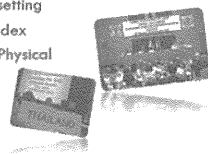


## Participation in Codex Standard Setting

- Provide written comments
- Participate and provide comments in Commission/Committee/Task Force
- Participate in working group (physical/electronic)
- Prepare discussion paper for setting new standard proposed to Codex
- Host Committee/ Task Force/ Physical working group meetings
- Adopt Codex standards as national standards



## コーデックス規格・基準立案への参加

- 書面によるコメントの提供
- 総会、部会、特別部会への参加とコメントの提供
- 作業部会への参加(物理的/電子)
- コーデックスに提案する新規規格・基準立案のための討議文書の作成
- 部会、特別部会、物理的作業部会の会議の開催
- コーデックス規格・基準を国内規格として



## Thailand host and co-host several Codex meetings

### Host:

- Ad hoc Codex Intergovernmental Task Force on the Processing and Handling of Quick Frozen Foods in 2008
- 4<sup>th</sup>, 7<sup>th</sup>, 11<sup>th</sup>, and 12<sup>th</sup> CCASIA in 1984, 1990, 1997, 1999

### Co-host:

- 34<sup>th</sup> CCFH in 2001 (with USA)
- 28<sup>th</sup> CCNSFDU in 2006 (with Germany)
- 20<sup>th</sup> CCFICS in 2013 (with Australia)
- 18<sup>th</sup> CCFV in 2014 (with Mexico)
- 19<sup>th</sup> CCASIA in 2014 (with Japan/in Tokyo)



## タイの主催及び共同主催の会合

### 主催:

- 2008年急速冷凍食品の取り扱い手順に関する特別部会
- 1984年, 1990年, 1997年, 1999年の第4回, 第7回, 第11回, そして第12回の アジア地域調整部会

### 共同主催:

- 2001年第34回食品衛生部会(米国と)
- 2006年第28回栄養・特殊用途食品部会(ドイツと)
- 2013年第20回食品輸出入検査・認証制度部会(豪州と)
- 2014年第18回生鮮果実・野菜部会(メキシコと)
- 2014年第19回アジア地域調整部会(日本/



## Draft Codex Standards initiated by Thailand

- Fresh Fruits and Vegetables
  - Standard for Rambutan
  - Standard for Durian
- Processed Fruits and Vegetables
  - Standard for Pickled Fruits and Vegetables
  - Standard for Canned Bamboo shoots
  - Asian Regional Standard for Chili sauce
- Fats and Oils
  - Analyze methods of fat in coconut milk
  - Amendment of Standard for Rice Bran Oil
- Fish and Fishery Products
  - Standard for Fish Sauce & Code of Practice for Fish Sauce
  - Nitrogen factor of Staphy in Standard for Quick Frozen Fish Sticks (Fish Finger)
- Pesticide Residues
  - Studies for the establishment of approximately 30 MRLs
  - Co-chair of the CCFR Working Group on Minor Uses and Specialty Crops



## タイ主導によるコーデックス規格・基準草案

- 生鮮果実・野菜
  - ランプランタンに関する規格・基準
  - ドリアンに関する規格・基準
- 加工果実・野菜
  - 果実や野菜のピクルスに関する規格・基準
  - タケノコの缶詰に関する規格・基準
  - チリソースに関するアジアの地域規格・基準
- 油類
  - ココナッツミルクに含まれる脂肪の分析方法
  - 米油に関する規格・基準の改訂
- 水産物・水産製品
  - 魚醤に関する規格・基準と行動指針
  - 急速冷凍食品に関する規格・基準の中のチリソースの調査
- 農薬残留
  - 約30の最大残留基準値(MRL)設定のための調査
  - Minor Uses及びSpecialty Cropsに係る農薬部会(CCFR)作業部会の共同議長



## Adoption of Codex Standards as National Standards

Thailand has adopted Codex Standards as national standards e.g.

- Codex General Principles of Food Hygiene + Annex on HACCP
- Working Principles for Risk Analysis for Application In the Framework of the Codex Alimentarius
- Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods
- Principles for the Risk Analysis of Foods Derived from Modern Biotechnology
- Guideline for the Conduct of Food Safety Assessment of Foods Derived from Recombinant-DNA Plants



## コーデックス規格・基準の国内規格・基準としての採用

タイはコーデックス規格・基準を国内規格・基準として採用している。例えば、

- コーデックスの食品衛生の一般原則及びその付属文書の HACCPへの追加
- コーデックス委員会の枠組みの中で適用されるリスクアナリシスの作業原則
- 食品の微生物規格の設定及び適用のための原則
- 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
- 組み換え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



## Adaptation of Codex Standards as National Standards



Thailand has adapted Codex Standards to national standards, such as

- Guidelines for the Production, Processing, Labelling and Marketing of Organically Produced Foods
- Principles for Traceability / Product Tracing as a Tool Within a Food Inspection and Certification System
- Code of Practice for Fish and Fishery Products
- Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables



## コーデックス規格・基準の国内規格・基準としての適用



タイはコーデックス規格・基準を以下のように国内規格・基準に適用している

- 有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン
- 食品検査・認証制度における道具の一つとしてのトレーサビリティ/プロダクトトレーシングに関する原則
- 魚類・水産製品の実施規範
- 生鮮果実及び野菜への衛生規範



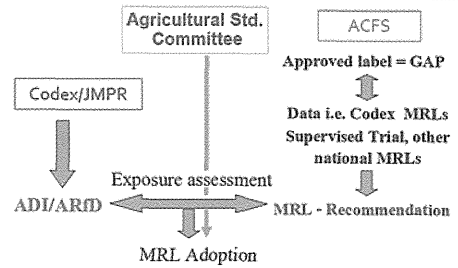
## Summary

- Thailand was a member of Codex since establishment in 1963
- Active participation in Codex working processes at global, regional and national is an exceptional learning experience
- Adoption and implementation of Codex standards including the application of risk analysis principles have been beneficial to consumer protection and enhancement of domestic and international food trades

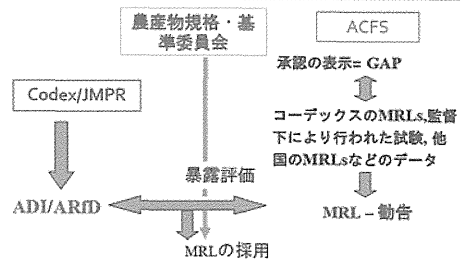
## 要約

- タイは1963年の設立時からコーデックスのメンバーである
- グローバル、地域そして国内におけるコーデックスの作業過程への積極的な参加は、特別な学習経験である
- リスクアナリシスの適用原則を含むコーデックス規格・基準の採用と実施は、消費者保護や国内外での食品取引の向上に有用である

## Establishment of Thai Pesticide MRLs

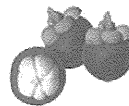


## タイの農薬に関する最大残留基準(MRLs)の設定



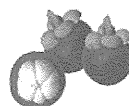
Thank you!

Pisan Pongsapitch  
[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)  
[pisan@acfs.go.th](mailto:pisan@acfs.go.th)



ありがとうございました!

