

## FAO / WHO 合同食品規格計画

### 第 26 回分析・サンプリング法部会

日時 : 2005 年 4 月 4 日 (月) ~ 4 月 8 日 (金)

場所 : ブダペスト (ハンガリー)

#### 仮議題

1.	議題の採択
2.	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
3.	承認できる分析法の評価規準
a)	承認できる分析法の評価ガイドライン案 (ステップ 7)
b)	分析法評価のための目的適合性検討法に関する勧告原案 (ステップ 4)
c)	分析 (試験) 結果の違いに起因する紛争を解決するためのガイドライン原案 (ステップ 4)
4.	手続マニュアル中のコーデックス分析用語の見直し
5. a)	コーデックス規格の分析法条項の承認
b)	微量元素分析法の分析法評価規準への変換
6.	分析結果の活用 : サンプリング計画及び分析結果・測定の不確かさ・回収率とコーデックス規格の条項の関係
7.	バイオテクノロジー応用食品の検出と同定に関する試験法の規準
8.	ダイオキシン類及び PCB 類の定量のための分析法
9.	分析方法に関する国際機関間会合の報告
10.	その他及び今後の作業
11.	次回会合の日程及び開催地
12.	報告書の採択

※ 標記会合に先立ち、2005 年 4 月 2 日 (土) に、「分析法の承認に関する特別作業部会」が開催される予定。

## 第 26 回分析・サンプリング法部会(CCMAS)の主な検討議題

日時：2005 年 4 月 4 日（月）～4 月 8 日（金）

場所：ブダペスト（ハンガリー共和国）

### 主要議題の検討内容

#### 議題 3 承認できる分析法の評価規準

##### a) 承認できる分析法の評価ガイドライン案（ステップ 7）

本ガイドラインは、コーデックス委員会が認める分析法としての具体的な要件と、その算定手段を示す指針として各国で利用されることを目的として策定中の文書である。精度特性評価(precision characteristics estimation)の考え方を採用するのか(European Community)、単に繰返し精度(repeatability)及び再現精度(reproducibility)を指標として使うか(New Zealand)どうかについて第 25 回会議で結論が出ず、引き続き議論が行われる予定である。

##### b) 分析法評価のための目的適合性検討法に関する勧告原案（ステップ 4）

第 25 回部会において実質的な議論ができず、英国が解説文書(Comprehensive Document)の改訂版(CX/MAS 05/26/4)を作成し、これに基づき議論が行われる。

従来、分析法は個々の規格などに対してそれぞれ具体的な分析方法が承認（指定）される仕組みであるが、議題 3a) 及び b) は、ある一定の性能基準を満たす分析方法であれば使用可能であるという考え方に基づいている。要件を満たせば複数の分析方法が使用でき、選択の幅も広がるため、趨勢としてはこうした考え方方が主流となりつつある。

しかし、この考え方は定義分析(Codex では Type 1) には適用できないこと、性能基準を正しく設定できないと要件を満たす複数の試験方法であっても同等の結果（判定）を与えるとは限らないことに注意が必要である。

##### c) 分析（試験）結果の違いに起因する紛争を解決するためのガイドライン原案（ステップ 4）

本ガイドラインは、分析法の違いによる紛争について解決のための手順を示すものである。サンプリング法の違いによる紛争については対象としていない。私がガイドライン原案を作成し、検討が行われる。示されている手続き優先度、Type 2 分析法の取り扱い、ガイドラインと個別品目規格との関係等の明確化を

図るべく対処する。

#### 議題5 コーデックス規格の分析法条項の承認

他の部会で作業中の規格案等において用いられている分析法条項について検討を行うものである。穀類豆類部会（CCCPPL）で作業中の即席麺の規格案に関し、同部会において、水分測定、油脂の抽出法、酸価の測定について我が国の方針を採用するよう意見を出した。我が国の方針が採用される方向で対処する。

#### 議題7 バイオテクノロジー応用食品の検出と同定に関する試験法の規準

第25回部会において、提案されている規準は化学的定量分析の考え方に基づき作成されているが、PCR法のような増幅を伴う試験法へも適用可能かどうかを慎重に検討すべきであることが合意された。また、提案された規準はPCR法のみを対象としており、タンパク分析が対象となっていない点も指摘された。その結果、英国及びドイツを中心とし、わが国を含む十数カ国・機関が、ガイドライン作成を目指して準備することで合意した。今回、英・独から改定された文書（CX/MAS 05/26/9）が提出され、ガイドライン化に向けた議論が行われる予定であり、検討の内容に留意しつつ対処する。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

