品に関する、必要とされる微生物学的状態を示すのに使用できる。食品 (生の原材料および原料を含む) で、出荷先が不明または不確実な場合、または HACCP に基づくシステムおよび優良衛生規範の効果を検証する他の手立てがない場合に、食品 (生の原材料および原料を含む) の検査にも適切となりうる。 一般的に、MC は規制当局または食品事業者によって、生の原材料、原料、製品、ロットが許容できるか否かを判断するのに適用される。 MC は、工程が食品衛生の一般原則 (CAC/RCP 1-1969) に従っているかを決定するために用いられることもある。

*1 ムービングウィンドウ (Moving window)

通常のサンプリング計画では同一ロットから決められたサンプル数 (n) を採取して検査し、そのなかで基準値 (m) を超えるものが (c) 個以内であれば合格と判定するが (2 階級法)、ムービングウィンドウでは、比較的大きな数のサンプル数 n 個を一定の期間、決められた頻度で採取して検査し、最新の結果が加わるたびに最古の検査結果を n 個の枠から削除し、その n 個のなかで、基準値 (m) を超えるものが (c) 個以内であればその工程または食品安全管理システムは適切に管理されていると判断する手法であり、サンプル日ごとの検査結果を表に表した場合、n 個の枠が検査結果が加わるたびに日々移動するように見えるので、ムービングウィンドウと呼ばれている。

旧版とのいちばん大きな違いは、単にロットの許容性を判断するだけでなく、工程や食品安全管理システムの出来栄もMCで判断しようということ、またリスク管理の新しいMetricsを活用し、よりリスクに基づき、食品安全管理システムの要求されるきびしさとMCのきびしさを関連付けできるようになったことと言える。ちなみに、新しく策定された“一般原則”は、EFSAでのpWGの最終日前夜、なんか読みにくい文書だなあ、最初にMC設定および適用の大原則をどーんと書けば、読みやすいのではと考え、本体文書のなかで、Key messageを1時間程度で抜き出し、翌日共同議長案として提示したところ、参加者の支持を得て、若干修正した後、採用されたものである。

議題5 食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (*Trichinella spiralis* および *Cysticercus bovis*) の管理のためのガイドライン原案 (ステップ4)

前回会合の決定に伴い設置されたeWG(議長国:EUおよびニュージーランド)が作成した原案およびこれに対して事前に提出された各国のコメントを基に、改正原案作成後にOIEの陸生動物コードの改訂素案ができたことからその趣旨も踏まえて、会期中作業部会が設置され、主要な論点であるリスクに基づく管理措置のなかの無視できるリスクの規定について議論が行われた。

本会議では、本文書の詳細な検討は行われず、会期中作業部会の報告を踏まえて、EUからトリヒナに関する作業について、“無視できるリスクとしての状態”を達成し、維持していくための農場および畜場におけるモニタリング計画のあり方について以下の3とおりのオプションが提示された。(詳細は別添の表参照)

オプション1: OIEコードの8.13章(トリヒナ

症)の改訂案に示された方法に基づくアプローチ

オプション2: OIEコードの8.13章の改訂案を一部代替した方法に基づくアプローチ

オプション3: 野生動物のモニタリング等を含む、OIEコードの8.13章の改訂案とは独立した方法に基づくアプローチ

これに関して、部会としてはオプション1と2については支持するが、オプション3については野生動物のモニタリングは本作業の対象範囲外であることから現時点では支持しないこととされた。また、OIEの陸生動物コードは現在改訂作業中であり、オプション2に関しては、現時点の改訂案には含まれていないことから、オプション2をOIEコードに含めるためには、各国のCCFH代表とOIE代表団との連携が重要との指摘がなされた。さらに動物の疾病のステータスに関する公的認定はOIEの管轄であり、今後とも作業の重複を避けつつ、CodexとOIEとの協力を強化していく必要性を確認した。

また、部会は *Trichinella* spp. のコントロールのために上述されたオプションは、*Taenia saginata/Cysticercus bovis* のガイドライン案には適用されないことを確認した。

と畜場でのデータに基づくサーベイランスプログラムの開発について、部会は従前のFAO/WHOへの要請内容を精密化し、この作業において将来的に使用できるように、既存の情報や例を収集し、レビューすることに焦点をおくことにした。議論の結果、トリヒナの文書と、無鉤囊虫の文書の策定は並行して進めることとし、本原案についてはステップ2に差し戻し、上記の議論およびOIEコードの改定作業の進展等も踏まえつつ、eWG(議長国:EUおよびニュージーランド)に

とさつされるブタのトリヒナを無視できるリスク状態を達成し、維持するための経路(Pathway)

	とさつ前 (OIE)		とさつ後 (Codex)	維持
オプション1	優良農場規範+野生動物およびそ族昆虫からの暴露を防ぐような施設およびその周囲(屋内施設)	6カ月ごとの農場の監査	とさつされるブタのリスクに基づくモニタリング	農場の監査
オプション2	同上	なし	(強化された)とさつされるブタのリスクに基づくモニタリング	とさつされるブタのリスクに基づくモニタリング
オプション3	優良農場規範(そ族のコントロールを含む)(屋内および屋外施設)	なし	(強化された)とさつされるブタのリスクに基づくモニタリング+その他の疫学的規格(例えば、野生動物のモニタリングに基づく)	とさつされるブタのリスクに基づくモニタリング+その他の疫学的規格(例えば、野生動物のモニタリングに基づく)

おいて再検討を行った後、ステップ3で各国にコメントを求め、次回部会の直前にpWGを開催し議論することで合意された。

また、各国のOIE代表とCodex代表が、トリヒナに関するCodexとOIEの作業の整合性を確保するためにさらに協力していくことが推奨された。

議題6 スパイスおよび乾燥芳香性植物に関する衛生実施規範の改定原案 (ステップ4)

前回会合の決定に伴い設置されたeWG(議長国:米国)が策定した改定原案について、議長国から、スパイスについては世界中で栽培、製造、包装までの間で、多様な様態があることを踏まえて策定したこと、水分管理、ベストコントロール、マイコトキシン産生カビの増殖およびサルモネラ等の病原体による汚染の制御ならびに微生物低減措置が主要な項目であることが報告された。また、eWGからさらなる議論が必要な項目についての提案がなされ、部会ではこれらの主要な論点につ

いて議論が行われた。おもな議論の結果は以下のとおり。

- スパイスは一般的に乾燥された状態のものであることから、文書中で使用する用語については、“dried spice(乾燥スパイス)”ではなく単に“spice(スパイス)”とすることとされた。
- お茶と乾燥野菜については、それぞれ飲料および原材料と考えられることから、本文書の対象範囲から除外することで合意された。
- 微生物規格として示されていたサルモネラ属菌の規準については、日本からの主張も考慮され、他の病原菌のリスクの可能性、サンプリングプランの妥当性も含めて、FAO/WHO専門家会議にリスク評価を要請することとされた。本原案についてはステップ2に差し戻し、eWG(議長国:米国、共同議長国:インド)で改訂原案を再検討した後、ステップ3で各国にコメントを求め、次回部会で議論することで合意された。

議題 7 生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範のベリー類に関する付属文書原案 (ステップ 4)

前回の部会の決定に従い設置された eWG (議長国: ブラジル) において、これまでに策定された付属文書などを参考に作成された原案を基に、本部会において、ステップ 3 で各国から提出されたコメントや修正意見を踏まえてセッションごとで議論を行った。

本文書の適用範囲については、議論の結果、strawberries, raspberries, blackberries, mulberries, blueberries, currants and gooseberries および groundcherries とし、混同を避けるため学名も併記することで合意した。また、野生のベリー類については、収穫後の作業に限定して適用することとされた。その他、所要の文言の追加、修正等を行ったうえで、本原案については、ステップ 5/8 で次回総会に諮ることで合意された。また、部会は、議題 8 で議論される予定の生鮮野菜・果実に関する衛生規範の本体文書および全付属文書の見直し提案を支持することとした。

議題 8 その他の事項および今後の作業

(a) CCFH の作業の優先順位

(b) 水分含量が低い食品の衛生実施規範に関する討議文書

本部会の前日に開催された作業部会 (議長国: 米国) の結果、「水分含量が低い食品の衛生実施規範」が新規作業として提案され、議論の結果、次回総会に新規作業の承認を求めることとされた。また、次回部会に向けてカナダが議長国となり、eWG および部会直前に pWG を開催し、原案を作成することとされた。さらに、本件に関連して FAO および WHO に対して、以下の科学的

助言を求めることで合意した。

- ・水分含量が低い食品のうち、優先順位が高い食品および関連する微生物的ハザードの検討
- ・特定された食品に関連する微生物学的ハザードに対するリスク管理措置

また、「食品中の寄生虫の発生および管理」および「生鮮野菜・果実に関する衛生規範の改定」の 2 件について、次回部会で取扱いを検討することが合意された。前者についてはオーストラリアを議長国とする eWG が、後者についてはブラジルが討議文書を準備することとされた。