Pisan Pongsapitch  
[www.acfs.go.th](http://www.acfs.go.th)  
[pisan@acfs.go.th](mailto:pisan@acfs.go.th)



## コーデックス食品添加物部会(CCFA) の動向

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課  
阪本 和広

## CCFAへの付託事項

1. 食品添加物の食品中の最大濃度の設定、承認
2. リスク評価の優先リストの作成
3. 食品添加物の機能分類の指定
4. 食品添加物の純度、性状の勧告
5. 食品中の食品添加物の分析法の検討
6. 食品添加物に関連する規格の検討

1964-1987 食品添加物部会

1988-2006 食品添加物汚染物質部会

2007-現在 食品添加物部会(議長国:中国)

## Current trends in the Codex Committee on Food Additives (CCFA)

Kazuhiro Sakamoto  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture Forestry and Fisheries (MAFF)

## Terms of Reference of the CCFA

1. To establish or endorse maximum levels
2. To prepare priority lists for risk assessment
3. To assign functional classes to food additives
4. To recommend specifications of identity and purity
5. To consider methods of analysis for food additives
6. To consider standards or codes for related subjects

1964-1987: Codex Committee on Food Additives

1988-2006: Codex Committee on Food Additives and Contaminants

2007-: Codex Committee on Food Additives (host: China)

## CCFAが行った重要な決定・勧告

- 1989年 国際番号システム(INS)\*のガイドライン(CAC/GL 36-1989) 毎年内容を更新
  - 1995年 食品添加物に関する一般規格(GSFA)(CODEX STAN 192-1995) 毎年内容を更新
  - 2005年 コーデックス食品添加物汚染物質部会(CCFAC)が適用するリスクアナリシスの原則 → コーデックス食品添加物部会(CCFA)が適用するリスクアナリシスの原則(2012年)
- \* 各国で使用している食品添加物に固有の番号を付け、食品添加物の機能及び技術的目的とともにリスト化したもの。

## 現在のCCFAの主要議題

- 食品添加物に関する一般規格(GSFA)の食品添加物条項(表)の策定
- 食品添加物の国際番号システム(INS)の修正
- 個別食品規格の食品添加物条項とGSFAの関連する条項の整合性

## Achievements on Food Additives

- 1989: Class Names and the International Numbering System for Food Additives (INS)\* (CAC/GL 36-1989) - continuously revised
- 1995: General Standard for Food Additives (GSFA) (CODEX STAN 192-1995) - continuously revised
- 2005: Risk analysis principles applied by the Codex Committee on Food Additives and Contaminants → Risk analysis principles applied by the Codex Committee on Food Additives (2012)

\* Food additives are listed with their identification number, functional class and technological purpose.

## Important Agenda Items of Recent CCFA

- Establishment of food additive provisions (Schedules) of the General Standard for Food Additives (GSFA)
- Revision of the International Numbering System (INS) for Food Additives
- Alignment of the food additive provisions of commodity standards to the relevant provisions of the GSFA

### GSFAを作り始めたきっかけ

- 衛生植物検疫措置の適用に関する協定 (SPS協定) で、以下のように言及
  - 食品安全についてはコーデックス規格を国際規格として位置づけ(食品添加物を含む)
  - コーデックス全体として、消費者の健康保護に必要な規格の策定を優先
  - コーデックス規格が科学に基づいた規格である必要
- すでにコーデックスで採択されていた食品添加物使用の原理原則を含める
- 品目横断的な規格の必要性
  - 個別食品規格の食品添加物条項
    - 全ての食品を含む食品添加物の一般規格

### 食品添加物に関する一般規格(GSFA)

- 内容:
  - 食品添加物使用の原理原則を含む
  - JECFAが一日摂取許容量(ADI)を設定した物質のみを対象とする
  - 食品添加物の使用が正当と認められたもののみが規格となる
  - 食品分類ごとに食品中の最大濃度を策定
- 全ての食品が対象(個別食品規格がある食品だけでなく個別食品規格がない食品も対象)

### Trigger for Developing the GSFA

- Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures referred:
  - Codex standards as the international standards for food safety (incl. food additives)
  - Codex standards should focus on provisions that are essential for consumer protection
  - Codex standards should be based on scientific principles
- To include the general principles for the use of food additives already adopted by Codex
- Need for more horizontal approach
  - Food additive provisions of commodity standards
    - General standard on food additives covering all foods

### General Standard for Food Additives

- Contains:
  - The general principles for the use of food additives
  - Only those food additives for which Acceptable Daily Intakes (ADIs) have been recommended by JECFA
  - Only technologically justified food additive uses
  - Maximum use levels of food additives established for food categories
- Covers all foods (not only standardized foods but also non-standardized foods)

### (参考)コーデックスが認めている食品添加物の機能 (CAC/GL 36-1989)

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Acidity regulator       | 15. Flour treatment agent |
| 2. Anticaking agent        | 16. Foaming agent         |
| 3. Antifoaming agent       | 17. Gelling agent         |
| 4. Antioxidant             | 18. Glazing agent         |
| 5. Bleaching agent         | 19. Humectant             |
| 6. Bulking agent           | 20. Packaging gas         |
| 7. Carbonating agent       | 21. Preservative          |
| 8. Carrier                 | 22. Propellant            |
| 9. Colour                  | 23. Raising agent         |
| 10. Colour retention agent | 24. Sequestrant           |
| 11. Emulsifier             | 25. Stabilizer            |
| 12. Emulsifying salt       | 26. Sweetener             |
| 13. Firming agent          | 27. Thickener             |
| 14. Flavour enhancer       |                           |

### 日本の積極的な参加

- 以前は、より自由に多くの食品添加物を使えるようにするとの観点から発言(データなし)
- 消費者の健康を守ることができる範囲で、使用の技術的正当性、食品中の最大濃度の情報があるものについて、電子作業部会の段階から我が国の使用実態をコメント
- 我が国の使用実態だけでなく、食品添加物の規格策定のルールに照らしてコメント
- 食品添加物の機能を正しくリスト化するためのコメントを提出

### (Reference) Food additive functions in Codex (CAC/GL 36-1989)

- |                            |                           |
|----------------------------|---------------------------|
| 1. Acidity regulator       | 15. Flour treatment agent |
| 2. Anticaking agent        | 16. Foaming agent         |
| 3. Antifoaming agent       | 17. Gelling agent         |
| 4. Antioxidant             | 18. Glazing agent         |
| 5. Bleaching agent         | 19. Humectant             |
| 6. Bulking agent           | 20. Packaging gas         |
| 7. Carbonating agent       | 21. Preservative          |
| 8. Carrier                 | 22. Propellant            |
| 9. Colour                  | 23. Raising agent         |
| 10. Colour retention agent | 24. Sequestrant           |
| 11. Emulsifier             | 25. Stabilizer            |
| 12. Emulsifying salt       | 26. Sweetener             |
| 13. Firming agent          | 27. Thickener             |
| 14. Flavour enhancer       |                           |

### Active Participation of Japan

- Previously, the Japanese Delegation requested use of many food additives without limitation, but did not show data
- Submission of comments on technological justification and maximum use levels to electronic working group if the food additive in question presents no appreciable health risk to consumers
- Submission of comments on the use of food additives in Japan consistent with the rule of procedure for establishing food additive provisions
- Submission of comments for correctly listing the function of food additives

### GSFAの策定に参画するメリット

- GSFAの最新の状況を知っておくことで、海外でどのような食品添加物の使用が認められているか状況を把握しやすくなる
  - 我が国の使用実態がGSFAに反映されると、諸外国の食品添加物の規格が日本の規格と一致する可能性が高い
- ↓
- 食品を輸出するために、食品関連事業者が、これまでの製法を変える必要がない