### 第 22 回一般原則部会

日時 : 2005 年 4 月 11 日 (月) ~4 月 15 日 (金)  
場所 : パリ (フランス)

#### 仮議題

1.	議題の採択
2.	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
3.	食品安全のためのリスク分析についての作業原則原案 (ステップ 4)
	リスク分析についての作業原則原案に関する作業部会の結論 (ステップ 4)
4.	食品の国際貿易における倫理規範の改訂原案
5.	コーデックス規格の受諾に関する手続きの改定案
6.	「食品」の定義の改訂
7.	手続マニュアルの構成及び体裁についての検討
8.	執行委員会の構成メンバーの任期の明確化
9.	その他及び今後の作業
10.	次回会合の日程及び開催地
11.	報告書の採択

## 第22回一般原則部会（CCGP）の主な検討議題

（4月11日～15日、於；パリ）

### 議題3 食品安全のためのリスク分析についての作業原則原案

加盟国政府を対象としたリスク分析原則の文書について検討するものである。第21回本部会前日に、カナダ及びアルゼンチンを議長として開催された作業部会では、文書策定の必要性について半日かけて議論を行ったものの、合意が得られず、あらためて検討することとなった。日本は既に、①バイオテクノロジー応用食品特別部会においてコーデックス及び加盟国向けのリスク分析の文書が採択されていること、②第20回一般原則部会においてWTO事務局から国際植物防疫条約事務局（IPPC）や国際獣疫事務局（OIE）は加盟国向けのリスク分析の文書を作成しており食品安全の分野でコーデックスが加盟国向けの文書を作成することは有用であるとされていることを指摘して、文書策定を支持したところであり、引き続き加盟国政府を対象としたリスク分析原則の検討を進めるべきとの立場で対応したい。

その際、コーデックスにおいて適用されているリスク分析作業原則の文書をベースとして検討することが望ましいとの立場で対応したい。

### 議題4 食品の国際貿易における倫理規範の改訂原案

食品の国際貿易における倫理規範（1978年制定、85年改訂）について、1998年より改訂原案の検討が行われてきたが、第20回本部会において、改訂自体の必要性や目的について、総会に対し意見を求めることがなった。しかし、第27回総会においては、他の部会（CCFICS）で対応されているため改訂の検討を不要とする意見と、消費者の健康を守るために、透明性の確保が必要であることから作業を継続すべきとする意見が対立した。このため、総会は、本部会に対し、改訂の明らかな必要性の有無、倫理規範が他の目的を有するか、コーデックス規格等が当該倫理規範の意図するところを満たしているかどうか、解決されない問題は何か等の質問事項を提示した。

食料の多くを輸入に依存している我が国にとって、輸入食品の安全確保のため輸入国として柔軟な対応が可能となるよう対処したい。

### 議題6 「食品」の定義の改訂

第18回本部会にて、食品の国際貿易における倫理規範改訂原案の検討の際に、「食品」の定義が議論され、第20回本部会において倫理規範改定原案とは別に議論を継続することとされ、第27回総会により新規作業として承認されたものである。これまで、現行の定義の科学的な根拠、「人間による摂取を

目的とする」の意味の明確化、ガムの例示、明らかに食品でないものの除外の例示についての意見が出されてきた。医薬品と明確に分別できる定義とすべきとの従前からの観点から、各国の発言に留意し対応したい。

(参考) 現行の「食品」定義

Food means any substance, whether processed, semi-processed or raw, which is intended for human consumption, and includes drink, chewing gum and any substance which has been used in the manufacture, preparation or treatment of “food” but does not include cosmetics or tobacco or substances used only as drugs.

# FAO / WHO 合同食品規格計画

## 第 37 回残留農薬部会

日時 : 2005 年 4 月 18 日 (月) ~ 4 月 23 日 (土)  
 場所 : ハーグ (オランダ)

