

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 35 回食品表示部会

日時 : 2007 年 4 月 30 日 (月) ~ 5 月 4 日 (金)

場所 : オタワ (カナダ)

議 題

1.	議題の採択
2.	部会に付託された事項
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 及び WHO からの付託事項：食事、運動及び健康に関する世界的な戦略の実施について
3.	コーデックス規格案における表示事項の検討
4.	有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン
a)	付属書 2 の改訂案：表 3 (ステップ 7)
b)	付属書 2 の改訂原案：表 1 (チリ硝石) (ステップ 4)
c)	改訂原案：エチレンの追加 (ステップ 4)
5.	遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品及び原材料の表示
a)	包装食品の表示に関する一般規格の改正案 (遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品の表示に関する勧告案)：定義 (ステップ 7)
b)	遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品及び原材料の表示に関するガイドライン原案：表示規定 (ステップ 4)
6.	包装食品の表示に関する一般規格の改正原案：原材料の量に関する表示 (ステップ 4)
7.	栄養及び健康強調表示に関連する広告の定義原案 (ステップ 4)
8.	規格化された食品の一般名称の他の食品への使用に関する討議資料
9.	その他の事項及び今後の作業並びに次回会合の日程及び開催地
10.	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2007 年 4 月 28 (土) に「包装食品の表示に関する一般規格の改正原案：原材料の量に関する表示」に関する作業部会、2007 年 4 月 29 日 (日) に「有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン」に関する作業部会が開催された。

第 35 回食品表示部会 (CCFL) 概要

1. 開催日及び開催場所

平成 19 年 4 月 30 日 (月) ~ 5 月 4 日 (金)
オタワ (カナダ)

2. 参加国及び国際機関

79 加盟国、EC、27 国際機関 (参加者総数 315 名)

3. 我が国からの参加者

農林水産省消費・安全局 表示・規格課長	新井 ゆたか
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長	池田 千絵子
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課課長補佐	松岡 輝昌
厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室 バイオ食品専門官	岩崎 容子
厚生労働省医薬食品局食品安全部参与	吉倉 廣
農林水産省消費・安全局表示・規格課課長補佐	谷口 康子
課長補佐	植杉 紀子

4. 議論の概要

主要議題は以下のとおり。

議題 2b) FAO 及び WHO からの付託事項：食事、運動及び健康に関する世界的な戦略の実施

本部会では、2004 年 5 月の WHO 総会において採択され、生活習慣病の疾病率と死亡率の低減を目指した「食事、運動及び健康に関する世界的な戦略」の実施のため、FAO 及び WHO が事前に準備した新規作業案について議論された。

更なる検討が必要とされたものについては、次回第 36 回部会前に、カナダ、アルゼンチン及びドイツを共同議長とする作業部会において議論することとされた。当該作業部会では、①全ての包装食品に係る栄養表示の義務化、②栄養強調表示をした際に必須表示となる栄養成分リストの拡大、③栄養表示及び健康表示の表示方法に関する追加基準の策定、④果実、野菜、穀物、添加された糖類に係る量的表示について検討を行い、本部会が栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) との連携の上で実行すべき作業を明らかにすることとされた。

議題 4 有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン：付属書 2 使用許可資材の見直し（ステップ 7）他

会議に先立ち開催された作業部会で、①付属書 2 の表 3（使用可能な食品添加物の表）パート 1 については昨年の部会で合意されたことが確認され、②同パート 2 に関して食品添加物の一般規格で認められた食品添加物については [] を外しパート 1 に移動し、それ以外については引き続き各国からのコメントを受け付けることとし、③付属書 2 の表 1（使用可能な肥料・土壌改良資材）にチリ硝石を追加することについては各国の合意が得られなかったことから議論を打ち切ることとし、④使用許可資材としてエチレンを追加することについては、キウイフルーツとバナナの追熟に限ってステップ 5 に進めることとされ、部会でも合意された。①についてはステップ 8 での採択、③については作業の中断の決定を第 30 回総会に求めることとされた。

議題 5b) 遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品及び原材料の表示に関する ガイドライン原案：表示規定（ステップ 4）

本ガイドライン策定については、1993 年以降議論してきているものである。本年 2 月にオスロで開催された作業部会では、各国の遺伝子操作技術由来／遺伝子組換え食品の表示に対するアプローチが 7 タイプに分類され、今後の対応について 9 つの選択肢が同定された。