### さらに詳しく知りたい方へ

- 第46回CCFALレポート:  
[http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/903/REP14\\_FAe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/903/REP14_FAe.pdf) (コーデックス委員会HP)
- 最新のGSFA:  
[http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/docs/CXS\\_192e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/docs/CXS_192e.pdf) (コーデックス委員会HP)
- GSFA online (規格の検索が可能):  
<http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/additives/search.html> (コーデックス委員会HP)
- GSFA説明資料:  
<http://www.maff.go.jp/i/shokusan/seizo/pdf/codex-setsumeij.pdf> (農林水産省HP)

### Advantage of participating in the establishment of GSFA

- It will be easier for us to understand food additive provisions/standards in other countries/regions if we comprehend the content of the latest GSFA
  - Food additives provisions/standards in other countries/regions may become consistent with those in Japan, if the use of food additives in Japan is reflected in the GSFA
- ↓
- There is no need for Japanese manufacturers to change manufacturing procedure of foods for export

### For further information

- Report of the 46<sup>th</sup> session of the CCFA :  
[http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/903/REP14\\_FAe.pdf](http://www.codexalimentarius.org/input/download/report/903/REP14_FAe.pdf) (Codex Alimentarius website)
- The latest version of the GSFA:  
[http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/docs/CXS\\_192e.pdf](http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/docs/CXS_192e.pdf) (Codex Alimentarius website)
- GSFA online (Provisions are searchable by food additive):  
<http://www.codexalimentarius.net/gsaonline/additives/search.html> (Codex Alimentarius website)
- Explanatory material for GSFA (Japanese):  
<http://www.maff.go.jp/i/shokusan/seizo/pdf/codex-setsumeij.pdf> (The MAFF website)

### 謝辞

CCFAの準備及び資料の作成に当たり、多くの貴重かつ包括的な意見をいただきました山田友紀子農林水産省顧問に感謝いたします。

ご静聴ありがとうございました。

### Acknowledgement

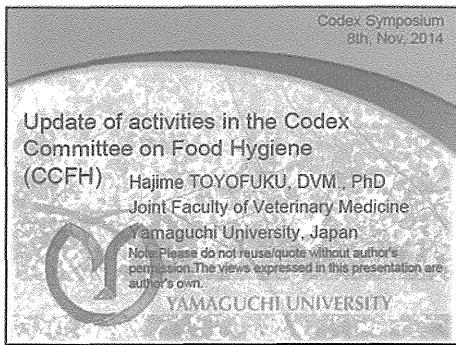
I would like to express my sincere appreciation to Dr. Yukiko Yamada (Advisor to MAFF) who have given me valuable and comprehensive advice during the preparation for CCFA sessions and for improving my presentation.

Thank you for your attention!



### 自己紹介

- 1980年4月 厚生省入省
- 1997年10月 CCFH初参加(生活衛生局乳肉衛生課輸出食品査察官)
- 1999年10月 WHO Food Safety Departmentに出席、JEMRA secretariat
- 2004年10月 帰国、国立医薬品食品衛生研究所安全情報部
- 2008年4月 国立保健医療科学院研修企画部室長
- 2013年4月 山口大学共同獣医学部教授
- JEMRA専門家 (*E.sakazakii* in PIF, Vibrio, MC)
- 病原性ビブリオのコントロールのCCFH物理的作業部会、微生物規格の見直しpWGの共同議長、寄生虫の管理の共同議長、ヒスタミンの見直しのeWG共同議長



### Introduction

- Apr. 1985: Joined the MHW
- Oct. 1997: First CCFH meeting (as the Export Seafood auditor in the Veterinary Sanitation Division)
- Oct. 1999: Secondment to the WHO Food Safety Department, JEMRA secretariat
- Oct. 2004: Back to Japan, Senior researcher in the Department of Safety Information on Food & Drug
- April 2008: Transferred to National Institute of Public Health, MHLW
- April 2013: Professor, Joint Faculty of Veterinary Medicine.
- JEMRA expert (*E.sakazakii* in PIF, Vibrio, MC)
- CCFH pWG on Control of pathogenic *Vibrio* spp. WG co-chair for the revision of Microbiological criteria in food, co-chair of pWG and EWG for Control of parasites, co-chair of pWG and EWG for the Control of Histamine (CCFFP)

### CCFHへの付託事項

- すべての食品に適用される食品衛生の基本的事項の原案を作成する\*
- 個別食品部会が作成した、Codexの個別食品規格に含まれる“衛生”のセクションの内容を検討し、必要なら修正し、かつ承認する
- 個別食品部会が作成した、Codexの個別食品の実施規範中の衛生に関する内容を検討し、必要なら修正し、かつ承認する
- 個別食品部会の委託事項であろうと、なかろうと、特定の食品または食品群に適用される衛生事項の原案を作成する
- 総会から指定された特定の衛生問題を検討する
- 国際レベルで微生物リスク評価が必要なエリアを示唆し、優先順位をつける、またリスク評価者が取り組む質問を作成する
- FAO/WHOのリスク評価に関連して、食品衛生に関連した(放射線照射を含む)、微生物リスク管理に関する事項を検討する

\* “衛生”という言葉は必要ならば、食品の微生物規格及び関連する検査法を含む (議長国: 米国)

### CCFHが行った重要な決定・勧告

- 食品衛生の一般原則及びHACCP付属文書
- 食品に関する微生物リスク管理の規格の設定と適用に関する原則とガイドライン
- 食品安全防止措置のValidationに関するガイドライン
- 野菜果実の衛生実施規範
- 卵の衛生実施規範
- 食肉の衛生規範
- 食品衛生の一般原則を調理済食品中の*Listeria monocytogenes*のコントロールに適用するためのガイドライン
- 食品衛生の一般原則を水産食品中の病原性ビブリオ属のコントロールに適用するためのガイドライン
- 食品衛生の一般原則を食品中のウイルスのコントロールに適用するためのガイドライン
- プロイラーのカビ/バクテリア及びサルモネラをコントロールするためのガイドライン

### Terms of Reference of the CCFH

- to draft basic provisions on food hygiene applicable to all food\*;
- to consider, amend if necessary and endorse provisions on hygiene prepared by Codex commodity committees and contained in Codex commodity standards, and
- to consider, amend if necessary, and endorse provisions on hygiene prepared by Codex commodity committees and contained in Codex codes of practice unless, in specific cases, the Commission has decided otherwise, or
- to draft provisions on hygiene applicable to specific food items or food groups, whether coming within the terms of reference of a Codex commodity committee or not;
- to consider specific hygiene problems assigned to it by the Commission,
- to suggest and prioritize areas where there is a need for microbiological risk assessment at the international level and to develop questions to be addressed by the risk assessors;
- to consider microbiological risk management matters in relation to food hygiene, including food irradiation, and in relation to the risk assessment of FAO and WHO.

\*The term “hygiene” includes, where necessary, microbiological specifications for food and associated methodology.