### 仮議題

1.	議題の採択
2.	報告者の選任
3.	コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
4.	2004 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会合から的一般審議事項の報告
5.	経口摂取量に係わる GEMS/Food の進捗報告
6.	確率論的モデリングに関する討議資料：最大残留基準値(MRL)は健康保護のための基準値か、貿易のための基準値か？
7. (a)	食品及び飼料の MRL 案及び原案 (ステップ 7 及び 4) 急性経口摂取について懸念のある CXL 及び MRL のリスト
(b)	より安全な代替農薬の各国基準を暫定コーデックス MRL として検討するためのパイロットプロジェクト
8.	加工または調理済み食品の MRL の設定
9.	本部会が農薬の MRL を設定する際のリスク分析方針
10.	残留農薬分析法に係わる検討事項 (a) 残留農薬の同定、確認及び定性分析における質量分析の使用に関するガイドライン原案 (ステップ 4) (b) 結果の不確かさの推定に関するガイドライン原案 (ステップ 4) (c) 測定における不確かさの使用や影響について (d) 残留農薬分析法リストの改訂原案 (ステップ 4)
11.	農薬に関するコーデックス優先リストの設定 (a) JMPR (FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議) に評価を依頼する農薬の優先順位付けのための規準の改訂案
12.	食品及び飼料のコーデックス分類の改訂原案 (ステップ 4)
13.	その他及び今後の作業
14.	次回会合の日程及び開催地
15.	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2005 年 4 月 16 日 (土) に「農薬のコーデックス優先リストの設定に関する特別作業部会」が、また会合期間中の 4 月 19 日 (火) に「分析法に関する特別作業部会」が開催される予定。

## 第37回コーデックス残留農薬部会(CCPR)の主な議題について

議題6 確率論的モデリングに関する討議資料:最大残留基準値(MRL)は健康保護のための基準値か、貿易のための基準値か?

Discussion Paper on Probabilistic Modeling: MRL: Health or Trade Limits (CX/PR 05/37/4)

コーデックスにおける残留農薬基準設定において、暴露評価への確率論的モデリングの採用についてオランダの作成した作業文書に基づいて議論されるもの。

討議資料では、以下の点について問題を提起している。

- MRL の安全性に関するリスク管理者の論点は何か？
- 暴露評価に用いる食品摂取量の計算は「人口全体」に基づくか「摂取者のみ」に基づくか？
- 最低限収集すべき食品摂取データは何か？
- 毒物学的検討：急性参照量は何を示しているか？

議題7(b) より安全な代替殺虫剤の各国基準を暫定コーデックスMRLとして設定するためのパイロットプロジェクト

Pilot Project for the Examination of National MRLs as Interim Codex MRLs for Safer Replacement Pesticides (CL 2004/48 – PR, CX/PR 05/37/6, CX/PR 05/37/6-Add.1)

作業部会のリーダーである米国から、前回部会での決定に基づき、農薬3剤 (bifenazate, fludioxinil 及び trifloxystrobin) の暫定基準案及び暴露評価結果が各国に配布され意見が求められたところ。これに対して、我が国は、本プロジェクトに関する第26回コーデックス総会の結論であるリスク分析の原則に基づき JMPR での評価を優先すべきであること、今般膨大な評価資料が配布されたが各国がこれを評価するに十分な時間が無く手続き上懸念があること及び当該農薬の我が国での登録状況を踏まえた暫定基準案の見直しを意見として提出した。作業文書は未着。

議題9 農薬のMRLの設定にあたって本部会が使用するリスク分析方針

Risk Analysis Policies Used by the Committee in Establishing for Pesticides (CX/PR 05/37/8)

前回部会での決定に従い、議長及び我が国により、CCPR と JMPR の役割分担及び関係について、CCPR がこれまで MRL 設定に関して決定した事項を反映したリスク分析方針(案)を提案するものである。合意に至れば、手続きマニュアルに収載される予定。

## FAO / WHO 合同食品規格計画

### 第 37 回食品添加物・汚染物質部会

日時 : 2005 年 4 月 25 日 (月) ~4 月 29 日 (金)

場所 : ハーグ (オランダ)

#### 仮議題

1.	議題の採択
2.	記録者の指名
3.	(a)コーデックス総会及びその他の部会からの付託事項
	(b)FAO/WHO からの関心事項
4.	第 63 回及び第 64 回 FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)
	(a)概要報告
	(b)ADI 及びその他の毒性学上の勧告の変更による作業
<b>食 品 添 加 物</b>	
5.	コーデックス規格における食品添加物及び加工助剤の最大基準値の承認・改正
6.	食品添加物のコーデックス一般基準(GSFA)の検討
	(a)GSFA 前文
	・ GSFA の作業原則に関する作業部会の進捗状況報告
	・ GSFA の作業原則に関する作業部会の報告
	(b)GSFA に関する特別作業部会の報告
	(c)GSFA における食品添加物規定
	・ 食品添加物の使用に関する規定原案 電子作業部会の報告
	・ 食品添加物規定原案 (ステップ 3) 及び新規使用の提案
7.	食品添加物の国際番号システム (INS)
	・ INS への追加及び改訂案
	・ INS に関する作業部会の報告
8.	コーデックス及び JECFA で用いられる用語の統一
	・ コーデックス及び JECFA で用いられる用語の統一に関する作業部会の報告
9.	キャリアに関する討議文書
10.	加工助剤一覧 : 更新リスト
11.	香料に関する討議文書