部会では、米国、豪州、アルゼンチン、チリ他数カ国が策定の中止を主張したが、多くのアフリカ諸国が作業の継続を主張し、これを我が国や EC 他多くの国が支持したことから、最終的に継続することで合意が得られた。新たな特別作業部会は、ノルウェーの作業部会で副議長を務めたガーナにおいて来年初めに開催されることとなった。

また、遺伝子組換え食品の定義をステップ 7、ガイドライン原案はステップ 3 とすること、ガイドライン原案の策定作業期限は 4 年間とすることが合意された。

議題 6 包装食品の表示に関する一般規格の改正原案：原材料の量に関する表示 （ステップ 4）

第 28 回本部会（2000 年）より「包装食品の表示に関する一般規格」の「原材料の量に関する表示」（セクション 5.1）について、表示対象の拡大を検討している。

昨年の第 34 回会合の改正原案において [] 付きで残っていた「健康増進又は消費者誤認防止に必要なもの」及び「果実、野菜、穀物、添加された糖類を示すもの」は、他のガイドラインでカバーすべきとの意見が多く、削除するこ

とが合意された。

また、表示が義務付けられる「用語、写真、絵又は図柄によって表示上で強調されているもの」は、「流通される国で消費者に誤認を与えない場合は適用しない」とする除外規定が追加され、「食品の特徴付けにとって必須であって、混乱を招くおそれのある他の食品と区別するために必要なもの」は、「流通される国の消費者が当該原材料が含まれていることを想定しており、原材料量的表示がなければ混乱を招くおそれがあるもの」という条件等が追加され、改正原案はステップ5に進められることとされた。

議題7 広告に関する討議資料

本件は、第29回総会において採択された新規作業である。本部会では、カナダが提案した広告の定義原案をベースとして議論され、カナダ提案は範囲が広すぎること、また、本定義はあくまでも栄養・強調表示の使用のためのガイドラインの中での使用に限られるべきであるとの考えから、メキシコが新しい定義原案を提案し、他国からも明確化のための修正提案が行われた。

部会は、本作業はあくまでも広告の定義を策定することであり、その定義は栄養・強調表示の使用のためのガイドラインの中での使用にとどまり、広告の規制などを議論するものではない旨を再確認し、新しく策定された定義原案をもってステップ5に進めることを合意した。

議題9 新規作業の提案（有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン付属書2表2からのロテノンの削除又は使用の限定）

前回部会において、我が国は、有機の原則に合致しないとして、農薬のロテノンを含む有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン中の使用許可資材から外すこと又は水系に入らないように限定をすることを提案し、今回部会に科学的データを追加して再提案することが要請された。

我が国が追加データとともに提案した内容に対し、ニュージーランド等からの支持は得られたものの、各国による内容の事前の精査を可能にするため、次回会合前に代替資材のデータを追加して討議資料として配布の上、新規作業として採択するか次回会合において議論することとなった。

FAO / WHO 合同食品規格計画

第 39 回残留農薬部会

日時 : 2007 年 5 月 7 日 (月) ~ 5 月 12 日 (土)

場所 : 北京 (中国)

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.	2006 年 FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議 (JMPR) からの一般審議事項の報告
4a	急性摂取による懸念が JMPR により特定された際に他の適性農業規範 (GAP) を使ってより低い農薬残留基準値を設定するための手続き案
5.	食品及び飼料における農薬最大残留基準値(MRL)案及び原案 (ステップ 7 及び 4)
6.	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)
7.	残留農薬の分析・サンプリング法に関する検討事項
	(a)結果の不確かさの推定法の適用に関する討議資料
	(b)残留農薬の分析法リストの改訂原案 (ステップ 4)
	(c)全乳及び乳脂肪中の脂溶性農薬の分析法に関する討議資料
8.	加工及び調理済み食品の MRL の設定
9.	農薬に関するコーデックス優先リストの策定
10.	コーデックス基準値 (MRL) による規制に関する討議資料
11.	その他の事項及び今後の作業
12.	次回会合の日程及び開催地
13.	報告書の採択

※標記会合に先立ち、2007 年 5 月 6 日 (日) に「農薬のコーデックス優先リストの策定に関する特別作業部会」が、また会合期間中の 5 月 8 日 (火) に「分析法に関する特別作業部会」が開催された。

○残留基準がステップ5に進められた農薬

Bifenazate (219)	Endosulfan (032)	Quinoxifen (222)	Thiabendazole (065)
------------------	------------------	------------------	---------------------

○既存残留基準の削除が提案された農薬

Aldicarb (117)	Bifenazate (219)	Dimethoate (027)	Endosulfan (032)
Fenamiphos (085)	Fentin (040)	Fludioxonil (211)	Methamidophos (100)
Methomyl (094)	Pirimicarb (101)	Propamocarb (148)	Propargite (113)
Pyraclostrobin (210)			