### Achievements on CCFH

- Recommended international code of practice – General principles of food hygiene (CAC/RCP 1-1969)
- Principles and Guidelines for the establishment and application of microbiological criteria related to foods (CAC/GL 21 – 1997)
- Guidelines for the validation of food safety control measures (CAC/GL 60 – 2006)
- Principles and Guidelines for the conduct of microbiological risk assessment (CAC/GL 30-1999)
- Principles and Guidelines for the conduct of microbiological risk management (CAC/GL 63-2007)
- Code of hygienic practice for fresh fruits and vegetables (CAC/RCP 53-2003)
- Code of hygienic practice for milk and milk products (CAC/RCP 57-2004)
- Code of hygienic practice for Meat (CAC/RCP 58-2005)
- Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products (CAC/RCP 15-1976, rev2007)
- Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of *Listeria monocytogenes* in food (CAC/GL 61-2007)
- Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of pathogenic *Vibrio* spp. in seafood (CAC/GL 61-2007)
- Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of viruses in food (CAC/GL 78-2012)
- Guidelines for the control of *Campylobacter* and *Salmonella* in chicken meat (CAC/GL 78-2011)

### 再来週の第36回CCFHの主要議題

- 水分含量が低い食品 (Low Moisture Food, LMF) の衛生実施規範
- 牛肉と豚肉の *Salmonella* をコントロールするガイドライン
- 寄生虫のコントロールに食品衛生の一般原則を適用するためのガイドライン
- 新規作業候補: 食品衛生の一般原則及び HACCP 付属文書の見直し

### 水分含量が低い食品 (LMF) の衛生実施規範の背景と目的

- 水分含量が低い食品は水分活性 (aw) が 0.85 未満で、この条件では食中毒をおこす病原体 (例えばサルモネラ) は食品中で増殖できない。
- 増殖できないけれど、菌は長い間生きている。サルモネラ属菌の感染ドーズは極めて低いと考えられている。また、LMF が原因と考えられる食品の1食あたりの食品から非常に少ない量の菌が分離されている。
- さらに、食品の組成 (特に高脂肪含量) が胃酸からサルモネラ属菌を守ると思われる、悪い菌数を採取することによる感染の確率を増している可能性がある。
- サルモネラ属菌のような病原体を LMF 製造環境でコントロールすることは難しい。なぜなら、サルモネラ属菌は乾燥状態で LMF 製品中で長期間生存することができるとある。水分活性が低い食品組成中では微生物はより耐熱性になる。
- 本規範は LMF の製造のすべての段階において、微生物ハザード (特にサルモネラ属菌) に注意を払い) をコントロールすることを支援する優良製造規範 (GMPs) 及び優良衛生規範 (GHPs) である。

### Important Agenda Items at the coming 36<sup>th</sup> session of CCFH

- Proposed Draft Code of Practice for Low-Moisture Foods
- Proposed Draft Guidelines for the Control of Nontyphoidal *Salmonella* spp. in Beef and Pork Meat
- Proposed Draft Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites
- Potential network: Revision of the General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969) and its HACCP Annex

### Background and purpose of LMF CoHP

- The water activity (aw) of low-moisture foods is often well below 0.85 and foodborne pathogens such as *Salmonella* cannot multiply under these conditions.
- Even though pathogen growth is prevented in these products, the cells can remain viable for extended periods of time. For *Salmonella* spp., the infectious dose is thought to be very low, as demonstrated by the small numbers of cells per serving recovered from low-moisture foods implicated in outbreaks.
- Furthermore, there is evidence that the composition of a food (especially, high fat content) may protect *Salmonella* against the acidic conditions of the stomach, potentially increasing the likelihood of illness from consuming low numbers of the organism.
- Pathogens such as *Salmonella* can be difficult to control in a low-moisture food operation environment, because they can persist for prolonged periods of time in the dry state and in low-moisture products. Microorganisms are more heat tolerant in food matrices at reduced water activity.
- This Code addresses Good Manufacturing Practices (GMPs) and Good Hygienic Practices (GHPs) that will help control microbial hazards (special attention to *Salmonella* spp.) associated with all stages of the manufacturing of low-moisture foods.

### 牛肉および豚肉における非テフシ性サルモネラ属菌のコントロールのためのガイドラインの背景と目的

- Purpose: 食品由来疾患を防ぐとともに、国際貿易における公正な貿易を確保する目的。政府と業界に對し、牛肉及び豚肉における非テフシ性サルモネラ属菌のコントロールに関する情報を提供。ガイドラインは国のリスク管理の判断に於いて、牛肉及び豚肉中のサルモネラ属菌をコントロールするためのGHPベース及びハザードベースのアプローチをロバーストに適用するための科学的に健全な国際的なツールを提供。
- リスク管理のフレームワーク(RMF)を適用
- ガイドラインは一次生産から消費までのフローダイヤグラムのフォーマットを用いて、その範囲で適用でき、かつ科学的に有効性が確認されている指図が紹介されている。
- 単一または複数のステップで適用できる予防措置の候補は次の2つのカテゴリがある:
  - Good hygienic practice (GHP) – based
  - Hazard based
- 選択する防止措置は国及び生産システムによって異なる。

### 食品媒介性寄生虫をコントロールするために食品衛生の一般原則に適用するガイドライン

- 公衆衛生上のリスクをもたらす食品媒介性寄生虫の存在を予防、不活化または最小にするためのガイドラインを提供
- 一次生産から消費までの、すべての食品が対象
- GPFH のフォーマットを使用
- Section 3 (一次生産) は5つのカテゴリに分かれて、i) 食肉、ii) 乳及び乳製品、iii) 魚及びその加工品、iv) 生鮮野菜果実、及び v) 水

### Background and purpose of RM document on *Salmonella* in pork and beef

- Purpose: to provide information to governments and industry on the control of nontyphoidal *Salmonella* in beef and pork meat that aim to reduce foodborne disease whilst ensuring fair practices in the international food trade. The Guidelines provide a scientifically sound international tool for robust application of GHP- and hazard-based approaches for control of *Salmonella* in beef and pork meat according to national risk management decisions.
- Apply a risk management framework (RMF) approach
- The Guidelines are presented in a flow diagram format so as to enhance practical application of a primary production-to-consumption approach to food safety.
- Potential control measures for application at single or multiple steps of the food chain are presented in the following categories:
  - Good hygienic practice (GHP) – based
  - Hazard based
- The control measures that are selected can vary between countries and production systems.

### DRAFT GUIDELINES ON THE APPLICATION OF GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE TO THE CONTROL OF *FOODBORNE PARASITES*

- to provide guidance on preventing, inactivating, or minimizing the presence of foodborne parasites that present a public health risk
- applicable to all foods from primary production through consumption, for the control of foodborne parasites.
- GPFH format
- The Section 3 (Primary Production) is subdivided into four food categories, i) Meat, ii) Milk and milk products, iii) Fish and fishery products, iv) Fresh fruits and vegetables, and v) Water.,

### 日本の積極的な参加

- 2004年までは、限定された貢献
- Vibriosisは日本のデータ、知見が豊富。起草から仕上げまで担当(4年で本体と付属文書を仕上げた)
- MCの原則の見直しのCo-chair(結果オーライ)。でも、アメリカには実績を認められ、寄生虫を引き受ける
- 寄生虫を仕上げ、早く牛のVTECコントロールを始めたい

### CCFHに積極的に参画するメリット

- 最新の科学的知見が早く入手できる。
- 日本のリスク管理措置が反映されることもできる。
- 海外でどのようなリスク管理措置を講じているのか状況を把握しやすくなり、日本に適用できるものを探しやすくなる
- 先進国の務め
- 日本の発言が通りやすくなる。特にいざと言うときに

### Active Participation of Japan

- Before 2004, limited contribution from the Japanese Delegation.
- Japan led the pWG for Vibrio document, because we have enough data, experiences and information to control Vibrio spp.
- Japan co-chaired the pWG of the revision of MC document and finalized the revision with support from many member countries, and gradually got confidence from many countries, including US.
- Now Japan co-chairs pWG for drafting Parasite control document. Hope we can finalize it soon, so that we can start a new work on the control of VTEC in beef.