12.	活性塩素使用の包括的評価の実施に関する FAO/WHO 合同専門家会合の所掌範囲についての討議資料
13.	食品添加物の同一性及び純度に関する規格
	・第 63 回 JECFA において設定された食品添加物の同一性及び純度に関する規格
	・規格に関する特別作業部会の報告
汚 染 物 質	
14.	コーデックス規格における汚染物質の最大基準値の承認・改正
15.	食品中の汚染物質及び毒素に関するコーデックス一般規格(GSCTF)の検討
	(a)汚染物質及び毒素に関する特別作業部会の報告
	(b)GSCTF の一覧表 I
	(c)GSCTF の改正原案 (ステップ 4)
16.	食品及び飼料中のかび毒
	(a)木の実のアフラトキシン汚染の防止及び低減に関する実施規範案(ステップ 7)
	(b)未加工及び加工アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオにおけるアフラトキシンの最大基準値原案 (ステップ 4)
	(c)アーモンド、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ピスタチオにおけるアフラトキシン汚染に関するサンプリング原案 (ステップ 4)
	(d)ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染に関する討議資料
	(e)穀物中のデオキシニバレノール(DON)汚染
	(f)ソルガムのかび毒汚染
17.	食品中の産業・環境汚染物質
	(a)魚類の鉛の最大基準値案 (ステップ 7)
	国際貿易における主な魚類種の暫定リスト (異なる魚類種における鉛の最大基準値を含む)
	(b)スズの最大基準値原案 (ステップ 4)
	(c)缶詰食品中に含まれる無機スズの汚染防止及び低減に関する実施規範案 (ステップ 7)
	(d)カドミウムの最大基準値案 (ステップ 7 及び 4)
	(e)食品中のダイオキシン類及びダイオキシン類似 PCB 低減のための汚染源対策に係る行動規範原案 (ステップ 4)
	(f)植物たんぱく質酸加水分解物及びその製品の 3-クロロプロパンジオール

	(i)最大基準値案 (ii)クロロプロパノールに関する討議資料 (g)アクリルアミドに関する討議資料 (h)PAH（多環芳香族炭化水素）汚染に関する討議資料 (i)魚類中のメチル水銀のガイドライン値に関する討議資料 (j)国際貿易において使用される食品中の放射性核種のガイドライン値改正案（ステップ7）
18.	JECFAにおける食品添加物、汚染物質及び自然毒の優先評価リスト 優先評価リストに関する作業部会の報告
19.	その他及び今後の作業
20.	次回部会の開催日時及び場所
21.	報告書案の採択

※ 標記会合に先立ち、2005年4月21日（木）に「食品添加物のコーデックス一般規格（GSFA）の作業原則に関する作業部会」、22日（金）に「GSFAに関する特別作業部会」、23日（土）「規格に関する特別作業部会」及び「コーデックス及びJECFAで用いられる用語の統一に関する作業部会」及び24日（日）には「食品中の汚染物質及び毒素に関する特別作業部会」が開催される予定。

## 資料 9－(2)

### 第37回食品添加物・汚染物質部会の主要検討課題 <食品添加物>

#### 1. 食品添加物の一般基準 (GSFA)

##### (a) GSFA前文等の改正について

###### (背景)

2001年にとりまとめられたGSFA前文について、個別の食品規格に掲載される添加物とGSFAに掲載される添加物が大きく乖離していることから、GSFA前文等の見なおしが進められている。

前回の本部会での議論を踏まえ、中国を主導国とする作業部会を作成し、以下に示す主用任務についてとりまとめ、討議資料（プログレスレポート）を用意することとなっている。