なお、インドから提案があった「穀類の保管に関する衛生規範」の策定に関する新規作業提案については、「水分含量が低い食品の衛生実施規範」の策定のなかで検討することとなった。

(c) 新規作業および衛生実施規範の定期的な見直し/改定に関する討議文書

本部会の前日に開催された pWG で提案された「CCFH における作業のプロセスの修正案」について次回会合で試験的に用いることが合意され、本修正案中の新規作業の評価および優先順位付けの規程に基づき、新規作業の検討を行うこととされた。また、今後の潜在的な作業の優先順位付けを行うために、「将来の作業計画」を策定することで合意した。これらの案については、事務局より回付文書を発出して各国に意見を求めることとされた。

さらに、次回部会直前に CCFH における作業の優先順位に関する作業部会 (議長国: ベトナム) を再度設置することとされた。

その他、FAO の代表より、CCFH から FAO/WHO に対して数多くの科学的助言の要請がなされていることに関連して、現在リソース不足に直面しており、各国からの資金および人の提供が改めて要請された。

表 2 今後の作業概要食品衛生部会 (CCFH) の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
食品中の微生物規程の設定と適用に関する原則の改定原案	5/8	第 36 回総会
生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範のベリー類に関する付属文書原案	5/8	第 36 回総会
食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫 (<i>Trichinella spiralis</i> および <i>Cysticercus bovis</i>) の管理のためのガイドライン原案	2/3	電子的作業部会 [議長国: EU/ニュージーランド] 第 45 回 CCFH
スパイスおよび乾燥芳香性植物に関する衛生実施規範の改定原案	2/3	電子的作業部会 [議長国: 米国/インド] 第 45 回 CCFH
水分含量が低い食品の衛生実施規範に関する討議文書	1/2/3	第 36 回総会 電子的作業部会 [議長国: カナダ/米国] 第 45 回 CCFH
新規作業の提案	—	物理的作業部会 [議長国: ベトナム/米国] 第 45 回 CCFH
新規作業の評価および優先順位の規程	—	物理的作業部会 [議長国: ベトナム/米国] 第 45 回 CCFH
将来の作業計画	—	物理的作業部会 [議長国: ベトナム/米国] 第 45 回 CCFH
食品中の寄生虫の発生および管理に関する討議文書	—	電子的作業部会 [議長国: オーストラリア] 第 45 回 CCFH
生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範の改定の必要性に関する討議文書	—	ブラジル

議題 9 次回会合の日程および開催地

次回 CCFH 会合は 2013 年 11 月 11 ~ 15 日にベトナムで開催される予定。

IV Codex 50 周年記念サイドイベント

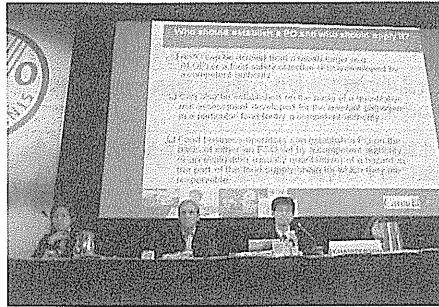
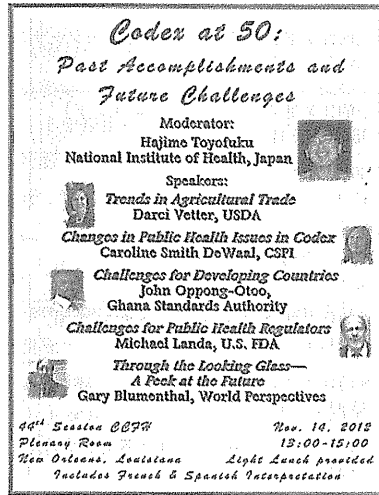
2013 年は Codex Alimentarius が設立されて 50 周年であり、これをお祝いするため、いくつかの部会や総会において、サイドイベントが計画されているが、第 44 回 CCFH のサイドイベントとして Codex at 50: Past Accomplishments and Future Challenges というパネル討議が開催された。実は、部会 1 カ月ほど前に、米国の Codex オフィスから、本サイドイベントを計画しているが、そ

のモデレーターを引き受けてくれないかとの打診があり、まあ、イベントを行うころには、MC の議論も決着しているだろうから、引き受けた。米国が司会進行までやると、米国のイベントのように見えるため、まあ、米国人でもないし、第 3 国で、特にどこにも色もついていない日本あたりで、いちばんよく知っている私に打診してきたのだろう。

実は今回の CCFH は当初、ベリーを議論していたころには、かなり進行が遅かったのだが、オーストラリアのアマンダが議長したストリートベンダーからペースがよくなり、MC も予想以上にすんなり終わり、議論する 3 日目の午後 1 時過ぎにはすべての議題が終わってしまっていた。(当初予定は食事を食べながら、サイドイベント 2 時

間行い、また CCFH に戻るはずだった)。かなりの代表団が議場からいなくなるかなと予想したが、ほとんどの出席者が配られたランチボックスをほおぼりながら、そのまま残ってくれた。

発表者とタイトルは次のとおり。



前日の pWG で共同議長をしている筆者 (右から 2 人目)

すべての発表者が時間を厳守してくれたおかげで、質疑応答時間もとれた。一応、誰も挙手しなかった場合の質問を用意していたが、フロアから質問をしたい挙手がかなりあがり、まったく質疑問答の必要はなく、かなり活発な議論になり、あっという間に予定時刻を過ぎ、こうして初の Codex 50 周年記念イベントのモデレーター役を無事終えることができた。

「食品衛生メールマガジン」をご活用ください

このたび、(株)日本食品衛生協会では、食品衛生に関する最新の情報をお届けする「食品衛生メールマガジン」の配信をはじめました。ホームページの主要更新情報、講演会やシンポジウム、新刊のご案内など、さまざまな情報をお届けします。

配信を希望される方は、当協会ホームページよりメールアドレスを登録していただきますと、メールにて最新情報を入手できますのでぜひご利用ください。



食品衛生指導員向けメールマガジンの配信も行っていますので、ぜひご利用願います。
登録ページ <https://www.n-shokuei.jp/mailmagazine/>

みりん干しの製造における重要管理点の検討について

Critical Control Points to Note in the Manufacturing of Mirinboshi

鹿児島県川薩保健所
鹿児島県出水保健所

○白井 力, 上真里恵, 小原健二,
山本里子, 濱ノ園敏行
下島浩幸

I はじめに

みりん干しはアジ・サバなどを主原料とし、みりん・砂糖・しょう油等で調味、乾燥した製品で風味に富み食べやすい干物であり、鹿児島県北薩地域の地場産業として多く生産されている。

平成 22 年 10 月、本県阿久根市の水産加工業者 X が製造したアジみりん干しを購入した消費者がアレルギー様の症状を呈した旨、関係自治体とおして連絡があった。調査の結果、苦情品から 100 mg/100 g を超えるヒスタミン (以下「His」) が検出され、漬込工程での温度管理不足が原因であると推察された。

そこで、当時のみりん干し製造工程における問題点を整理し、漬込条件の違いによる魚肉中の低温細菌数と腐敗性アミン類量の経時的変化を調査するとともに、みりん干しの製造工程における重要管理点を検討し、若干の知見を得たので報告する。

II 有症事例概要と製造工程における問題点

当該事例の概要を図 1 に、当該品の製造工程における問題点を表 1 に示した。購入者らは、平成 22 年 9 月 29 ~ 30 日冷凍宅配のアジみりん干しを喫食したところ、“口がヒリヒリする”等の症状が現れた。当該品は、阿久根市内の業者 X が平成 22 年 9 月 27 日に製造したものであった。

苦情品から高濃度の His と 10^7 cfu/g 以上の細菌が検出され、有症者は His 中毒量 (摂取量 22 mg)¹⁾ 以上を摂取した可能性があった。調査の結果、製造工程でいくつかの問題点が見い出された。

III 調査方法

1 調査対象および検体

業者 X と同様の製造方法を行っている薩摩川内市内の水産加工業者 Y: サバのフィレ

食品衛生研究

2013 December vol. 63

◆ 食品からのダイオキシン類の摂取量推定

◆ 海外におけるボツリヌス食中毒アウトブレイク

◆ 中国の食品安全事情(1)

CODEX INFORMATION 第36回コーデックス総会

[優秀演題]

給食施設におけるHACCPに基づく衛生管理導入に向けた
作業マニュアルの効果的な作成方法の検討

食品衛生研究

◆ 食品からのダイオキシン類の摂取量推定 / 海外におけるボツリヌス食中毒アウトブレイク / 中国の食品安全事情(1)

