

## 第36回コーデックス連絡協議会の概要

平成 20 年 11 月 14 日（金曜日）に、第 36 回コーデックス連絡協議会を開催しました。主な質疑応答事項及び意見は下記のとおりです。

本協議会では、まず、第 24 回加工果実・野菜部会、第 2 回抗菌剤耐性に関する特別部会及び第 30 回栄養・特殊用途食品部会についての報告を行い、それに対する質疑応答及び意見交換がなされました。次に、今後開催が予定されている第 17 回食品輸出入検査・認証制度部会、第 40 回食品衛生部会及び第 21 回油脂部会の主な検討議題の説明を行い、それに対する質疑応答及び意見交換がなされました。

### 1. コーデックス委員会の活動状況について

#### (1) 第 24 回加工果実・野菜部会

- ・ チリソースの規格について、地域調整部会が規格を策定することにより、他地域の製品を排除するようなことにならないか、と問われ、品質に関する地域規格が TBT 協定上どこまでの意味を持つか明確ではないが、おそらく SPS 協定上と同じ取扱いと考えられる、また、コーデックスの場合、地域規格を策定する場合も最終的に総会場で議論することとなるので、そのような懸念はあまりないと思われる旨回答した。

#### (2) 第 2 回抗菌剤耐性に関する特別部会

- ・ 「薬剤耐性菌に特化した微生物規準の策定及びそれに基づく製品回収」をリスク管理オプションとして残すように要望があったが、耐性菌・非耐性菌の別にかかわらず、ヒトに健康影響を及ぼすレベルで病原体が存在する場合は製品回収などの措置は取られることとなっており、薬剤耐性菌に特化して回収を行うことは実効性という観点から疑問が残ると思われるが、本件に引き続き議論される旨説明した。
- ・ リスク管理オプションのうち、抗菌剤を含む飼料を摂取した動物の糞尿が肥料として利用され、そこから食品へ移行するおそれがあるため、動物の飼料や廃棄物の管理を検討すべきとの要望があった。これに対し、家畜の糞尿については、使用を中止すべきとドラフトにあり、これについては、生鮮野菜果実の衛生規範でも適切に堆肥化されれば利用可能としているので、この点については反対の立場であるが、今回の会議では時間切れで議論できなかったと説明した。

#### (3) 第 30 回栄養・特殊用途食品部会

- ・ 議題6の「健康強調表示の科学的根拠についての勧告原案」について、再評価に関する記述が入ったことから、日本の特定保健用食品の制度においても、再評価の規定を検討するようお願いしたいと要望があった。

#### (4) 第17回食品輸出入検査・認証制度部会

- ・ 議題4で議論されている「監査」「検査」「調査」等の用語をわかりやすくすべきとの要望がなされ、今回の部会でそれぞれどのような内容がイメージされているのか確認していきたい旨回答した。
- ・ 昨今の事故米事案にも関連し、輸出入国間での検査体制はどのようになっているのかと問われ、輸入の段階で検査に合格せず通関の許可が下りなかった食品については、輸入者の負担で廃棄及び積戻しがなされる旨回答した。
- ・ 議題6の「国内食品検査システムに係るガイダンスの必要性に関する討議文書」に関連して、「輸入加工食品の自主管理に関する指針（ガイドライン）」（平成20年6月5日 厚生労働省食品安全部長通知）との関連性について問われ、直接の関連はないが、海外の食品検査制度が向上することで、日本の輸入食品の安全性の向上につながるという利点がある旨回答した。
- ・ 議題7の「トレーサビリティ/プロダクトトレーシングの更なるガイダンスの必要性に関する討議文書」において、昨今のメラミンの事案を踏まえ、トレーサビリティは各国で取り入れることが重要であることから、地域調整部会での議論から国際的な議論に進めてほしいと要望があった。
- ・ 議題8の「意図的な食品への混入防止に関するガイダンスの策定に関する討議文書」について、議論が成り立つのかという疑問が呈され、ガイダンスの目的が犯罪防止となればコーデックスは議論の場としてふさわしくないと考えられ、このガイダンスが何を対象にしようとしているか注意深く確認しながら対応したい旨回答した。

#### (5) 第40回食品衛生部会

- ・ 議題7の「生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範：葉物のハーブを含む緑色葉野菜付属文書原案」について、日本の給食では食中毒を防ぐために、加熱や次亜塩素酸殺菌処理が施され、野菜本来の風味や栄養を損なう現状があることから、そうした観点も踏まえた効果的衛生実施規範となるように検討を進めていただきたい、との要望に対し、食品衛生部会では「衛生」に主眼が置かれており、栄養素の損壊と言った視点からの議論は行われませんが、我が国では大量調理施設における食中毒対策マニュアル等も存在するのでその経験も踏まえ対応したい旨回答した。

#### (6) 第21回油脂部会

- ・ 「バルクでの食用油脂の補完、輸送に関する国際実施規範に収載される前荷（previous cargo）リスト」に関して、議論開始から20年が経過しても作業が進展しない理由について問われ、許諾可能な前荷リストに関して、船艙の清掃の問題や油の酸化等、諸々の条件が関与することから作業が難航している旨回答した。
- ・ 「米ぬか油規格」について、日本が提出したコメントの要点について問われ、油はそれぞれ脂肪酸や植物ステロールなどの組成に特徴があり、日本において生産されている米ぬか油の分析値をインドが提案した原案と比較し、原案で問題ないというものである旨回答した。

## 2. その他

次回連絡協議会の予定について、開催時期及び主な議題内容として第 37 回食品表示部会についての集中意見交換がなされる予定である旨連絡した。