① GSFAを作成する際の作業原則の見なおし

② GSFAの作成に関わる次の基準を考慮する

1) GSFAはCACで採択された他のコーデックス基準との整合性を図る。

2) GSFAへの組込みは透明性を保った手段で行なわれる。

3) GSFAは公正かつ統一性をもった方法で作成される。

4) 作業原則の変更は作業の遅れを呼ぶものではなく、加速させるものでなければならぬ。

③ 作業原則改定案はGSFAに付属する独立文書に記載する。

④ GSFAと個別食品規格との関係を分析し、統一性を保つための手続きを提案する。

今回の討議資料の付表1は、上記①の事項に対する記述であり、GSFAの添加物の基準を策定する最近の作業原則の概要を記載している。付表2は、上記②及び③の事項に対する記述であり、GSFAの添加物基準の策定についての考え方を「ディシジョンツリー」として提示している。付表3は、上記④の事項に対する記述であり、GSFA前文、コーデックス手続きマニュアル、コーデックス添加物使用の一般原則についての不調和の部分について分析した概要を記載している。最後に付表4において、前文の改定案を記載している。

#### (注) GSFAの構成

a) 前文

b) 付属文書

A JECFAのADIから最大使用量を検討するためのガイドライン

B 食品分類システム

c) 食品添加物規定

表1 食品添加物毎（アルファベット順）の使用基準

表2 食品のカテゴリー別に整理した食品添加物の使用基準

表3 一般にGMP条件下において使用の認められている食品添加物

(基本的な考え方)

コーデックス規格（CS）とGSFAとの関係を明確にする必要性やGSFAに組み込む添加物規準の策定手順の明確化、また、GSFA前文、コーデックス手続きマニュアル、添加物使用の一般原則間の不整合な部分を分析し、統一を図るなど、GSFAの現状と問題点が明確になっていると考えられ、最終的なまとめに向けた作業に注目していく必要がある。

(b) GSFA表1、2及び3の改正案について

米国を主導国とする電子的作業部会の作成したGSFA表1、2、及び3の改正案について検討する。

(基本的な考え方)

我が国の規制や、使用実態を反映させるとともに、必要に応じ技術データの提供を行うこととする。

## 2. 食品添加物の同一性及び純度に関する規格

第63回JECFAにおいて、規格及び暫定規格が検討された添加物（添加物20品目、香料197品目）について、本部会に先立ち開催される作業部会報告（CRD5）及びJECFA報告に基づき検討される。

(基本的な考え方)

JECFAの評価結果を今後の我が国の成分規格改正の際に参考となるため、情報を収集する。また、必要に応じ、個別添加物に関して我が国が有しているデータをJECFAに提供を行なう。

## 3. コーデックスシステムへの香料の取組み

(背景)

前回の本部会においてJECFAにおける香料物質の評価が数百と進行していることから、香料をコーデックスシステムに組込むべく、米国を主導国として討議資料を用意するとされた。

今回、提示されている香料物質をコーデックスシステムに組込むための選択肢は以下のとおり。

- 選択 1 香料（化学合成及び天然）の大部分の評価が終了するまで待つ。
- 選択 2 新たに香料物質の一般基準を策定。ポジティブリスト。
- 選択 3 新たにJECFAが評価した物質をGSFAに組込む作業を開始。ポジティブリスト。
- 選択 4 新たに香料使用のためのガイドラインを策定。参照リスト。
- 選択 5 JECFAが評価した物質を参考するようGSFA前文改正。参照リスト。

(基本的な考え方)

JECFAにおいては2004年までに約1500の香料について安全性の評価を終了しており、コーデックスシステムの中に組込むための作業の必要性については理解できることから、選択2～5のうちの適当なものになると考える。我が国としては実施可能性も考慮し、緩やかな参考リストを提示した選択肢が好ましいと考えられる。

#### 4. 加工助剤及びキャリアの取扱について

(背景)

加工助剤は食品の製造工程で使用されるが最終食品に含有されないことから、GSFAには含めないとされており、前回の本部会において取扱について議論のなされたところ。その結果、加工助剤については使用のためのガイドラインを策定するとともに、最新版の加工助剤の一覧表を今回の本部会に提示することとされていたもの。

一方、キャリアについてはGSFAにおいて、その取扱を検討することになっているが、定義について本部会の合意が得られなかつたことから、今回の本部会までに討議資料を用意することとされていたもの。別に議題である「コーデックス及びJECFAで使用される用語の統一」において、2つの提案がなされており、第1案は「他の食品添加物や栄養素を食品中に導入し、作用する部位に運んだり、完全な状態に維持等するための添加物」、第2案は「食品添加物を溶解、希釈、分散、若しくは物理的に変化させる物質」とされている。キャリアに関する作業部会では、第1案を定義として採用することを勧告している。