2013

FOOD SANITATION RESEARCH

12

2013.12.06
医学図書館

FAO/WHO 合同食品規格計画 第36回コーデックス総会

Report of the 36th Session of the Codex Alimentarius Commission

東京大学公共政策大学院
政策ビジョン研究センター特任研究員

松尾真紀子

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

齊藤恵子

Graduate School of Public Policy,
The University of Tokyo
UTokyo Policy Alternatives Research Institute (PARI)

Makiko MATSUO

Office of International Food Safety
Policy Planning and Communication Division
Department of Food Safety
Ministry of Health, Labour and Welfare

Keiko SAITO

Summary

第36回総会が、2013年7月1日から7月5日まで、イタリア・ローマにおいて開催された。主要な審議結果は以下のとおりである。

- ・25の規格が最終採択、10の規格案が予備採択（ステップ5）、14の新規作業が承認され、2つの作業が中止となった。
- ・プロセスチーズの規格については、次回総会にて作業を行うかの更なる検討をすることで合意した。
- ・コーデックスの2012～2013年の予算執行および2013～2014の予算計画を確認した。FAO/WHOのコーデックスに関連する科学的助言を実施するための予算については、執行委員会に小委員会を設置し、持続可能な予算のあり方について引き続き検討を行うこととなった。
- ・次期コーデックス戦略計画（2014～2019年）が採択された。
- ・FAO/WHO合同計画および信託基金（コーデックス・トラストファンド）についての2012年年次報告を検討した。

I はじめに

2013年7月1日から7月5日まで、イタリア・ローマにおいて開催された第36回コーデックス

総会の概要を報告する。会議は126の加盟国、1加盟機関（EU）、41の国際政府機関および非政府機関、1オブザーバー国から総計620名が参加し、日本から、厚生労働省食品安全部長新村和哉

表1 第36回コーデックス総会議題

議題 1	議題の採択
議題 2	第68回執行委員会の報告
議題 3	FAO/WHO 地域調整部会の報告
議題 4	手続きマニュアルの改訂
議題 5	ステップ8の規格案と関連文書（ステップ6, 7を省略する勧告を付してステップ5で提出されたものおよび迅速化手続きのステップ5で提出されたものを含む）
議題 6	ステップ5の規格原案と関連文書
議題 7	既存のコーデックス規格と関連文書の廃止
議題 8	コーデックス規格と関連文書の改訂
議題 9	新規規格・関連文書策定作業および作業中止の提案
議題 10	部会および特別部会から総会に付託された事項
議題 11	コーデックス委員会の戦略計画
議題 12	財政および予算に関する事項
議題 13	FAO および WHO から提起された事項
議題 14	コーデックス委員会と他の国際機関との関係
議題 15	執行委員会の議長、副議長および参加国の選出
議題 16	コーデックス部会と特別部会の議長を指名する国の指定と2014～2015の会議スケジュール
議題 17	その他作業
議題 18	報告書の採択

氏を代表として、厚生労働省、農林水産省およびテクニカルアドバイザーの計7名が出席した。

本年のコーデックス総会は50周年ということもあり、親機関であるFAOおよびWHOからそれぞれの事務局長（FAOのJose Graziano da Silva氏、WHOのMargaret Chan氏）が冒頭のスピーチを行い、祝賀ムードに包まれるなか開始された。議事は、議長のSanjay Dave氏（インド）、副議長のSamuel Godefroy氏（カナダ）、Awilo Ochieng Pernet氏（スイス）、Samuel Sefah Dedeh氏（ガーナ）によって進められた。

II おもな審議概要

1 コーデックス規格と関連文書（議題5～9）

コーデックス規格としての採択（ステップ8（議題5））、ステップ5（議題6）、現行規格の廃止（議

題7）、現行規格の改訂（議題8）、新規作業の開始・作業中止（議題9）について、各部会・特別部会より付託された事案等が審議された（付表参照）。本年は昨年のラクトバミンの採択のように、総会の段階になって投票にまでもつれ込むような大きく議論になるような案件はほとんどなかった。

2 部会および特別部会から総会に付託された事項（議題10）

2.1 プロセスチーズ

プロセスチーズの規格の策定は、長年にわたり乳・乳製品部会（CCMMP）で議論がされ、総会でも第33回総会から検討されてきた。前回の第35回総会では作業の中止が決定されたが、安全と品質に関するギャップについての情報収集を継続し、また地域調整部会でその必要性を議論することとされていた。本総会においても、長年の議

論の構図は変わらず、作業中止を求める国々（これらの国ではチーズの多様性から規格策定は困難とする）と作業の継続を求める国々（特にラテンアメリカ、カリブ海諸国、近東の国々）の間で再び議論がなされた。結果として、CCMMPの議長国であるニュージーランドとウルグアイの2カ国が共同議長で電子作業部会を設置することとなった。この電子作業部会では、まずプロセスチーズの規格策定の実現可能性についての調査をし、可能であるとの結果が得られた場合は、新規作業のためのプロジェクトドキュメントを作成するとされた。

2.2 スパイス部会の設立

インドは、国際的に調和された基準の策定を検討する「スパイス・芳香ハーブおよびそれらの製剤に関する部会」の設立の提案をした。その理由として、スパイスは国際的にも大量に消費された貿易量も多いものの、既存の部会では取り扱える部会がないこと等を挙げた。これに対して、多くの支持があり、インドを議長国とする新たな部会が設立されることとなった（名称は「スパイスおよび料理用ハーブ部会（Committee for Spice and Culinary Herbs）」に改名）。

日本は、この部会の設立そのものについては反対しないものの、新規部会の設立や新規の作業における手順（例えば、作業内容、時間枠、優先順位）の明確化をする必要性についての指摘をした。ブラジルからも同様の指摘があり、例えば、加工果実・野菜部会（CCPFV）などの既存の部会での対応を検討してはどうかとの指摘がなされた。新たな部会の設置については、コーデックスのProcedural Manualにおいても実は明確な規定がなされておらず、まずは特別部会（マナドと期限が限定されている部会）として検討をすることとされている（Procedural Manual, 21版、

P.38）。コーデックスとしてのリソースが限られているなか、案件が生じるたびに恒久的な部会を設置することを認めると、この部会に限らず今後同様の要請がなされ、部会の氾濫にならないかという懸念もありえる。効率的な部会運営のあり方については、今後一般原則部会（CCGP）において議論することとなった。

3 次期コーデックス戦略計画案2014～2019（議題11）

現在のコーデックス戦略計画が2013年で終了することから、2014～2019年の次期コーデックス戦略計画が検討された。この検討は昨年（第66回執行委員会）からなされ、第67回執行委員会、第35回総会、さらに今年3月の執行委員会の小委員会による物理的な会合での検討、第68回執行委員会での検討を踏まえて作成されたものである。

これまでの戦略計画との違いとして今回の戦略計画における新たな点としては、コーデックスを取り巻く環境変化の要因（drivers for change）として、気候変動、人口増加等、「新たな・新興の（new and emerging）」リスクというものをも明示的に取り上げた点が指摘できる。この「新たな・新興の」リスクについては、科学技術由来のものと自然災害由来のものを想定している。これらの問題は、一見コーデックスのマナドである食品安全と直接関連性があるように思えないかもしれないが、食品安全分野との関連性が増大している問題でもある。今後こうした観点をいかにコーデックスにおいて位置づけるかについての議論も必要かもしれない。

4 コーデックスの予算（議題12）

コーデックスの2012～2013年の予算執行および2013～2014年の予算計画について事務局から説

明がなされた。WHOの代表から2カ年の予算を50万米ドル増額し、コーデックスに占める予算の割合が現在の14.7%から約20%に増加したとの発言があった。

また、FAO/WHOのコーデックスに関連する科学的助言を実施するための予算を持続的に確保するために、資金の供与先を政府以外についても拡大するかという供与先のオプションについて検討がなされた。プライベートセクターも含めた供与先の検討については、科学的プロセスの独立性や公平性が確保される適切なセーフガードが設けられるべきとされた。供与先のあり方については、執行委員会に小委員会を設置し、引き続き検討を行うこととなった。

5 コーデックス・トラストファンド（議題13）

「参加促進のためのFAO/WHO合同計画および信託基金（コーデックス・トラストファンド）」は、2003年にFAO/WHOが設置し、WHOのチャン氏の本総会における発言によれば、これにより、これまで134カ国、2000人以上の途上国からの参加があったとされる。トラストファンドは、基本的には加盟国政府からの資金によって運営されていることから（例えば、欧州はその7割を提供しているとされる）、予算の確保が大きな課題である。これは時限的なプログラムであることから、2015年には終了する予定となっており、今後、次のステップをいかに持続的な形で継続するのかを考える段階にある。本総会では、トラ