○残留基準のステップを進めなかった農薬

(ステップ7に維持)

Acephate (095)	Carbendazim (072)	Carbofuran (096)	Carbosulfan (145)
Chlorpyrifos-Methyl (090)	Dimethoate (027)	Haloxifop (194)	Methamidophos (100)
Methomyl (094)	Oxamyl (126)	Phorate (112)	Prochloraz (142)

(ステップ4に維持)

Haloxifop (194)

(ステップ6に差し戻し)

Acephate (095)	Captan (007)	Carbaryl (008)	Esfenvalerate (204)
Fenitrothion (037)	Fenpyroximate (193)	Indoxacarb (216)	Malathion (049)
Metalaxyl-M (212)	Methamidophos (100)	Oxydemeton-Methyl (166)	Phosmet (103)

○一部の食品の残留基準の検討を中止した農薬

Aldicarb (117)	Dimethoate (027)	Disulfoton (074)	Dithiocarbamates (105)
Fenamiphos (085)	Methamidophos (100)	Methomyl (094)	Methoxyfenozide (209)
Parathion-Methyl (059)	Thiabendazole (065)		

また、乾燥チリペッパーについて Dimethoate (027)、Methamidophos (100)及び Oxamyl (126)、スパイスについて Mevinphos (053)に係る残留基準の検討を行い、dimethoate と oxamyl の残留基準についてはステップ7に維持し、その他についてはステップ6へ差し戻すこととなった。

議題 7：残留農薬分析・サンプリング法に係わる検討事項

(a) 結果の不確かさの推定法の適用に関する討議資料

第 29 回総会において、結果の不確かさに関するガイドライン案がステップ 8 で採択されたが、今回、各国・地域で現在どのように測定の不確かさを分析結果で報告させているのか、また、食品中の残留農薬のリスク管理にどのように活用しているのかについて、提供された情報を検討した。

広い範囲の農薬／食品の組み合わせについて分析する必要があることや分析方法も多様であることから、個々の不確かさを推定することはほぼ不可能であること、測定の不確かさの概念が公的検査機関に十分に理解されていないことなどから、Proficiency testing、分析法の妥当性確認、精度管理及び Horwitz 法などに基づいた、簡便かつ実用性のあるガイダンスを策定するよう提案があった。

部会は、ガイダンスの作成を含め本件の今後の進め方について、電子作業部会を立ち上げて討議文書を作成し、それに基づいて次回会合で検討することとした。

議題 8：加工及び調理済み食品の MRL の設定

残留農薬部会では、これまで加工によって濃縮が起こる場合にのみ加工食品の残留基準を設定してきた。前回の部会において、生鮮食品の残留基準を加工食品にいかに関用するか等について、各国・地域の情報を求めたうえで、EC がオランダ、米国、カナダ等の協力を得て、討議資料を作成することとされた。

今回、EC から加工食品の残留基準の設定についての各国のポリシー及び本案件をどのように進めるかについての勧告を含む文書が紹介された。それによると、情報を提供した国では加工食品中の残留濃度を知るために試験が要求されていること、生鮮食品の残留基準値を加工食品へ適用するか否かについてそれぞれの国で考え方が異なっているということであった。

いくつかの国は、討議文書で提案された勧告案を支持し、加工係数の適用に関する明白な規準とガイダンスの策定を進めるべきとした。また、CropLife International から OECD で作成されている加工試験とその報告に関するガイドラインについての紹介があった。

部会は、加工食品に対する残留基準や加工係数を設定する際の各国の考え方等をまとめた今回の討議文書をはじめとする関連資料を JMPR (FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議) に付託し、それに対する JMPR からのコメントを 2008 年の本部会において検討し、加工係数の適用に関するガイドラインの要否について決定することとした。

FAO/WHO 合同食品規格計画

第 30 回 コーデックス総会

日時 : 2007年7月2日(月)～7月7日(土)
 場所 : ローマ(イタリア)