### Advantage of active participation in the CCFH

- Obtain the latest scientific information
- Control measure in Japan may be included in the Codex documents.
- It will be easy for us to understand control measures implemented in other countries/regions, and help us to identify appropriate control measure(s) which we can introduce in Japan.
- Obligation as a developed country
- A probability of acceptance of Japanese interventions may be increased

ご清聴ありがとうございました。  
Thank you for your attention.

Email: toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp

YAMAGUCHI UNIVERSITY



## コーデックス評価書を受けてコーデックスでとられた対応（第 26 回総会の勧告とその後のまとめ）

浅田玲加、岩崎舞、鬼頭未沙子、松尾真紀子

コーデックスでは、2002 年に、第三者による外部評価を実施した。その報告書（「コーデックス評価書」<sup>1)</sup>）では 42 の勧告が提示された。2002 年第 25 回及び 2003 年の第 26 回総会ではそれを踏まえた議論が行われた。その結果、第 26 回総会で、ALINORM (26) 03/26/11: Add.1 から Add.5 までの 38 の提案がまとめられた。

その内容は、現在コーデックスで検討事項として議論が始まった、コーデックス作業管理が過去のコーデックス評価書を踏まえるとしているので、基礎的背景として重要である。特に、過去にすでにどのような提案があったのか、その提案に対して各国の支持はどの程度であったのか、といったことを把握する上で重要である。本添付資料では、第 26 回総会の上記会議資料の整理をするとともに、その後の議論と展開（2005 年までの総会と執行委員会）について議事録をもとにまとめたものである。その後 2005 年に実施状況等に基づき提案が 20 個に組みなおされたので、今後の課題としてその提案と実施状況についても整理の必要がある。

コーデックス事務局の報告書は、以下の 5 つのテーマとそれに基づく提案で整理されている。ALINORM (26) 03/26/11: Add.1 から Add.5 の概要と提案ごとに議事録を整理し、その後の展開を議事録に基づいてまとめた。

1. 地域調整部会を含むコーデックス部会と特別部会の構造とマンデートに関するレビュー
2. 執行委員会の機能のレビュー
3. 規格策定管理のプロセスの改善
4. 手続規則のレビューや他の手続問題
5. その他の勧告の実施（FAO/WHO の活動分野）

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION ALINORM (26) 03/26/11: Add.1

1. 地域調整部会を含むコーデックス部会と特別部会の構造とマンデートに関するレビュー

#### CAC(26) ALINORM 03/26/11: Add.1

##### 背景・現状

- ・ 評価報告書は、一般問題部会と個別食品部会の作業のあり方のレビューをなるべく

<sup>1</sup> Report of the EVALUATION OF THE CODEX ALIMENTARIUS AND OTHER FAO AND WHO FOOD STANDARDS

WORK <http://www.fao.org/docrep/meeting/005/y7871e/y7871e00.htm>

早く行うこと（勧告 16）、今後 2 年以内に地域調整部会のマンドートと作業についてのレビューを行うこと（勧告 17）を勧告した。（para.1）

- 全ての加盟国がコーデックス部会・特別部会の構造をレビューすることには賛成で一致しているものの、提案の詳細（特に全ての個別食品についての作業を時限的な特別部会で行うという提案）に対しては意見が異なった。（para.2）

#### 過剰な部会と会議

- 1997 年、FAO 理事会による見直しの結果いくつかの個別食品部会が廃止された。1999 年、総会は、時限的な特別部会の利用に重点を置いた新たなクライテリアを採択。この際 3 つの特別部会が設置されたが、既存の個別食品部会が廃止されなかったため、1991~2001 年、2001~2003 年の期間に開かれた会議の数は激増。報告書は、電子的作業部会やファシリテーターを通じた会期間の作業の活用を模索するよう強く勧告。（para.3,4）
- 事務局は、全体的な会議数の削減（会議の短縮と集中化）を行うべきと勧告している。（para.5）

#### 不明確な責任

- 評価報告書は、水平的部会と垂直的部会の間での明確な責任分担の必要性を指摘。（para.6）

#### 構造のレビュー

- 構造のレビューにあたってコーデックスのマンドートと第 24 回総会で採択された戦略枠組み(the Strategic Framework)を考慮すべきとした（para.8）。一般問題部会の作業の引き受けや特別議題では時限的な特別部会の利用は緊急事項に柔軟に対応するため不可欠であるが設置にあたっては全加盟国の参加能力を考慮すべき。（para.9）
- 個別食品部会のレビューについては、例えば、規則 IX.1.(b)のもとで全加盟国やオブザーバー等が開かれた一つの恒久的な「食品規格部会(“Commodity Standards Committee”）」を置き、個別食品部会は廃止するという選択肢がありうる。これの代替案としては、個々の規格策定から、行動基準・ガイドライン策定を中心とする専門個別食品部会（specialist commodity committees）を維持しながら、既存の個別食品部会を段階的に削減していくという選択肢がある。最善策は、これらの選択肢を組み合わせることであろう。（para.10）

#### 部会間の関係性に関するレビュー

- 総会はその一般規格と基準(General Standards and Codes)を他の規格策定作業のテンプレートとすべきか否かを決定すべき。（para.11）

#### 地域調整部会

- 評価報告書は、地域調整部会の役割を見直すにあたり以下の点を考慮に入れるべきであると勧告（para.115）。（para.12）
- 既存の地域調整部会全てを正当化し続けられるか

	<ul style="list-style-type: none"> <li>・目的とマンドートの明確化（先進国と途上国とで統一する必要はない）</li> <li>・経済的・地理的集合体を中心とした、地域内の柔軟な（アドホック）小地域組織の設置</li> <li>・地域代表と地域調整国の役割の併合</li> <li>・発展途上地域では、能力開発のために体系的な議論を行い、貿易と国内生産者保護の両方に関係する問題についてのセミナーやブリーフィングを会議とさらに連携させるべきであること</li> </ul>
<p><b>提案 5</b></p>	<p><b>コーデックス部会と特別部会のマンドートに関するレビュー</b>  <b>CAC(26) ALINORM 03/26/11: Add.1</b>  事務局に対して、評価報告書の勧告や上記の議論に基づき詳細なレビューを行う小規模なコンサルタントチームの起用を指示。以下の点を集中的に扱うべきとした。(para.13)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・柔軟かつ時宜を得て加盟国のニーズに応えるにあたっての、現在の一般問題部会/個別食品部会の妥当性</li> <li>・重複分野や担当範囲が不十分な分野</li> <li>・個別食品部会と一般問題部会（特別部会）の関係性</li> </ul> <p>また、総会に対する報告は、全加盟国の規格策定プロセスへの参加能力を考慮し、援助組織とその作業プログラムを集中的に扱うべきである。(para.14)</p>
	<p><b>第 30 回総会において検討されるとされた(CAC(29) ALINORM 06/29/9C Part II 参照)。</b></p> <p><b>提案 4, 5 に対する加盟国の反応</b>  <b>CAC(26) ALINORM 03/41</b>  総会は、会議の回数削減、短縮、集中化を目的として全ての部会と特別部会のレビューをまとめて行うことを決定。総会は、レビューを委託するコンサルタントの選定に関する執行委員会勧告(EXEC(52)ALINORM 03/4, para.23)を承認し、そのプロセスにおける透明性の重要性を強調した。(para.154)</p> <p><b>提案 5 に対する加盟国の反応</b>  <b>CAC(27) ALINORM 04/27/10C</b>  第 53 回執行委員会は、レビューのための TOR を承認。(para.4)</p> <p>(a)コーデックス会議の回数削減・短縮・集中化のため、レビューは以下のことに注意すべきである。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・柔軟かつ時宜を得て加盟国のニーズに応えるにあたっての、現在の一般問題部会/個別食品部会の構造の妥当性</li> <li>・処理されなかったニーズや将来的に生じうる新たな問題を考慮した際の、重複分野や担当範囲が不十分な分野</li> </ul>