ストファンドにより、コーデックスの活動にどれだけの効果があったのかを評価する初めての報告書（Codex Trust Fund 2012 Monitoring Report¹）が提示された。こうしたモニタリングの項目を精査することで、効果的な途上国の参加のあり方を検討することが必要である。

6 その他サイドイベント

6.1 FAOのGMプラットフォーム設立のワークショップ

総会の初日の昼に、FAOのGMプラットフォームの設立についてのサイドイベントが実施された。関心の高さからか、会場に入りきれないほどの参加希望者があった（約120名）。進行はFAOのMasumi Takeuchi氏によっておこなわれた²。まず、コーデックスのバイオ特別部会の議長を務めた吉倉廣氏から、（承認の時差に由来する）未承認GMの微量混入（Low Level Presence, LLP）および関連する情報共有（information sharing）システムに関するコーデックスの附属文書³が設立された経緯について説明がなされ、次いでFAOから、今回設立したGMプラットフォームの概要についての説明がなされた。今回のGMプラットフォームはもともと上記附属文書に基づき作られたIPFSAのデータシステムを移行したもので、その内容は、2012年末から2013年にかけてインフォーマルな専門家との議論を重ねることにより決められた。現状、プロフィールを提出する責任者（focal point）の登

録が56カ国あるものの、関連する情報をアップロードしている国は3カ国にとどまっているとのことであった。その後5名のパネリストによって議論がなされた。議論のなかで吉倉氏より、附属文書は、未承認GMの微量混入に対して、リスク評価で対応し、そのために必要な情報を共有するための場をFAOが提供することを内容としており、一般的な情報共有を目的とするポータルを志向したのではない。文書策定時の「意図」をきちんと理解する必要があるとの指摘がなされた。FAOでは来年度プラットフォームについての自己評価を実施するとのことである。

6.2 50周年記念のサイドイベント

初日の夕方、FAO近くの会場においてコーデックス50周年祝賀パーティーが催された。歴代の議長・副議長経験者に対して、FAOおよびWHO事務局長からの署名入りの賞状が手渡された。日本からも、2003年から2005年までコーデックスの副議長を務めた吉倉廣氏が表彰された。また、4日目の午前には、50周年の祝賀イベント（Golden Jubilee イベント）が執り行われ、議長、地域調整部会の議長らが、それぞれの観点からコーデックスのこの50年を振り返り、これまでの達成点や課題について論じた。当日の午後は、ステップ8どまりの案件についてインフォーマルに議論する会議も実施された。その会議の際に、コーデックスの各部会の議長が各部会における課題と達成について個人的見解を表にまとめた冊子（Codex Alimentarius 50—Challenges and success stories : perspectives of Codex committee chairpersons）が会場において

配布された。

Ⅲ おわりに

本年（2013年）はコーデックス設立から50周年という節目の年である。日本でも先日、「コーデックス委員会設立50周年国際シンポジウム国際食品規格の役割と日本—グローバル社会における食品安全確保に向けて」が、東京大学政策ビジョン研究センター、厚生労働科学研究費補助金食品の安全確保推進研究事業「国際食品規格策定に係る効果的な検討プロセスの開発に関する研究」の主催および農林水産省の後援により開催された⁴。コーデックスの元議長のスチュアート・スローラック氏と現在WHO食品安全・人畜共通感染症部長の宮城島一明氏を招聘し、国内のコーデックス関係者が一堂に会し、今後の日本の対応やコーデックスのあり方についての議論を行った。

10年前コーデックスでは、FAOとWHOによるコーデックスの第三者評価の教多くの勧告に基づき、さまざまな改革がなされた。それから10年たった今、コーデックスを取り巻く国際環境が目まぐるしく変化している。再度日本にとって、そして世界の食品安全の分野にとって、コーデックスという国際レベルでの議論とコーデックス基準がいかなる意味を持つのか振り返り、その重要性を確認していく必要があるだろう。

1 本レポートは以下のリンクから入手可能。

http://www.who.int/foodsafety/codex/ME-cac36_14_addle.pdf

2 本サイドイベントの報告は以下のリンクから入手可能。Meeting Report, Side event to the 36th Codex Alimentarius Commission, Launch of the FAO GM Foods Platform, http://www.fao.org/fileadmin/templates/agns/pdf/topics/GM_Platform_Launch_Event_Report_20110723.pdf

3 Annex III of the Codex Guidelines for the conduct of food safety assessment from recombinant-DNA plants

4 東京大学政策ビジョン研究センターホームページ、「コーデックス委員会設立50周年国際シンポジウム国際食品規格の役割と日本—グローバル社会における食品安全確保に向けて」

<http://pari.u-tokyo.ac.jp/event/smpl130924.html>

付表：審議の概要⁵

部会	議題	ステップ等	概要	結果
新鮮果実・野菜部会 (CODEX)	アボカド規格案 均一性およびサイズに関する 他の規定案 (セクション 5.1 および 6.2.4)	8	アボカドの均一性およびサイ ズ等を規定した規格案。	品質の許容範囲に関する規定：腐敗の許 容値について、「腐敗」の定義が明確で ないとの理由から、タイが留保したが、 CCFFVの議長であるメキシコが、この件 については、次回の部会で話し合う提案を し、案のとおり最終採択された。
	ザクロ規格案	8	ザクロの品質、等級分け等を 規定した規格案。	案のとおり最終採択された。
	ザクロ規格原案 サイズおよび均一性に関する 規格原案 (セクション3 およ び 5)	5/8	ザクロの均一性およびサイ ズに関する規格原案。	案のとおり最終採択された。
	ゴールデンパッションフル ーツ規格原案	5	ゴールデンパッションフル ーツの品質、等級分け等を規定 した規格原案。	案のとおりステップ5で採択された。
	オクラの規格	新規	オクラの規格策定に関する新 規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。
	馬鈴薯 (ware potatoes) の 規格	新規	馬鈴薯 (ware potatoes) の 規格策定に関する新規作業 提案。	多くの加盟国は新規作業を承認すること を支持した一方で、当該規格を新規作業と して進めるべきでなく、提案は技術的 事項の更なる検討のためにCCFFVに 戻すべきとの執行委員会での勧告を支持する 国も多数あった。議論の結果、総会は、 新規作業を開始する重要性を認識しつつ、 次回の執行委員会および総会で検討する ために、CCFFVにスコープが十分に明記 された分かりやすいプロジェクトドキュ メントを提出するよう要請した。キュー バはこの決定に留保した。
ヨーロッパ地域調整部会 (CORC)	アンズタケの地域規格原案	5/8	生鮮キノコ、「アンズタケ」 の地域規格の改訂原案。	英語とスペイン語の共通名の修正を入 れて、案のとおり最終採択された。
	魚類・水産品部会 (CODEX)	くん製魚、風味付けされたく ん製魚、乾燥くん製魚製品の 規格案	8	くん製魚、風味付けされたく ん製魚、乾燥くん製魚製品の 定義および加工方法、添加物 の使用等を定めた規格案。
生鮮/活および冷凍アワビ (Haliotis 属) の規格案		8	生鮮/活および冷凍アワビ (Haliotis 属) の定義、貝毒 の規格および表示等を定めた 規格案。	案のとおり最終採択された。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
魚類・水産品部会 (CCFFV)	急速冷凍フィッシュステイ クの規格修正原案 (South Atlantic Hake の窒素係数)	5/8	急速冷凍フィッシュステイ ク規格に関して、ティラピア と South Atlantic Hake (南 大西洋ヘイク) の窒素係数を 追加する規格修正原案。	案のとおり最終採択された。
	生および活二枚貝の規格 (セ クション I-6.5, I-8.5 およ び II-8.7) ならびに魚類およ び水産製品に関する実施規 範 (セクション 7.1 および 7.2.2.2) の修正	8	生および活二枚貝の規格 (CODEX STAN 292-2008) 中のサルモネラ属菌の規準を 削除し、魚類および水産食品 の実施規範 (CAC/RCP 52- 2003) に「環境モニタリング やその他サーベイランスの結 果によって承認される疫学的 な状況を考慮して適切な場合 には、規制当局はサルモネラ 属菌の規準の実施を決定して もよい」との規定を追加する もの。	案のとおり最終採択された。
	生および活二枚貝の規格にお けるバイオトキシン参照法お よび確認法の性能基準原案 (セクション I-8.6)	5	生および活二枚貝の規格 (CODEX STAN 292-2008) に含めるバイオトキシン検 査法の Performance criteria (性 能基準) の原案。	案のとおりステップ5で採択された。
	フィッシュソースの実施規 範	新規	フィッシュソース規格の策 定を踏まえて製造実施規 範の策定作業が新規に提 案されたもの。	提案のとおり新規作業として承認された。
	食用オリーブのコーデックス 規格改訂原案	5/8	1981年に策定された食用 オリーブに関する規格につ いて、新たに貿易区分 (品質 等級) を追加する等の改訂 原案。	案のとおり最終採択された。
	果実缶詰の充填剤のガイド ラインの改訂	8	果実缶詰の充填剤のガイ ドライン (CAC/GL 51-2003) について、「Regular pack」 の定義を編集上の改訂とし てガイドラインに含めるもの。	案のとおり最終採択された。
加工果実・野菜部会 (CCFFV)	柑橘類缶詰、保存トマトお よび加工トマト抽出物の規 格の改訂 (セクション 4 - 食 品添加物)	8	柑橘類缶詰：食品添加物の 条項について、GSFAを参 照する記述に置き換えるもの。 保存トマト：acidity regula torの食品添加物リストの更 新および firming agentにつ いてGSFAの表3を参照す る記述に置き換えるもの。 加工トマト抽出物：acidity regulatorの食品添加物リス トの更新。	案のとおり最終採択された。