仮 議 題

第1章 はじめに	
1.	議題の採択、議事運営
2.	第59回執行委員会の報告
3.	FAO/WHO 地域調整部会からの報告
第2章 手続き等に関する案件	
4.	手続きマニュアルの改正
a)	手続きルールの改正
b)	手続きマニュアルのその他の改正
第3章 コーデックス規格と関連文書	
5.	ステップ8の規格案と関連文書(ステップ6,7を省略するための勧告を付してステップ5で提出されたもの及び迅速化手続きのステップ5で提出されたものを含む)
6.	ステップ5の規格原案と関連文書
7.	既存のコーデックス規格と関連文書の廃止
8.	新規の規格及び関連文書策定及び作業中止の提案
第4章 計画及び予算に関する事項	
9.	財政及び予算に関する事項 2008/2009 予算の提案
10.	2007～2009年のコーデックス会議のスケジュールの提案
11.	コーデックス委員会の戦略的計画
第5章 方針及び一般問題	
12.	コーデックス委員会及び食品規格に関するその他の FAO 及び WHO の作業に対する FAO/WHO 合同評価の実施
a)	全般的な実施状況
b)	コーデックス部会の構成及び部会と特別部会の権限の検証
13.	部会及び特別部会の報告から提起された事項

14.	コーデックス委員会とその他の国際組織との関係
15.	コーデックスへの参加促進のための FAO/WHO プロジェクト及び信託基金
16.	FAO 及び WHO から提起されたその他の事項
第 6 章	選出と指名
17.	地域調整国の指名
18.	コーデックス委員会議長・副議長の選挙
19.	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
第 7 章	その他の事項
20.	その他の作業
21.	報告書の採択

第30回コーデックス総会主要検討議題（案）

仮議題 5. Part 1. ステップ 8、5/8 及び 5（迅速化手続き）の規格案及び関連文書

<汚染物質部会（CCCCF）>

事項	概要
缶詰食品及び缶詰飲料中のスズの最大基準値案	缶詰飲料中のスズについて 150 mg/kg、その他の缶詰食品中のスズについて 250 mg/kg の最大基準値案の最終採択を諮るもの。
ワイン中のオクラトキシン A 汚染の防止及び低減に関する実施規範原案	ワイン中のオクラトキシン A 濃度が顕著な地域において適用される、ぶどう栽培、ワイン製造工程等におけるオクラトキシン汚染の防止・低減のための実施規範原案の最終採択を諮るもの。

<食品添加物部会（CCFA）>

事項	概要
食品添加物のコーデックス一般規格（GSFA）の食品添加物条項案及び原案	GSFAに規定する甘味料及びその他の添加物条項の最終採択を諮るもの。
食品添加物の国際番号システム修正原案	FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）による評価が終了した食品添加物等に国際番号を割り当てるもの。
第67回 JECFA から提起された食品添加物の同一性及び純度の規格	第 67 回 JECFA で決定した新規・改訂食品添加物規格の承認、及び、JECFA 規格とコーデックス規格において違いがある規格についての見直し。

<魚類・水産製品部会（CCFFP）>

事項	概要
魚類及び水産製品に関する取扱い規範原案（コーティングされた急速冷凍製品、塩蔵魚、関連する定義）	「魚類及び水産製品に関する取扱い規範原案」の衣（バター）やパン粉でコーティングされた急速冷凍水産製品の項（§10）のうち、貝及びエビの加工処理に関するセクション（§10.4及び10.5）、塩蔵魚類に関する定義（§2.7）及び塩蔵魚類の加工に関するセクション（§11）について、ステップ5/8で採択することを総会に諮るもの。

イワシ及びイワシ類缶詰製品規格の修正原案（新魚種追加）	チリから提案されていた、ペルー近海で漁獲される <i>Clupea bentincki</i> を製品の定義に示された魚種リストに追加すること、また、表示セクション：Name of food（食品名）について、魚種の表記を“X Sardine”（“X”は製品が販売される国の法律及び習慣に従い、国名、地理的な区域、魚種名または魚種の一般的な名称、あるいはこれらの組み合わせ）とすることが部会で合意された。これらについて、ステップ5（迅速化手続き）で採択することを総会に諮るもの。
-----------------------------	---

< 生鮮果実・野菜部会（CCFFV） >

事項	概要
食用ぶどう規格案及び原案	熟度要件及び房の最小重量の規定をステップ5/8、その他の部分をステップ8で総会に諮るもの。

< 食品衛生部会（CCFH） >

事項	概要
卵及び卵製品の衛生実施規範改訂案	FAO/WHOによる卵中の <i>Salmonella</i> 属に関するリスク評価の結果等、最近の科学的知見に併せて改訂された「卵及び卵製品の衛生実施規範」について、最終採択を諮るもの。
調理済み食品中の <i>L. monocytogenes</i> の管理における食品衛生の一般原則の適用に関するガイドライン案	調理済み食品中の <i>L. monocytogenes</i> を管理する場合に特に必要となる製造から消費までに関する食品衛生上の原則を述べたガイドラインについて、最終採択を諮るもの。
微生物学的リスク管理（MRM）の実施に関する原則及びガイドライン案	本原則及びガイドライン案は、第27回総会が2004年に定義を採択した食品安全目標値（FSO）、達成目標値（PO）、達成規準（PC）等の概念を取り入れ、微生物学的リスク評価の結果を活用した、リスク管理の実施方法について討議しているもの。FSO等の新しい概念に関する記述を除く本体部分及びリスクプロファイルに含むべき事項の例示の部分のみ、最終採択を諮るもの。