	<p>・全ての部会や特別部会間の関係、特に個別食品部会と一般問題部会（特別部会）との関係</p> <p>(b)以上の点とコーデックス議長からのインプットを詳細に調査したうえで、評価報告書やコーデックス部会その他 FAO・WHO の食品規格策定作業を十分に考慮して、勧告を形成するべきである。これらは合理化のための既存部会マンドートの変更や、部会間での任務や責任の再分配、部会の統廃合という提案を含みうる。</p> <p>更に総会は、TOR に下記(c)4 を追加して承認するか検討するよう求めた。 (para.5)</p> <p>(c)総会に対する勧告は、特に総会年次会合の開催やコーデックスへの積極的な参加のための FAO/WHO 信託基金の運営という観点から、各部会の構造とその作業プログラムの持続可能性を含め、全加盟国が規格策定プロセスに参加できる能力をも考慮に入れるべきである。</p> <p><b>コーデックス部会と特別部会のマンドートのレビュー EXEC(54) ALINORM 04/27/4; 参考 CAC(27) ALINORM 04/27/10C</b></p> <p>執行委員会は、TOR の(b)に関して、コーデックス議長のみならず部会・特別部会の開催国からもインプットを受け入れるべきであるとし、総会に対して TOR を承認するよう勧告することに合意。(para.50-52)</p> <p><b>CAC(27) ALINORM 04/27/41</b></p> <p>総会は、上記 EXEC(54) ALINORM 04/27/4 の para.50-52 の内容を反映したレビューの TOR を採択(para.132)。総会は、全加盟国に回覧状を送付し、部会と特別部会のマンドートのレビューについての見解を求めることに合意した。(para.134)</p>
<p><b>提案 6</b></p>	<p><b>地域調整部会に関するレビュー</b></p> <p><b>CAC(26) ALINORM 03/26/11: Add.1</b></p> <p>総会は、事務局に対して、地域調整部会のレビューに関する報告と提案を行うよう指示。地域調整部会はこれらの提案を議論し、提案を行うべき。(para.15)</p> <p><b>CCGP において継続中の議論を除き、実施された(CAC(28) ALINORM 05/28/41 paras 128-135)。</b></p> <p><b>提案 6 に対する加盟国の反応</b></p> <p><b>EXEC(53) ALINORM 04/27/3; CX/EXEC 04/53/2, Part1</b></p> <p>執行委員会は、CX/EXEC 04/53/2 para.6(a)に示されたレビューの TOR を承認した (para.10)</p> <p><b>CAC(27) ALINORM 04/27/10C(コーデックス部会と特別部会のマンドートの</b></p>

レビュー)

第 26 回総会の決定に従い、事務局は地域調整部会のレビューに関し以下の提案を総会に提出。(para.9)

- ・ コーデックス委員会の目的を促進するうえでの地域調整部会の役割
- ・ 現在の地理的範囲を含む、地域調整部会への参加資格
- ・ 地域規格策定との関連を含む、手続マニュアルで定められた地域調整部会の TOR
- ・ 加盟国の参加歴、開催地、開催間隔（現在は 2 年ごと）の点から見た地域調整部会の有効性
- ・ 特に執行委員会の枠組みの中での、地域調整部の地域調整部会の職権上の議長としての役割と地理的基準で選出された執行委員会メンバーの役割

CAC(27) ALINORM 04/27/41

総会は、上記の事務局提案(CAC(27) ALINORM 04/27/10 para.9)に合意した。(para.135,136)

コーデックス委員会の目的を促進するうえでの地域調整部会の役割

EXEC(56) ALINORM 05/28/3A

執行委員会は、総会に対して、コーデックス委員会の目的を促進するにあたって地域調整部会が果たす重要な役割に重ねて言明し、地域調整部会の作業への加盟国のより積極的かつ効果的な参加を促進させるよう勧告した。(para.43)

CAC(28) ALINORM 05/28/9C Part I

全地域調整部会が、国や地域レベルでのキャパシティビルディングを促進し地域的な調整と対話を容易にするという、地域調整部会の役割の重要性に同意。(para.9)

ただし、事務局は、直近の地域調整部会で、特定の規格策定問題を議論することが提案されたということについて原則として一般問題部会や個別食品部会、総会で扱われるべきで、地域調整部会に明確なマンデートは与えられていないことを指摘。必ずしも一般原則部会や総会におけるコンセンサス構築を促進させるとは限らないとした。(para.10)

CAC(28) ALINORM 05/28/41

総会は、前述(EXEC(56) ALINORM 05/28/3A para.43)の執行委員会勧告に従った合意を行った。(para.129)

現在の地理的範囲を含む、地域調整部会への参加資格

CAC(28) ALINORM 05/28/9C Part I

全ての地域調整部会がその地理的範囲に概ね満足している。地域調整部会の参

加資格は各加盟国の決定事項である。現段階では新たな地域調整部会創設の要求はない。(para.12)

CAC(28) ALINORM 05/28/41

総会は、この問題についてこれ以上の措置をとる必要はないと合意。(para.132)

#### 地域規格策定との関連を含む、手続マニュアルで定められた地域調整部会の TOR

EXEC(56) ALINORM 05/28/3A

執行委員会は、ラテンアメリカ・カリブ海地域調整部会(CCLAC)が「戦略的問題に関する地域的立場の採択 “the adoption of regional positions on strategic subjects”」をマンドートに含めるという修正を提案したことに対して、一つの地域調整部会の TOR だけ修正することは可能なのかという問題について議論。執行委員会は、これらの問題は総会でのさらなる検討が必要とした。(para.44)

CAC(28) ALINORM 05/28/9C Part I

CCLAC の、「戦略的問題に関する地域的立場の採択」促進を TOR に追加する件について、一貫性のために全地域調整部会の TOR に導入すべきかについて、また修正の必要性や含意について検討するよう CCGP に要求することが求められる。(para.13-14)

CAC(28) ALINORM 05/28/41

総会は、CCLAC の修正案と他の地域調整部会へのその拡張の可能性について、さらなる検討を一般原則部会にゆだねることに合意した。(para.130)

#### 地域調整国の地域調整部会の職権上の議長としての役割と地理的基準で選出された執行委員会メンバーの役割

EXEC(56) ALINORM 05/28/3A

執行委員会は、これまで地域調整国と地理的基準で選出されたメンバー（地域代表）の役割を明確にする必要性が度々論じられてきたにもかかわらず、何も進展していないとした。執行委員会は一般原則部会に対して、この問題を検討し第 29 回総会までに提案を策定するよう勧告した。(para.48)