5 この表は第54回コーデックス連絡協議会での配布資料のうち第36回総会の結果概要を部会ごとに整理しな
おしたものである。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
加工果実・野菜部会 (CCPFV)	アップルソース缶詰規格の改訂 (セクション9-分析法)	8	アップルソース缶詰規格に可溶性固形物 (soluble solids) および最小充填量 (Minimum fill) の分析法を追加するもの。	案のとおり最終採択された。
	果実缶詰の規格原案およびマンゴーの付属文書原案	5	果実缶詰についての包括的な規格原案とマンゴーについての付属文書原案。	案のとおりステップ5で採択された。
	急速冷凍野菜の規格原案	5	急速冷凍野菜についての包括的な規格原案。	案のとおりステップ5で採択された。
	朝鮮人参 (ginseng) 製品の規格	新規	朝鮮人参 (ginseng) 製品のコーデックス地域規格の世界規格への適用拡大に関する新規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。ブラジルは朝鮮人参の抽出物に関して、CCPFVの部会同様に留保した。
アジア地域調整部会 (CCASIA)	テンベの地域規格原案	5/8	テンベの地域規格に関する規格原案。	案のとおり最終採択された。 なお米国から、タンパク質含有量の計算のための変換係数について、さらなる議論のために情報を提出する旨の発言があった。
	発酵大豆ペーストおよびチリソースの地域規格の食品添加物条項の改訂	8	発酵大豆ペースト (CODEX STAN 298R-2009) およびチリソース (CODEX STAN 306R-2009) の食品添加物条項を修正するもの。	案のとおり最終採択された。
	非発酵大豆製品の地域規格原案	5	非発酵大豆製品の製品分類、品質等を規定した地域規格原案。	案のとおりステップ5で採択された。 複数の国から「Soybean milk」の用語の使用について、「乳製品の用語の使用に関する一般規格」などの他のコーデックス文書との整合性がとれていない旨の発言があり、日本はCCASIAの議長国として次回の会合で議論する旨を発言した。CCFLからの助言を考慮して、次回CCASIAで議論されることとなった。
	路上販売食品の衛生実施規範	新規	路上販売食品の衛生実施規範を策定する新規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。
食品衛生部会 (CCFH)	食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則の改訂原案	5/8	食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則 (CAC/GL 21-1997) について、新しいリスク管理に関する教示的指標やHACCP等の食品衛生管理システムの評価等への適用を反映させる改訂原案。	案のとおり最終採択された。
	生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範のベリー類に関する付属文書原案	5/8	生鮮野菜・果実に関する衛生実施規範に、新たにベリー類に関する付属文書を追加するもの。	ブラジルから、セクション2.1のベリー名は、the genus <i>Fragaria</i> L. とするように発言があり、このとおり修正された上で最終採択された。
	水分含量が低い食品の衛生実施規範	新規	水分含量が低い食品 (水分活性0.85以下の食品: ビーナツバター、穀類、乾燥タンパク製品、菓子類等) の衛生実施規範を策定する新規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU)	乳幼児用の調整補助食品ガイドラインの改訂案	8	乳幼児用の調整補助食品ガイドライン (CAC/GL 8-1991) について、他の基準との整合性等を含めて所要の改訂を行うもの	ジンバブエより、脱脂綿実粉、GM、放射線照射の使用の禁止に関する内容を含むべきであり、採択を支持しない旨の発言がなされ、多くの途上国がこれを支持した。 タイは、現在のガイドラインは古く、改訂は特に発展途上国の乳幼児にとって重要であることから採択に賛成と発言し、複数の国がこの発言を支持した。WHOの代表からも、ガイドラインの改訂は早急に行われるべき旨の発言があった。 CCNFSDUの議長国であるドイツから、現在のガイドラインと改定案との比較において、改定案に不都合な点はないことが説明され、また、これらのガイドラインは各国当局の独自の安全性や承認要件を設定する権限を変更するものではないことが確認された。議論の結果、セクション4.1.3.1のoil seed flowersの部分に「The decision to add oil seeds flour to a formulated complementary food should take into account local conditions and requirements.」を追加した上で、最終採択された。 米国が新たに追加された文書中の「requirements」の用語について留保した。
	栄養参照量 (NRVs) の改訂案	8	栄養参照量 (1日当たり) として飽和脂肪酸 20g (2000 kcal 当たり)、ナトリウム 2000 mg を設定する改訂原案。第35回総会において、飽和脂肪酸のリスクに関して、科学的根拠が不十分であること等の理由から、再度CCNFSDUの部会で考慮することになっていた。	フィリピンおよびマレーシアは、十分に議論がされていないとして、飽和脂肪酸のNRVsの採択を支持しない旨を発言した。 WHOの代表から、第35回総会後に、食と健康に関する栄養ガイダンス専門家諮問グループ (WHO Nutrition Guidance Expert Advisory Group: NUGAG) によるシステムティック・レビューの完了を待つ必要性から、その後の第34回CCNFSDUで議論され合意されていること、また当該改定作業はWHOの食事、運動と健康の世界戦略 (2004年) の一環として開始されたこと、加えて第66回WHO総会において採択された2013~2020年NCD戦略計画 (2013年) においても重要視されていること等の説明があった。 議論の結果、案のとおり最終採択された。 フィリピンとマレーシアは飽和脂肪酸のNRVsについて留保した。
	一般集団を対象とした食事に関する非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養素の栄養参照量 (NRVs-NCD) を設定するための一般原則原案およびビタミン、ミネラルのNRVsを設定するための一般原則との統合	5/8	一般集団を対象とした食事に関する非感染性疾患のリスクと関わりのある栄養素の栄養参照量 (NRVs-NCD) を設定するための一般原則原案およびビタミン、ミネラルのNRVsを設定するための一般原則との統合	マレーシアがGRADE (Grading of Recommendations, Assessment, Development and Evaluation) アプローチがCCNFSDUで十分に検討されていないとして、一般原則原案の採択に反対した。 CCFLで議論された修正を行った上で最終採択された。 マレーシアは留保した。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
栄養・特殊用途食品部会 (CNFSDU)	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	5/8	ビタミンK, B1, B2, B6, B12, ナイアシン, 葉酸, パントテン酸, ビオチン, カルシウムおよびヨウ素のNRV, ならびにナイアシンと葉酸の変換係数を追加/改訂するもの。	米国とオブザーバー (NHF: National Health Federation) がカルシウムはマグネシウムと併せて検討されるべきとして採択に反対した。また他のオブザーバー (IDF: International Dairy Federation) は, NRV は牛乳や食品中のカルシウムの生体内でのバイオアベイラビリティを考慮すべきと発言した。これに対して, CCF-SDU の議長国であるドイツから, 改訂は科学的根拠に基づいて段階的に行われた旨の発言があり, 文言の一部を追加, 注釈の一部を削除した上で最終採択された。ベニンはこの決定に対し留保した。
	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) の見直しに関する提案	新規	現行規格が策定されてから20年以上たっていること等から, 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) の見直しを行う新規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。
近東地域調整部会 (CNEA)	ナツメヤシペーストの地域規格	5/8	ナツメヤシペーストの地域規格原案	案のとおり最終採択された。
	路上販売食品の地域実施規範案	8	路上で販売される食品の地域実施規範。	案のとおり最終採択された。
	ハラール食品規格	新規	イスラム教の戒律にしたがって処理された食肉 (ハラール) 食品の地域および国際規格。	議論の結果, 総会は当該規格の提案国であるエジプトに対し, 執行委員会の勧告に沿って関連するOIEの作業も考慮したプロジェクトドキュメントのスコープ見直しを要求することで合意した。
	冷蔵および冷凍食肉の地域/国際規格の策定提案	新規	食肉の冷蔵および冷凍に関する規格。	議論の結果, 総会は当該規格の提案国であるエジプトが, 執行委員会の勧告に沿って, 既存の関連するコーデックスおよびOIEのテキストとのギャップを特定した上で, CCFHの助言を求めつつ, プロジェクトドキュメントの見直しを行うことで合意した。
	ラブレネの地域規格	新規	近東地域の伝統的な発酵乳製品であるラブレネに関する地域規格。	提案のとおり新規作業として承認された。
	ザータルの地域規格	新規	近東地域の伝統的な混合調味料であるザータルに関する地域規格。	提案のとおり新規作業として承認された。
家畜の飼養に関する特別部会 (TFAR)	リスク評価を飼料に適用するためのガイドライン案	8	各国政府が飼料のリスク評価を行う際のガイドライン案。「コーデックス委員会の枠組みのなかで適用されるリスクアナリシスの作業原則」に沿った手順に加え, 飼料のリスク評価に特有な手順や注意点を示したものの。	案のとおり最終採択された。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
家畜の飼養に関する特別部会 (TFAR)	飼料中のハザードの優先順位付けに関するガイダンス原案	5/8	各国政府が優先的にリスク管理を行うべき飼料中のハザードを決める手法を示したものの。	ブラジルから, Annex 2の「Examples of Hazards in Feed with Potential Relevance for Human Health」は各国がその目的を誤解し貿易上の障壁となる可能性があること等から, 添付を支持しない旨の発言があった。一方, 他の国からは, Annexの導入部分に適切な説明がなされていること等から, 原案のままの採択を支持する旨の発言があった。TFARの議長国であるスイスから, Annex 2を削除し, FAOのウェブサイトに掲載することとする案が出され, 議論の結果この内容で最終採択された。
食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS)	国内の食品管理システムに係る原則およびガイドライン案および原案	8 5/8	国内の食品管理システムを確立するための枠組み等を示した原則およびガイドライン案および原案。	スペイン語のテキストに一部修正を加えた上で最終採択された。(セクション1-3はステップ8, セクション4はステップ5/8で, それぞれ最終採択された。)
	食品安全の緊急事態における情報交換に関するガイドラインの改訂	8	食品安全の緊急事態における情報交換に関するガイドライン (CAC/GL 19-1995) について, 動物用飼料の記述を追加するもの。	案のとおり最終採択された。
油脂部会 (CCFO)	名前の付いた植物油規格の修正原案: 米ぬか油の規格数値	5/8	米ぬか油の「脂肪酸組成」および「アスメチルステロール」の数値の修正原案。	案のとおり最終採択された。
	個別規格のない食用油脂規格, 名前の付いた動物性油脂規格ならびにオリーブ油およびオリーブ油の規格の改訂	8	汚染物質の条項について, 食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF) を参照する記述に置き換える等, 所要の改訂を行うもの。	案のとおり最終採択された。