< 食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS） >

事項	概要
公的証明書の一般的様式及び証明書の設計、作成、発行及び使用に関するガイドラインの改訂原案	電子証明などの新たな技術の位置付けを行うほか、証明書の偽造や無効な証明書についても取り上げるとともに、荷口ごと以外にも、出荷施設リストに基づく一括証明方法などについても

	取り上げている。ステップ 5/8 で採択することを総会に諮るもの。
--	-----------------------------------

<食品表示部会 (CCFL) >

事項	概要
有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン 付属書 2: 表 3 (使用可能な食品添加物の表) の修正案	食品添加物の一般規格 (GSFA) の改訂作業を反映させた表の修正。

<油脂部会 (CCFO) >

事項	概要
ファットスプレッド及びブレンドスプレッド規格案	脂肪分 10%以上 90%以下のスプレッドの規格案。マーガリンは含まれるがバター及びデイリースプレッドは含まない。第 19 回 CCFO (2005 年) で合意されなかった食品添加物条項が、第 20 回 CCFO (2007 年) で合意され、最終採択を総会に諮るもの。

<一般原則部会 (CCGP) >

事項	概要
加盟国が適用する食品安全のためのリスク分析についての作業原則原案	作業部会 (2006 年 9 月) での検討を経て第 24 回 CCGP で検討され、いくつか修正がなされた上で合意された。 本原案をステップ 5 で進めて再度 CCGP で検討すべきとする意見と、ステップ 5/8 で進めるべきとする意見に分かれたが、最終的に、ステップ 5/8 で進めることで合意された。 ← ステップ 5/8 での採択を支持する方向で対処したい。

<栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) >

事項	概要
乳児用調製粉乳及び特殊医療を目的とした乳児用調製粉乳規格改訂案	通常の乳児用調製粉乳 (セクション A)、特殊医療を目的とした乳児用調製粉乳 (セクション B) の両方を最終採択するよう総会に諮るもの。 部会においては、乳タンパクを原料とする製品の窒素換算係数を 6.38 とするよう日本、インドなどが主張したが、全ての製品を 6.25 とすることで合意されている。また、日本が主張した DHA (ドコサヘキサエン酸) 含有量及びアラキドン酸/DHA 比の修正は受け入れられず、各国が独自の基準値を設定することも可能 (National authorities

	<p>may deviate...)とする脚注が追加された上で合意されている。</p> <p>← 上記脚注が保持されるならば、採択を支持する方向で対処したい。</p>
--	---

<加工果実・野菜部会（CCPFV）>

事項	概要
果実・野菜漬物規格案	果実・野菜を自然発酵あるいは酸化剤とともに、貯蔵し、製造された酸味のある、または酸性化製品の規格案。キュウリの漬物及びキムチは除外されている。
加工トマト濃縮物規格案	トマトピューレ及びトマトペーストの規格案。トマトソース、チリソース、ケチャップなどの加工度の高い製品は含まない。
トマト貯蔵製品規格案	トマト缶詰などの包装されたトマトの貯蔵製品の規格案。
かんきつ類缶詰規格案	グレープフルーツ、マンダリンオレンジ、スイートオレンジ類、プメロの缶詰製品の規格案。

<残留農薬部会（CCPR）>

事項	概要
農薬最大残留基準値（MRL）案及び原案	第39回CCPRで審議された20農薬のMRL案について総会の最終採択を諮るもの。

Part 2. 採択に掛けられる規格及び関連文書

<分析・サンプリング法部会（CCMAS）>

事項	概要
規格案・原案に含まれている分析法	果実・野菜漬物規格案、加工トマト濃縮物規格案、トマト貯蔵製品規格案、かんきつ類缶詰規格案、コチュジャン規格原案、活及び生鮮二枚貝類製品規格原案、ファットスプレッド及びブレンドスプレッド規格案及び名前のついた植物油規格修正案：米ぬか油で規定されている分析法 油脂規格、ココアバター規格、栄養表示のガイドライン分析法に規定されている分析法の更新