(基本的な考え方)

加工助剤の一覧表については、食品衛生上のシステムが未成熟な国々にとって有益な情報である。また、我が国にとっても諸外国での加工助剤の使用実態の情報となることから、情報収集に努める。

我が国において、キャリアに該当する物質については、添加物以外の食品（乳糖等）として分類されるものもあることから、第2案が好ましい。

## 第 37 回 Codex 食品添加物・汚染物質部会（CCFAC）の検討課題（汚染物質）

### 1. 食品中の汚染物質及び毒素の Codex 一般規格（GSCTF）等

汚染物質・毒素に関しては、食品中の汚染物質及び毒素の一般規格（GSCTF）において、CCFAC における検討の規準や一般的の原則が定められており、これを補完するため、以下のものが検討される。

- ① 食品中の汚染物質及び毒素の Codex 一般規格（GSCTF）の一覧表 1 と作業文書  
既に採択された汚染物質の最大基準値について、一覧表に取りまとめられ、GSCTF に含められるもの。我が国とオランダで作成。
- ② 食品中の汚染物質及び毒素の Codex 一般規格（GSCTF）の改訂案  
GSCTF の中に「食品及び食品群中の汚染物質及び毒素の暴露方針の方針」（本年 7 月の第 28 回総会において step8 で検討予定）に関連する文章を含めるための修正を行う。我が国が作成。

#### 《基本的な考え方》

一覧表の様式は、汚染物質毎の基準値を一覧にしたものであり、策定されれば加盟国にとって非常に有益である。

また、GSCTF が Codex 及び加盟国に対し、汚染物質及び毒素のリスク管理措置を検討する際の一般原則を提示するものであることを考慮すると、GSCTF の中に暴露評価の実施に関する原則を明確に定めるべき。

### 2. 食品中のカビ毒、汚染物質の汚染防止及び低減等に関する実施規範

汚染物質・毒素のリスク管理については、生産、調製、保管、製造、流通等の各段階における汚染低減を図ることが有効である。

今回は、以下の実施規範が検討される。

- ① ツリーナッツのアフラトキシン汚染の防止及び低減（Step 7）
- ② 缶詰食品中に含まれる無機スズの汚染防止及び低減（Step 7）
- ③ 食品中のダイオキシン類及びダイオキシン類似 PCB 低減のための汚染源対策

#### 《基本的な考え方》

汚染物質の全体的な低減につながるものであることから、科学的な議論を踏まえた上で早急に採択されることが必要。

### 3. 食品中のカビ毒、汚染物質の最大基準値

以下の汚染物質について最大基準値が検討される予定。

- ① 未加工及び加工アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオにおけるアフラトキシン（Step 4）

- ② 魚類中の鉛 (Step 7)
- ③ 缶詰食品・飲料中の無機スズ (Step 4)
- ④ カドミウム (Step 7& 4)
  - Step 7 : 小麦、ばれいしょ、茎菜、根菜、その他野菜
  - Step 4 : 精米、軟体動物
- ⑤ 酸加水分解植物タンパク及びその製品の 3-クロロプロパンジオール
- ⑥ 放射線核種のガイドライン（見直し）

#### 《基本的な考え方》

適切に実施された実態調査によるデータ等に基づき、科学的に基準値を検討することが重要であり、我が国としてもデータの提供等に積極的に貢献していく。

#### 4. 食品中のカビ毒、汚染物質に関する討議資料

各種のカビ毒や汚染物質について、最大基準値及び汚染防止・低減等に関する実施規範の策定作業を開始するに当たり、各国の汚染実態データ、汚染低減の方法に関する情報、各国の基準値やガイドラインレベルに関する情報、サンプリング方法や分析法に関する情報などを収集し提供するもの。

本部会では、以下の討議資料について検討される予定。

- ① ブラジルナッツにおけるアフラトキシン汚染
- ② 穀物中のデオキシニバレノール (DON) 汚染
- ③ ソルガムのカビ毒汚染
- ④ クロロプロパノール
- ⑤ アクリルアミド
- ⑥ 多環芳香族炭化水素（例えばベンツピレンなど）
- ⑦ 魚類中のメチル水銀のガイドライン値と食事指導

#### 《基本的な考え方》

我が国の実情を反映するため、汚染実態データや関連する情報の提供を積極的に行う。