	バルクでの食用油脂の保管および輸送に関する実施規範における, 許容される前荷リストの改訂案	8	当該リストの糖蜜および飲用水の記述を改訂するもの。	案のとおり最終採択された。
分析・サンプリング法部会 (CMAS)	食品の国際取引におけるサンプリングおよび検査使用の原則案	8	国際食品貿易におけるサンプリングや検査に際して科学的な観点から紛争を防ぐための原則案。	案のとおり最終採択された。
	異なるステップにおけるコーデックス規格の分析法	8	「燻製魚, 風味付けされた燻製魚, 乾燥燻製魚製品の規格案」中の水相塩濃度の分析法, 水分活性の分析法およびヒスタミンの分析法クライテリア, 「生鮮/活および冷凍アワビの規格案」中の冷凍アワビの総重量の測定法, テンペの地域規格中の水分含量等に関連する分析法, 非発酵大豆製品の地域規格中の水分含量およびタンパク質含量の分析法等, 更新・記述修正を含め30以上の分析法の承認。	案のとおり最終採択された。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
食品添加物部会 (CCFA)	食品添加物の一般規格 (GSFA) の食品添加物条項案および原案	8 5/8	GSFA の TableI および 2 に含める食品添加物条項案および原案。酢酸、アスコルビン酸、クエン酸、乳酸など 39 種類の食品添加物について規格を策定するもの。	案のとおり最終採択された。EU およびノルウェーが、アルミ含有添加物の条項について、留保した。
	食品添加物の国際番号システム (INS) の改訂原案	5/8	INS に掲載されている食品添加物の名称および用途の改訂。追加または削除を行うもの。	案のとおり最終採択された。
	第 76 回 JECFA において設定された食品添加物の同一性および純度に関する規格	5/8	第 76 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議 (JECFA) において設定された 8 つの食品添加物および 93 の香料に関する規格原案。	案のとおり最終採択された。EU は一部留保した。
	個別食品規格における添加物条項	廃止	ミルクパウダーおよびクリームパウダーの規格、食用カゼイン製品の規格などにおけるアルミニウム含有食品添加物の条項を廃止するもの。	案のとおり廃止が承認された。
	ミネラルオイルの溶媒および低粘度に関する規格 (INS 905e, f および g)	廃止	ミネラルオイルの溶媒および低粘度に関する規格 (INS 905e, f および g) の廃止。	案のとおり廃止が承認された。
	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訂	新規	1989 年に策定された現行のガイドライン (CAC/GL 3-1989) について、現在の状況を踏まえて改訂を行う新規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。
	糖類部会 (CCS)	分蜜せずに脱水したさとうきび汁の規格原案	5	第 34 回総会でコロンビアより提案された「分蜜せずに脱水したさとうきび汁」(日本名は「黒糖、黒砂糖」)の規格原案。
食品汚染物質部会 (CCCF)		果実飲料(ネクターを含む)、果実缶詰および野菜缶詰中の鉛の最大基準値の改正原案	5	食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF) 中の特定品目中の鉛の最大基準値の改正原案：果実飲料(ネクターを含む)、果実缶詰および野菜缶詰。
	穀類を主原料とする乳幼児用食品中のデオキシニパレノール (DON) の最大基準値原案	5	穀類を主原料とする乳幼児用食品中の DON の最大基準値原案。	最大基準値が「消費される状態 (as consumed)」と「乾燥状態 (dry matter)」のどちらに適用されるのかについて確認が必要とされたことから、ステップ 5 で採択し、さらに検討されることとされた。エジプトから、現在の基準値案が高すぎるため、低くすべきとの発言があった。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
食品汚染物質部会 (CCCF)	ココア中のオクラトキシン A 汚染防止および低減のための実施規範原案	5/8	ココア中のオクラトキシン A の汚染防止および低減に関する実施規範について、ココアの一次生産段階も含めて策定。貯蔵および輸送に用いる袋の要求事項の追加等を含む修正原案について、文言の修正を加えた。	案のとおり最終採択された。
	キャッサバおよびキャッサバ加工品中の青酸低減のための実施規範原案	5/8	キャッサバ中の青酸低減のための農産生産および加工方法を含む実施規範の策定。さまざまなキャッサバ製品に適用できるよう原案について修正、追加を行った。	案のとおり最終採択された。
	食用キャッサバ粉、ガリおよびスイートキャッサバの規格の修正	8	数値を変更せずに青酸の ML を GSCTFF に新たに規定する修正。	案のとおり最終採択された。
	穀類中の DON の最大基準値原案 (サンプリングプランを含む) ならびに小麦、大麦およびとうもろこしを原料とするフラワー、セモリナ、ミールおよびフレークの最大基準値原案	5	穀類中の DON の最大基準値原案 (サンプリングプランを含む) ならびに小麦、大麦およびとうもろこしを原料とするフラワー、セモリナ、ミールおよびフレークの最大基準値原案。	米国等から生の穀類の最大基準値 (ML) については、気候変動などにより年によっては達成することが困難な可能性があり、ML 設定の必要性について疑問が呈された。日本は、GSCTFF (食品中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格) の規定に基づき、国際的に貿易されることが多い生の穀類について ML の設定が必要である旨主張し、原案のまま ML 採択を支持した。議論の結果、案のとおりステップ 5 で採択された。米国およびヨルダンは生の穀類の ML について留保した。EU はサンプリングプランについて留保した。ノルウェーおよびエジプトは小麦、大麦およびとうもろこしを原料とするフラワー、セモリナ、ミールおよびフレークの最大基準値原案について留保した。
	食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF) 中の個別規格に残っている鉛の最大基準値：果実缶詰および野菜缶詰	廃止しない	食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF) 中の果実缶詰および野菜缶詰に係る最大基準値修正案の最終採択を前提とした、個別規格中の鉛の最大基準値 (ML) の廃止。	議題 5 における改正原案が最終採択されなかったことから、廃止しないこととされた。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
食品汚染物質部会 (CCCF)	GSCFFF中の放射性物質のガイドライン値の改訂原案 (ガイドライン値の適用および実施を促進するためのガイダンスの作成を含む)	中止	既存の食品中の放射性物質のガイドライン値の見直し、およびガイドライン値の見直しと関連して、ガイドライン値の解釈と適用について明確なガイダンスを策定する改訂原案。ガイドライン値から最大基準値への改訂は行わず、ガイダンス作成についても国際機関間の作業結果を見て、改めて作業開始について検討することとなった。本原案の作業について、いったんすべて中断。	提案のとおり作業の中止が承認された。
	キャッサバおよびキャッサバ加工品中の青酸の最大基準値原案	中止	既存のコーデックス個別食品規格中の青酸の最大基準値の見直しおよび新たな品目 (キャッサバチップスなど) における最大基準値原案。汚染実態や加工による低減、摂食パターン等のデータを取集してから検討すべきであるとされ、作業中止。	提案のとおり作業の中止が承認された。
残留農薬部会 (CCPR)	農薬最大残留基準値 (MRL) 案および改訂案	8	食品または飼料中の農薬について、第45回CCPRにおいてステップ8で合意された6農薬のMRL案	案のとおり最終採択された。EUおよびノルウェーは、2農薬のMRL案および18農薬のMRL原案について留保した。
	MRL原案および改訂原案	5/8	食品または飼料中の農薬について、第45回CCPRにおいてステップ5/8で合意された29農薬のMRL原案	タイから、Chinese broccoli は leafy brassica であり、broccoli の摂取量データは適用されるべきでない旨の発言があった。エジプトは、クロロクロニル、プロプロフェニジン、シロマジン、トリフロキシストロビンに関して留保した。
	果実群の各分類の改訂に伴う農薬のMRLデータベースにおけるグループMRLの修正	8	第44回CCPRにおいて合意された果実群の分類の改訂に基づく、農薬最大残留基準値 (MRL) のデータベースの修正。	案のとおり最終採択された。
	食品および動物用飼料のコーデックス分類の改訂原案：根菜および塊茎状野菜類	5	食品および動物用飼料のコーデックス分類のうち、根菜および塊茎状野菜類に関する改訂案。	案のとおりステップ5で採択された。
	削除が提案された食品または飼料中の農薬最大残留基準値 (MRL) 案	廃止	第45回CCPRにおいて合意された既存の22農薬の農薬最大残留基準値 (MRL) の廃止。	案のとおり廃止が承認された。エジプトが、ジクロルボス、グルホシネート、シクロキジジム、メトキシフェノジドおよびフルオピラムのMRL設定の廃止に関して留保した。
	残留農薬の分析法のパフォーマンスクライテリアに関するガイダンス文書	新規	残留農薬の分析法に特化した性能基準に関するガイドラインを作成するための新規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。
	農薬のMRL設定に関する優先リスト	新規	JMPRにおける農薬の毒性および残留に関する評価の優先リスト案。	提案のとおり新規作業として承認された。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
食品表示部会 (CCFL)	栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン (CAC/GL 23-1997) の改訂案 (ナトリウム塩不添加)	8	栄養および健康強調表示の使用に関するガイドラインの7.2章として、ナトリウム塩不添加強調表示の要件に係る規定を策定するもの。	案のとおり最終採択された。
	有機的に生産される食品の生産、加工、表示および販売に係るガイドラインの改訂原案 (エチレンの玉ねぎおよび馬鈴薯の発芽抑制のための使用)	5/8	有機的に生産される食品の生産、加工、表示および販売に係るガイドラインに、エチレンの玉ねぎおよび馬鈴薯の発芽抑制のための使用について、使用条件を付した上で追加するもの。	案のとおり最終採択された。
	食事、運動および健康に関するWHOの世界戦略の実施：栄養および健康強調表示の使用に関するガイドライン (CAC/GL 23-1997) の改訂原案 (ナトリウム塩不添加)	8	栄養および健康強調表示の使用に関するガイドラインの7.2章として、ナトリウム塩不添加強調表示の要件を新たに規定するもの。	案のとおり最終採択された。
	栄養表示のガイドライン (CAC/GL 2-1985) の修正 (定義および付属文書の置換：一般集団におけるNRVを設定するための一般原則)	8	栄養参照量 (NRVs) は、必要量に基づくNRVs (NRV-R) と非感染性疾患予防のためのNRVs (NRVs-NCD) の2つがあることから、栄養表示ガイドラインにおけるNRVsの定義を修正するもの。	案のとおり最終採択された。
食品残留動物用医薬品部会 (CCRVDF)	食品の表示に関する一般規格の改訂 (日付表示について)	新規	日付表示のない食品や不適切な日付表示の食品等が流通していることから、日付表示の問題に取組むため、包装食品の表示に関する一般規格の改訂等を行う新規作業提案。	提案のとおり新規作業として承認された。
	牛ソマトロピン (BST) のMRL案	8・保留	乳分泌促進効果のあるBSTのMRL案。前回部会において、JECFAに再評価を依頼した上で、その結果をCCRVDFに送付し、総会に対して勧告を求めるとされ、それまでの間、本件はステップ8に保留することで合意されている。	2013年11月にJECFAでの評価が予定されており、その結果を踏まえて、2015年の第22回CCRVDFで検討が行われる予定のため、今回の総会では議論されず、引き続きステップ8に保留することとされた。
	北米・南太平洋地域調	新規	発酵ノニジュースの地域規格	南太平洋の国々に自生するノニ果実を発酵させて製造する飲料の地域規格。