Part 3. 総会で保留されていた規格及び関連文書

<食品残留動物用医薬品部会（CCRVDF）>

事項	概要
牛ソマトトロピン（BST）の最大残留基準値（MRL）案	BST の最大残留基準値案については、第 50 回 JECFA の評価結果に従って設定された MRL 案を採択すべきとする意見と、other legitimate factor（その他の正当な要因）を考慮して、そもそも成長ホルモンについて MRL を設定すべきでないとする意見に分かれ、第 23 回総会（'99）においてステップ 8 で保留されたまま現在に至る。

<乳・乳製品部会（CCMMP）>

事項	概要
個別チーズ規格案及び原案（チェダー、ダンボ、エダム、ゴダ、ハヴァーティ、サムソー、エメンタル、ティルシター、セントポーリン、プロボローネ、カッターチーズ、クロミエ、クリームチーズ、カマンベール、ブリー、モッツアレラ）	左記の規格案・原案中の原産国（製造国）表示規定に関し、再度食品表示部会で検討することが、第 29 回総会において決定されたもの。第 35 回食品表示部会（2007 年 4 月）で、原産国表示規定を含んだ規格案・原案通りステップ 8 に進めることが合意された。

仮議題 6. ステップ 5 の規格原案及び関連文書

<食品添加物部会（CCFA）>

事項	概要
香料の使用に関するガイドライン原案	香料をコーデックスシステムに取り込むため、香料の使用に関するガイドラインを策定している。部会で合意が得られなかったセクション 4：Biologically Active Substances（生物学的活性物質）及び付表 A&B 以外の部分について、予備採択することを総会に諮るもの。

<アジア地域調整部会（CCASIA）>

事項	概要
コチュジャン規格原案	コチュジャンの規格原案。第 15 回 CCASIA（2006 年）において、ステップ 5 で総会に諮り、ステップ 6 以降は、CCCPL（穀物豆類部会）で作業を進めるよう勧告することに合意された。

朝鮮人参規格原案	食品用の朝鮮人参の規格原案。第 15 回 CCASIA (2006 年) において、ステップ 5 で総会に諮り、ステップ 6 以降は、CCPFV (加工果実・野菜部会) で作業を進めるよう勧告することに合意された。
----------	---

< 魚類・水産製品部会 (CCFFP) >

事項	概要
魚類及び水産製品に関する取扱い規範原案 (活及び生鮮二枚貝、ロブスター及びカニ、関連する定義)	「魚類及び水産製品に関する取扱い規範原案」のうち、活・生鮮二枚貝に関する項 (§ 7)、ロブスター・カニの加工に関する項 (§ 13) 及びその定義に関する事項等について、予備採択することを総会に諮るもの。
活及び生鮮二枚貝類製品の規格原案	活及び生鮮二枚貝の規格について、予備採択することが総会に付託されているもの。本規格原案のうち、食品衛生 (糞便大腸菌群、大腸菌、腸炎ビブリオの微生物規格及び貝毒に関する規格)、分析方法及び表示部分に関しては、関係部会の承認を得ることとされている。 ← 微生物規格については、第 38 回 CCFH から CCFFP に対して再検討要請がなされているが、その検討に当たっては CCFH が有する微生物リスク管理における専門性が必要であることから、本件については、CCFH との連携の下にステップを進める必要がある旨、適宜発言し対処することとしたい。

< 食品表示部会 (CCFL) >

事項	概要
有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン修正原案：エチレンの追加	キウイフルーツ及びバナナ追熟のためのエチレン使用を可能とするための修正。
包装食品の表示に関する一般規格の修正原案：原材料の量に関する表示	現行の「包装食品の表示に関する一般規格」における原材料の量に関する表示について、規定内容を拡大するための修正原案。
栄養・健康強調表示に関する広告の定義原案	栄養・強調表示の使用のためのガイドラインにおいて使用される広告の定義原案。

< 残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要
農薬最大残留基準値原案	第 39 回 CCPR で審議された 4 農薬の MRL 案に

	ついて予備採択を総会に諮るもの。
--	------------------

< 栄養・特殊用途食品部会 (CCNFS DU) >

事項	概要
乳児及び年少幼児向けの特別用途食品に使用される栄養素配合物の推奨リスト原案	栄養素の純度条件及び食品添加物リストの改訂を受けて、推奨リストの改訂作業が進められているもの。