CAC(28) ALINORM 05/28/9C Part I

地理的基準で選出された執行委員会メンバーの役割、地域調整国の役割を明確にする必要があるとした。しかし、どの地域調整部会も、これらの役割をいかに区別または統合するかについて確固たる見解を示さなかった。(para.21)

CAC(28) ALINORM 05/28/41

	<p>総会は、特に地域調整国の執行委員会メンバーとしての新たな地位から考えて、地域調整国と地理的基準で選出された地域代表それぞれの役割を明確化する必要性を認識。一般原則部会に対して、第 29 回総会までに提案を策定するよう勧告した。(para.134)</p> <p>その他の問題</p> <p>CAC(28) ALINORM 05/28/9C Part I</p> <p>いくつかの地域調整部会は、途上国や経済の過渡期にある国がコーデックスの作業により積極的に参加できるような、国家レベルでのキャンペーンの重要性を強調した。FAO や WHO による技術的援助の役割も強調された。(para.23)</p> <p><b>CAC(31) ALINORM 08/31/REP</b></p> <p>事務局は、第 29 回総会において CAC(29) ALINORM 06/29/9B Part II -Add.1 の部会や特別部会の構造やマンデートに関する数多くの提案が検討され、第 30 回総会では提案 1, 2, 3, 4, 8 について結論に到達し、提案 5, 6, 7, 9, 10, 11 を第 60 回執行委員会にゆだねたことを想起した。(para.148)</p>
--	--

<関連する議事録>

ALINORM 03/26/11: Add.1

<ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC26/al2611ae.pdf>

ALINORM 03/41

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/601/al03\\_41e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/601/al03_41e.pdf)

ALINORM 04/27/3

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/611/al04\\_03e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/611/al04_03e.pdf)

ALINORM 04/27/4

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/620/al04\\_04e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/620/al04_04e.pdf)

ALINORM 04/27/10C

<ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC27/al2710Ce.pdf>

ALINORM 04/27/41

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/621/al04\\_41e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/621/al04_41e.pdf)

CX/EXEC 04/53/2,

[ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCEXEC/CCEXEC53/ex53\\_02e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CCEXEC/CCEXEC53/ex53_02e.pdf)

ALINORM 05/28/3A

<http://www.codexalimentarius.org/download/report/643/AL2803Ae.pdf>

ALINORM 05/28/9C Part1

<ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CAC/cac28/al2809Ce.pdf>

ALINORM 05/28/41

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/644/al28\\_41e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/644/al28_41e.pdf)

ALINORM 05/28/9C Part1

<ftp://ftp.fao.org/codex/Meetings/CAC/cac28/al2809Ce.pdf>

ALINORM 07/30/REP

<http://www.codexalimentarius.org/download/report/684/al30REPe.pdf>

## CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION ALINORM (26) 03/26/11:Add.2

### 2. 執行委員会の機能のレビュー

#### CAC(26) ALINORM 03/26/11Add.2

##### 背景・現状

- ・ 執行委員会はコーデックス委員会の不可欠の部分。委員会規程第 6 条を削除せずには廃止されえず、その削除には FAO 総会と WHO 総会の承認が必要である。(para.1) 現行執行委員会の機能として手続規則Ⅲ.2 で挙げられているものは、コーデックス委員会の活動の一般的方向性と計画に関する提案、特別な問題に関する研究、総会で承認された計画の実施補助、部会の設置、部会議長国の指名機能である。また、1993 年以降は、新たな活動の承認、コーデックス手続の STEP5-6 の規格草案の推進、迅速手続(accelerated procedure)の下での活動の承認を行っている。(para.1-2) 評価報告書の指摘する課題としては、執行委員会が効率的な管理を行うには大きすぎるが総会の代表としては小さすぎること、透明性が欠如していることがある。その解決策として、①執行委員会を戦略的かつ管理的な責任を負うが規格に関する権限を持たない執行理事会(Executive Board)として再構築すること、②規格の策定過程を監督する規格管理部会(Standard Management Committee)を設置することが提案されている。これに従えば、執行委員会は Step5 での規格検討権限を失うが、執行理事会は作業プログラムの送付に関連して監督・調整を行う責任を課され、規格管理部会もこれを課されうる。(para.3-5)

コーデックス回覧状 CL2003/8-CAC に対するコメントのほぼすべてが、執行委員会の維持、構成、透明性に関して議論する傾向にある。(para.6)。他方、FAO Management Response は、「より戦略的かつ管理的な責任を負う」組織とそれとは独立した規格管理組織があるべきと述べたが、規格管理部会設置という提案について、多くは否定的で、大半は執行委員会が規格管理に責任を負うことを支持。(para.7)

##### 提案 7

##### 戦略的かつ管理的な機能

##### CAC(26) ALINORM 03/26/11Add.2

- ・ 5-7 か年の戦略的計画、3 か年の中期計画の策定、戦略的中期計画の実施の監督の機能の制度化



	<p>監督・実施機能の一部として、執行委員会/理事会は作業組織に関してコーデックス部会に直接勧告を行う能力を有するべきである。(para.11)</p> <p>実施された(CAC(27) ALINORM 04/27/41 paras 10-14,120-123; CAC(28) ALINORM 05/28/41 paras 21-25)。</p> <p>クリティカルレビューやモニタリングなど管理機能が実施されるようになった。</p>
提案 8	<p>予算、計画、プログラム策定機能 CAC(26) ALINORM 03/26/11Add.2</p> <p>執行委員会/理事会は、FAO と WHO の決定機関に提示される 2 か年の作業プログラムと予算を作成する際、事務局から意見を求められるべき。プログラムと予算の提案は、総会への専門的科学的助言の提供に利用できる予算を含まなければならない。(para.14)</p> <p>執行委員会/理事会は、事務局とともに、総会の作業プログラムの適切な遂行を確保するため 2 か年プログラムと利用可能な予算に基づく年間計画を準備し、承認のために総会に付託しなければならない。(para.15)</p> <p>実施された(CAC(28) ALINORM 05/28/41 paras21-25)。</p>
提案 9	<p>執行委員会の必要性 CAC(26) ALINORM 03/26/11Add.2</p> <p>執行委員会に関して以下二つのオプションが提示。</p> <p>Option 9.1 執行委員会を戦略管理組織に</p> <p>Option 9.2 執行委員会を戦略かつ規格管理組織とする</p> <p>作業への着手のための提案のクリティカル・レビュー(critical review)に関する責任とともに、規格策定の進捗状況の監督を行う。(para.20)</p> <p>実施された(CAC(28) ALINORM 05/28/41 paras21-25)。</p> <p>執行委員会の機能は、戦略的管理的機能および規格策定の管理機能も有する組織とした。</p>
提案 10	<p>執行委員会の追加的な機能の削除 CAC(26) ALINORM 03/26/11Add.2</p> <p>執行委員会は、規則IX.1.(b)(i)に定められた、コーデックス部会や特別部会を設立しこれらの部会における議長国を指名する権限をもはや有するべきでない(これまで使用されたことがないため)。(para.21)</p> <p>規格管理組織としての役割を除き、執行委員会は規格を検討する権限を有するべきでない。よって、コーデックス規格作成のための統一手続とその関連文書は修正されるべき。(para.22)</p> <p>実施された(CAC(28) ALINORM 05/28/41 paras21-25)。</p>