部会	議題	ステップ等	概要	結果
地域調整部会 (CCLC)	ヤーコンの地域規格	新規	生産地で生鮮で消費されるヤーコンの根の部分に関する地域規格。	提案のとおり新規作業として承認された。
	分析・サンプリング法に関する各種文書 (CODEX STAN 234-1999, CAC/GL 27-1997, CAC/GL 28-1995, CAC/GL 54-2004, CAC/GL 72-2009, 手続きマニュアル)	関連文書の改訂	参照文書の改訂。	案のとおり採択された。
	食肉の衛生実施規範 (CAC/RCP 58-2005)		本文中の実施規範についている Recommended International 等の削除および注釈や参照の改訂。	案のとおり採択された。

高濃度の測定に!



試験紙を
1秒間水に
浸すだけ



厨房や食品工場の高濃度の塩素消毒液の測定に!

アクアチェック HC

測定範囲 0, 25, 50, 100, 200, 400, 600mg/L

試験紙で簡単残留塩素測定!

カンタン操作で高い信頼性 測定結果がすぐにわかる 廃液ゼロ!

包装: 100枚/本×6本入り



**水道水に
20秒間かざすだけ**



アクアチェック LC

測定範囲 0, 0.1, 0.3, 0.5, 0.7, 1.0mg/L

水道水中の遊離残留塩素の測定、浄水器・浄水シャワー(遊離残留塩素除去タイプ)の性能チェックに!

水道水の測定に!



商品のお問い合わせは

日産化学工業株式会社

本社 東京都千代田区神田第町 3-7-1 (興和一環ビル)
TEL.03-3296-8040

輸入元
シーメンスヘルスケア・ダイアグノスティクス株式会社

食品衛生研究

2013 September vol. 63

公衆衛生目標に立脚した食品衛生研究

—リスク評価と疫学からのアプローチ—

・食品由来疾患の疫学

日本における食中毒被害実態の疫学的手法による推定
食品由来疾患疫学リファレンスグループ(WHO/FERG)の
取組みについて

食品由来疾患疫学WHO/FERGについて

◆アルミニウム含有食品添加物の使用基準設定の
取組み

FOOD SANITATION RESEARCH

9

FAO/WHO 合同食品規格計画 第7回汚染物質部会

Report of the 7th Session of the Codex Committee on Contaminants in Foods

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

登田 美桜

Division of Safety Information on Drug, Food and
Chemicals, National Institute of Health Science

Miou TODA

Summary

コーデックス委員会第7回汚染物質部会（CCCF）が2013年4月8日（月）～4月12日（金）、モスクワ（ロシア）で開催された。今回のCCCFでは、2つの最大基準値（Maximum Level, 以下「ML」という）案および2つの実施規範原案をステップ5/8に進めることが合意された。おもな審議結果は以下のとおりである。

- ・果実飲料およびネクター（ready to drink）、果実缶詰および野菜缶詰の鉛のML案については、ステップ5/8に進め、第36回総会へ最終採択を諮ることで合意した。また缶詰食品の個別規格にある鉛のML廃止についても、第36回総会へ最終採択を諮ることで合意した。
- ・乳、穀類、ベリー類および小型果実類の果実飲料およびネクター（ready to drink）の鉛のMLは現状維持となった。
- ・穀類およびその加工品中のデオキシニバレノール（DON）に関するML案および関連するサンプリングプランについて、穀類を主原料とする乳児用食品のML（0.2 mg/kg）はステップ5/8に進め、第36回総会へ最終採択を諮ることで合意した。また穀類（小麦、大麦、トウモロコシ；被害粒の選別・除去前のものに適用）のML案（2 mg/kg）並びに小麦、大麦またはトウモロコシを原料とするフラワー、セモリナ、ミールおよびフレークのML案（1 mg/kg）については、ステップ5に進め、第36回総会へ採択を諮ることで合意した。
- ・ココア中のオクラトキシンA汚染防止および低減のための実施規範原案は、ステップ5/8に進め、第36回総会へ最終採択を諮ることで合意した。