< 加工果実・野菜部会 (CCPFV) >

事項	概要
ジャム、ゼリー、マーマレード規格原案	ジャム、ゼリー、マーマレードの規格原案
野菜缶詰規格原案 (一般規定)	野菜缶詰規格原案の一般規定の予備採択を総会に諮るもの。個別の野菜種について規定した付属書はステップ2に戻されている。

< 生鮮果実・野菜部会 (CCFFV) >

事項	概要
ビターキャッサバ規格原案	スウィートキャッサバに含まれないシアン含有量の高いキャッサバ品種を対象とした規格原案。
生鮮果実・野菜の品質規格の適合についての検査・認証に関するガイドライン原案	生鮮果実・野菜の品質検査及び証明書に関するガイドライン原案。

< 汚染物質部会 (CCCF) >

事項	概要
植物たんぱく質酸加水分解物(酸-HVP)を含む液体調味料(本醸造しょうゆを除く)における3-クロロプロパノール(3-MCPD)の最大基準値原案	酸-HVPの製造過程で生じる3-MCPDについて、酸-HVPを含む液体調味料の最大基準値原案(0.4 mg/kg)の予備採択を諮るもの。
酸-HVP及び酸-HVPを含む製品の製造過程における3-MCPDの低減に関する実施規範原案	植物性たん白を酸加水分解する工程で生じるクロロプロパノール類の一種である3-MCPDについて、酸-HVP及び酸-HVPを含む製品の製造過程における低減に関する実施規範原案の予備採択を諮るもの。

仮議題 7. 既存のコーデックス規格と関連文書の廃止

< 食品添加物部会 (CCFA) >

事項	概要
食品添加物の同一性及び純度のコーデックス規格	食品添加物の JECFA 規格と相違があるコーデックス 5 規格について廃止することを総会に諮るもの。

< 残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要
コーデックス農薬残留基準値	第 39 回 CCPR で審議された、13 農薬のコーデックス農薬残留基準値について廃止することを総会に諮るもの。

< 汚染物質部会 (CCCF) >

事項	概要
CODEX STAN 248-2005 : カドミウムの最大基準値	我が国及びオランダの提案に基づき、第 1 回 CCCF において“ <i>Brassica vegetables</i> ”、“ <i>Bulb vegetables</i> ”、“ <i>Fruiting vegetables, Cucurbits</i> ”、“ <i>Fruiting vegetables, other than Cucurbits</i> ”、“ <i>leafy vegetables</i> ”、“ <i>Potato</i> ”、“ <i>Root and tuber vegetables</i> ”、“ <i>Stalk and stem vegetables</i> ”、“ <i>Wheat</i> ”のカドミウムの個別基準値 (「CODEX STAN 248-2005」) を廃止することを総会に諮ることを合意したもの。

< 加工果実・野菜部会 (CCPFV) >

事項	概要
① CODEX STAN15-1982 : グレープフルーツ缶詰のコーデックス規格 ② CODEX STAN68-1981 : マンダリンオレンジ缶詰のコーデックス規格	左記規格はかんきつ類缶詰規格案 (仮議題 5 参照) に包含されることから、この規格案が最終採択された場合に廃止される予定。

< 油脂部会 (CCFO) >

事項	概要
① CODEX STAN32-1981 : マーガリンのコーデックス規格 ② CODEX STAN135-1981 : マイナリンのコーデックス規格	左記規格はファットスプレッド及びブレンドスプレッド規格案 (仮議題 5 参照) に包含されていることから、この規格案が最終採択された場合に廃止される予定。

<魚類・水産製品部会（CCFFP）>

事項	概要
① CAC/RCP35-1985：冷凍バター及び/又はパン粉付き水産製品の取扱い規範 ② CAC/RCP26-1979：塩蔵魚類の取扱い規範	①の規範は魚類及び水産製品に関する取扱い規範案（仮議題5参照）のセクション10：衣（バター）やパン粉でコーティングされた急速冷凍水産製品、②の規範は同取扱い規範案のセクション11：塩蔵魚類の加工に包含されることから、これらセクションが最終採択された場合に廃止される予定。