<p>提案 11</p>	<p>執行委員会—メンバー資格</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ CAC(26) ALINORM 03/26/11Add.2</li> <li>・ 意思決定の効率性（特に執行委員会の管理機能に関して）と政策助言や規格策定についての決定に関する開放性、包括性、透明性は緊張関係にある。評価報告書は、前者について小さな執行組織（執行理事会）、後者についてはより大きな組織（規格管理部会）を推奨。しかし規格管理部会の設置に対しては加盟国からほとんど支持が得られていない。（para.23）</li> <li>・ 執行委員会のメンバー資格と参加に関する今までの大きな変更は、①地域調整国をオブザーバーとすること（第4回総会(1966年)で決定）と②各地域で選出されたメンバー国から代表1名とアドバイザー2名が出席可能になったこと（第18回総会（1989年）で決定）。③執行委員会の構成に関して、各地域から選出されるメンバー国が6から7に増加した（近東が独立した地域となったため）ことである。（para.25）</li> <li>・ 事務局は、地域調整国をメンバーに任命することで執行委員会を拡大したほうが良いと考える。これによって執行委員会の包括性向上や地域調整国の変則的状況の改善が可能となる。他方、各メンバー国のアドバイザー2名の出席は認めず、参加者数を減らすべきとした。（para.26）</li> <li>・ さらに事務局は、執行委員会の下には、プログラム策定、予算、計画に関する下部委員会(the Sub-Committee on Programming, Budget and Planning)を設置したほうが良いとした。この委員会は執行委員会副議長3名と地域代表7名で構成。（para.27）</li> <li>・ 透明性の点について、執行委員会の会議では執行委員会メンバーではない総会メンバーや関係国際機関のオブザーバー参加が認められるべきであるが、予算等に関して議論する下部委員会の会議は非公開とするとした。オブザーバーの地位に関しては幅広い意見があり、生産者や消費者の代表も加えるべきとの評価書の勧告もあるが、これにに従えば、執行委員会メンバーでない総会加盟国よりも大きな権限をオブザーバー団体に与えることになってしまう問題もある。事務局は、オブザーバーに事前の文書提出権を認める一方、議長の許可のない発言は認めないという制限を加えることを提案。（para.28-29）</li> <li>・ 評価報告書は執行委員会/理事会は管理機能を果たすため半年ごとに開かれるべきとした。プログラム策定、予算、計画に関する下部委員会は、必要に応じて、特に FAO や WHO の予算準備段階において開かれればよいとした。（para.30）。以上の議論を踏まえ、事務局の妥協案は二つの面を有する。第一に、加盟国の参加を予算等の議論については制限し、政策や規</li> </ul>
--------------	---

	<p>格に関する議論については拡大すること。第二に、オブザーバーの参加を性質に関して制約を加えつつ拡大すること。(para.31)</p> <p>Option 11.1 執行委員会の拡大(para.32)</p> <p>Option 11.2 執行委員会への参加の制限(para.33)</p> <p>Option 11.3 プログラム策定、予算、計画に関する下部委員会の設置(para.34)</p> <p>Option 11.4 執行委員会のメンバーの参加のための基金(para.35)</p>
	<p>実施された(CAC(28) ALINORM 05/28/41 para.20)。 従来オブザーバーであった地域調整国が執行委員会のメンバーとなった。</p>
<p><b>提案 12</b></p>	<p>執行委員会へのオブザーバーの参加 CAC(26) ALINORM 03/26/11Add.2 執行委員会のメンバーではないメンバーと関係国際機関が、執行委員会会議に招かれるべき。オブザーバーは執行委員会の前に文書を提出できるが、議長に求められない限り発言することはできない。(para.36)</p> <p>進行中(CCGP21 と CAC28 がこの問題について検討した); 第 57 回、第 58 回執行委員会の議事録は実験的に録音された。 提案 12 に対する加盟国の反応 CAC(26) ALINORM 03/41 加盟国の大多数が、執行委員会のメンバーではない加盟国の参加に同意。国際機関を限定的かつ明確に定義された権利をもつ執行委員会会議のオブザーバーとして認めた。多くの代表団が、執行委員会会議のウェブキャスティングに利用できる選択肢を示した。(para.161) EXEC(56) ALINORM 05/28/3A 事務局は一般原則部会での議論に基づき、執行委員会の議事録の録音をインターネット上で利用できる可能性について調査中で、全ての財政的・技術的問題が解決されれば、執行委員会の議事録録音の計画を拡大することが将来的に検討されうるとした。(para.31) CAC(28) ALINORM 05/28/41 総会は、一般原則部会が執行委員会におけるオブザーバーの積極的な参加についての検討を行わないが、インターネット設備を用いた議事録公開の可能性については検討することに合意したことを想起。事務局は、総会議事録の録音が実験的にコーデックスのウェブサイト上で利用できる可能性について調査中であるとした。(para.122) CAC(30) ALINORM 07/30/REP 総会は、執行委員会会合は実験的に録音されコーデックスのウェブサイト上で公表されていることを指摘。執行委員会の議事録公開が可能になる肯定的な結果を考慮して、総会は現行の録音・ウェブ公表の計画を継続的に実施すること</p>

を勧告した。(para.140)

<関連する議事録>

ALINORM 03/26/11: Add.2

<ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC26/al2611be.pdf>

ALINORM 03/41

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/601/al03\\_41e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/601/al03_41e.pdf)

ALINORM 05/28/3A

<http://www.codexalimentarius.org/download/report/643/AL2803Ae.pdf>

ALINORM 05/28/41

[http://www.codexalimentarius.org/download/report/644/al28\\_41e.pdf](http://www.codexalimentarius.org/download/report/644/al28_41e.pdf)

### CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION ALINORM (26) 03/26/11: Add.3

#### 3. 規格策定管理のプロセスの改善

##### CAC(26) ALINORM 03/26/11: Add.3

##### 背景・現状

- ・ 評価報告書は、規格策定の管理機能の確保がコーデックスの有効性のために特に重要であるとし、規格策定管理プロセスを改善させるため勧告 11,12,18,20,23,24 等の勧告を行った(para.1)。総会は戦略的枠組み 2003-2007 を採択した際、全ての下部組織の作業プログラムについて戦略的な監督、指導、相互調整を行い、限られた時間で新規作業を開始し規格と関連文書を採択するとした(para.2)。評価報告書は、これらのマנדートを行うため作業管理委員会 (Standards Management Committee) の設置を提案。しかし、執行理事会(Executive Board)/執行委員会がそのマנדートを実行することもできるともしており、重要なのはその機能と考えられている。
- ・ 第 25 回臨時総会では多くの代表が、規格策定プロセスの透明性や効率性、包括性向上の効果への疑問や追加的コストを理由に、作業管理委員会設置に懸念を表明。しかし、いずれのコメントも、規格策定の管理を改善する必要があるということには同意している。(para.3,4)
- ・ また評価報告書は、規格策定管理プロセスに関連するコンセンサスの問題やコンセンサスが存在するか否かの判断方法についても検討している。(para.5)

評価報告書という規格策定管理プロセスは以下のものを含む。(para.6)

- ・ 総会に対する規格策定の戦略的計画に関する助言
- ・ 規格の修正や設定のための優先事項の提案、部会の規格策定/修正案や独立したリスク評価を行うために不可欠な裏付け作業の検討
- ・ 部会の設置と解散に関する助言やアドホックの部会横断的特別部会（作業がいく