- ・キャッサバおよびキャッサバ加工品中の青酸低減のための実施規範原案は、ステップ 5/8 に進め、第 36 回総会へ最終採択を諮ることで合意した。
- ・個別規格に含まれているキャッサバ粉およびガリの青酸の ML については、数値を変更せずに「食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF)」に新たに規定することとなった。
- ・次の検討項目については、作業を中止することに合意し、その旨を第 36 回総会へ報告することにした。
 - ✓キャッサバおよびキャッサバ加工品中の青酸の ML の設定作業
 - ✓食品中の放射性物質のガイドライン値 (Guideline level, 以下「GL」という) の改訂 (GL の適用と実施を促進するためのガイダンスの作成作業を含む)
- ・食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF) の修正については、再度 eWG を設置し、継続して議論を行うことにした。
- ・コメ中のヒ素汚染防止および低減のための実施規範策定に関する討議文書については、次回会合での検討案を作成するための電子的作業部会 (以下、「eWG」という) を再設立することで合意した。
- ・コメ中の無機ヒ素および総ヒ素の ML 案については、Step 4 として、第 8 回部会で議論することを確認し、コメ中ヒ素汚染防止および低減のための実施規範と同じ eWG で討議文書を作成することで合意した。
- ・トウモロコシ中のフモニシンの ML 案およびサンプリングプランについてコメントを求めた上で、改訂案をブラジルが準備し、次回会合で検討することで合意した。
- ・穀類中のかび毒防止および低減のための実施規範に追加するソルガム中の総アフラトキシンおよびオクラトキシン A 汚染防止および低減に関する付属書原案について、ステップ 2/3 に戻し、eWG を再度設置した上で、今次会合での指摘事項をふまえて再修正し、次回会合で再検討することで合意した。
- ・食品および飼料中のピロリジジナルカロイド汚染防止および低減のための雑草管理に関する実施規範原案について、ステップ 2/3 に戻し、eWG で再度原案を作成し、次回会合にて議論することとした。
- ・次回会合までに、「魚類および捕食性魚類中のメチル水銀の GL の再検討」、「穀類中の総アフラトキシン」および「直接消費用落花生の総アフラトキシンの最大基準値およびサンプリングプラン」の 3 つの討議文書を作成することに合意した。
- ・JECFA における汚染物質および自然毒の優先評価リストを承認するとともに、次回会合においても本リストの検討のための会期中作業部会を設けることで合意した。

表1 第7回汚染物質部会議題

議題1	議題の採択
議題2	コーデックス総会およびその他の部会/タスクフォースからの付託事項
議題3	FAO および WHO (JECFA を含む) からの関心事項
議題4	その他国際機関からの関心事項
議題5	食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF) 中の特定品目中の鉛の最大基準値の改正原案：果実飲料、乳および乳製品、乳児用調製乳、果実缶詰および野菜缶詰、果実、ならびに穀類 (ソバ、コキアおよびキノアを除く) (ステップ4)
議題6	食品中の放射性物質のガイドライン値の改訂原案 (ステップ4)
議題7	穀類およびその加工品中のデオキシニバレノール (DON) に関する最大基準値原案および関連するサンプリングプラン (ステップ4) (穀類中のかび毒低減のための実施規範の見直しを含む)
議題8	穀類中のかび毒防止および低減のための実施規範に追加するソルガム中の総アフラトキシンおよびオクラトキシン A 汚染防止および低減に関する付属書原案 (ステップ4)
議題9	ココア中のオクラトキシン A 汚染防止および低減のための実施規範原案 (ステップ4)
議題10	キャッサバおよびキャッサバ加工品中の青酸の最大基準値原案 (ステップ4)
議題11	キャッサバおよびキャッサバ加工品中の青酸低減のための実施規範原案 (ステップ4)
議題12	食品および飼料中のピロリジジナルカロイド汚染防止および低減のための雑草管理に関する実施規範原案 (ステップ4)
議題13	食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格 (GSCTFF) の修正
議題14	コメ中のヒ素汚染防止および低減のための実施規範策定に関する討議文書
議題15	食料生産動物 (家畜および蜜蜂) のピロリジジナルカロイド (PA) 含有植物暴露の低減、および食品 (未加工および加工品) 中の PA 含量低減のための管理措置に関する討議文書
議題16	魚類および捕食性魚類中のメチル水銀のガイドライン値の再検討に関する討議文書
議題17	トウモロコシおよびトウモロコシ加工品中のフモニシンの管理措置に関する討議文書
議題18	穀類中の総アフラトキシンに関する討議文書
議題19	JECFA における汚染物質および自然毒の優先評価リスト
議題20	その他の事項および今後の作業
議題21	次回会合の開催日程および開催地

I はじめに

2013年4月8日(月)～4月12日(金)、コーデックス委員会第7回汚染物質部会(以下、「CCCCF」という)がモスクワ(ロシア)で開催された。63加盟国、1加盟機関、11国際機関から計213名が参加し、わが国からは農林水産省顧問山田友紀子氏を代表団長とし、厚生労働省、農林水産省、食品安全委員会、国立医薬品食品衛生研究所より計9名が出席した。

以下、議題ごとに概要を紹介し、わが国にとって特に重要な議題(5, 7, 14および16)につい

ては、わが国の今後の課題について簡単に記載する。

II おもな審議概要

議題1 議題の採択

議長の Martijn Weijten 氏(オランダ経済省、動物サプライチェーンおよび動物愛護部: Department for Animal Supply Chain and Animal Welfare, Ministry of Economic Affairs) から、議題19「FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)における汚染物質および自然毒の優先

評価リストについて」(議長国：米国) および議題 13「食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格(GSCTFF)の修正」(議長国：EU)については、部会2日目に会期中作業部会を設けて議論することが提案され、合意された。

議題2 コーデックス総会およびその他の部会/タスクフォースからの付託事項

コーデックス事務局より、第35回総会での採択・承認事項ならびに執行委員会およびその他の部会からの付託事項について報告があった。うち、執行委員会およびその他の部会からの付託事項は以下の通り。

1 執行委員会

執行委員会から、新規作業の承認と継続中の作業の最終採択に関連して、膨大な作業量を割り当てられた時間内に効率的に処理できるよう管理する必要があるとの勧告があったことが報告された。

2 油脂部会(CCFO)

・オリーブオイルおよびオリーブポマースオイルの規格

ハロゲン化溶媒の最大基準値を「オリーブオイルおよびオリーブポマースオイルの規格(CO-DEX STAN 33-1981)」から「食品および飼料中の汚染物質および毒素に関するコーデックス一般規格(GSCTFF)」へ移行するとのCCFOの提案が検討された。この移行の実施前に、ハロゲン化溶媒にどのような物質を含めるか、その基準値は食品安全と品質のどちらで取り扱うのかさらなる検討の必要性が指摘された。次回会合にて検討するための討議文書をEUが作成することで合意した。

・魚油の規格

現在はGSCTFFにおいて「食用油脂」に区分される魚油に関して、「魚油」として規格が採択された場合には鉛およびヒ素に係わる規定がなく、なることが指摘されたことを受けて、魚油中の鉛およびヒ素の最大基準値の割り当てを検討すること、また魚油製品に適用する最大基準値は総ヒ素と無機ヒ素のどちらがより妥当であるかを検討することで合意した。

議題3 FAOおよびWHO(JECFAを含む)からの関心事項

JECFA事務局およびWHO代表者より、次の事項に関して報告された。

1 ココアおよびココア製品中のカドミウム暴露評価

第77回JECFA会合にて、ココアおよびココア製品中のカドミウム暴露評価を実施する予定である。追加データが得られた場合には、その後の評価で更新する予定である。

2 魚および水産製品由来のヒスタミン

2012年7月23日～27日、WHO/FAOによる「魚および水産製品由来のヒスタミンおよび他の生体アミンの公衆衛生リスクに関する合同専門家会合」がローマで開催され、サバ科魚類食中毒(Scombrototoxin fish poisoning)に関連したハザードについて初めてレビューが行われた。主要原因となるアミンのヒスタミンに関し、有害影響を引き起こさないであろう最大濃度が設定された。また、適正衛生規範(Good Hygiene Practices)およびHACCPシステムの適用が、当該ハザードに関連するリスクを効果的に軽減するとの合意が得られた。