仮議題8．規格及び関連文書に関する新規作業及び作業中止の提案

－新規作業－

<魚類・水産製品部会（CCFFP）>

事項	概要
魚類及び水産製品規格へ魚種を追加するための手続きの改訂	いわし及びいわし類缶詰製品規格に魚種を追加する提案が合意された（仮議題5参照）ことに伴い、魚類及び水産製品規格へ魚種を追加するための手続きを改訂するもの。
急速冷凍フィッシュスティックの規格修正（窒素係数への新たな魚種の追加）	タイから「急速冷凍フィッシュスティック（フィッシュフィンガー）・切り身のパン粉又はバターの衣つき」の表示に関する規格の表2（白身魚の含有量を算出するための暫定窒素係数）に熱帯水域の魚種の窒素係数を新たに追加する作業が提案されたもの。
フィッシュソース規格	本製品は様々な名称で国際的に流通しており、また、各国が独自の国内規格を有していることから貿易に支障を来している、との理由で、ベトナムから新規作業として提案されたもの。
生鮮／活及び冷凍あわびの規格	南アフリカから、国際取引の重要性に鑑み、生鮮／活及び冷凍あわびの規格策定が提案されたもの。 対象範囲の他の腹足類への拡大は後のステップで審議することとされている。

<加工果実・野菜部会（CCPFV）>

事項	概要
果実・野菜缶詰の最小固形物重量管理のための計測学的規定を含んだサンプリング計画	果実・野菜缶詰規格で規定されている最小固形物重量の要件に適合しているか確認する際に用いるサンプリング計画の策定。

< 栄養・特殊用途食品部会 (CCNFSDU) >

事項	概要
栄養・特殊用途食品部会によるリスク分析の策定及び適用	CCNFSDU に適用されるリスク分析の作業原則について検討するもの。時間の制約から部会において詳細な検討は行われていないが、案件の重要性に鑑み、新規作業提案として総会に提出することが合意されたもの。

< アジア地域調整部会 (CCASIA) >

事項	概要
チリソース規格	第 15 回 CCASIA で、タイより CRD として提案され、総会に提出することが合意されたもの。唐辛子を主原料としたチリソースの規格策定作業の提案。 ← 我が国では、チリソースはトマトを主原料としているため反対したい。
さご椰子粉の規格	第 15 回 CCASIA で、インドネシアより CRD とされ、総会に提出することが合意されたもの。

< バイオテクノロジー応用食品特別部会 (TFFBT) >

事項	概要
微量に存在する組換え DNA 植物に関する組換え DNA 植物由来食品の安全性評価の実施のためのガイドラインの付属文書	各国の承認状況の違いから、ある国で承認された組換え DNA 植物が、未承認の国で食品中に微量に存在した場合の安全性評価のガイドラインを既存の植物ガイドラインの付属文書として作成する作業。安全性評価に関するデータの共有メカニズムについても、作業内容に含めることとされている。

< 食品衛生部会 (CCFH) >

事項	概要
ブロイラー鶏肉のカンピロバクター及びサルモネラ属のコントロールのためのガイドライン	適正衛生規範 (GHP)、HACCP、ハザード低減に関する特別な知識及びリスク評価に基づく管理手法を包含する全般的なガイドラインの作成。

< 油脂部会 (CCFO) >

事項	概要
名前のついた植物油規格修正: パーム核オレインとパーム核ステアリン	名前のついた植物油規格にパーム核オレインとステアリンの規定を追加するための修正。

<汚染物質部会（CCCCF）>

事項	概要
乾燥いちじく中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	乾燥いちじくのアフラトキシン汚染の防止及び低減のための実施規範の作成。

<食品添加物部会（CCFA）>

事項	概要
GSFA 食品分類システムの改訂	GSFA 食品分類システムのうち、①大豆製品の適切な配置及び②ファットスプレッド規格（仮議題5参照）と分類番号02.2（fat emulsions mainly of type water-in-oil）の整合性を図るため食品分類システムを改訂するもの。

<残留農薬部会（CCPR）>

事項	概要
農薬の優先リスト（新農薬及び定期見直し農薬の追加）	FAO/WHO 合同残留農薬専門家会議（JMPR）に新規評価・見直しを優先的に依頼する農薬のリストの提案。

—作業の中止—

<食品添加物部会（CCFA）>

事項	概要
GSFA の食品添加物条項案及び原案に関する作業の中止	GSFA に規定する 18 の食品添加物の条項に関して、作業を中止することについて総会の承認を求めるもの。

<食品表示部会（CCFL）>

事項	概要
有機食品の生産、加工、表示及び流通に関するガイドライン修正原案：付属書2（使用可能な物質）表1へのチリ硝石の追加	チリ硝石の追加は、有機生産の原則に矛盾すること、資材の追加要件に該当しないことから、多くの加盟国の支持が得られず、第35回CCFLにおいて、作業中止を提案することに合意した。

<残留農薬部会（CCPR）>

事項	概要
農薬最大残留基準値案及び原案に関する作業の中止	10 農薬に関して、一部の食品の最大基準値作成の作業を中止することについて、総会の承認を求めるもの。