

## 第 31 回コーデックス総会 (CAC) 概要

## 1 開催日及び開催場所

日 時：平成 20 年 6 月 30 日 (月) ～7 月 4 日 (金)

場 所：ジュネーブ (スイス)

## 2 参加国及び国際機関

138 加盟国、1 加盟機関 (EC)、44 国際政府・非政府機関 (参加者総数 505 名)

## 3 我が国からの出席者

厚生労働省医薬食品局食品安全部 部長	藤崎 清道
農林水産省消費・安全局国際基準課 課長補佐	小出 純
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企画情報課国際食品室 国際調整専門官	福島 和子
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・安全局国際基準課 調査分析係長	吉尾 綾子

主要議題は以下のとおり。

第 31 回コーデックス総会概要報告

議題 4. Part1 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	審議結果
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-クロロプロパンジオール (3-MCPD) の最大基準値案	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を 0.4mg/kg とするもの。	EC 及びノルウェーは、3-MCPD エステルから遊離する 3-MCPD について、現在 EFSA が科学的評価を実施しているところであり、そのデータをもって JECFA の評価が終了するまで最大基準値の採択を延期すべきと主張したが、原案どおり採択された。EC 及びノルウェーは留保を示した。
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 3-MCPD の低減に関する実施規範案。	特段の議論なく、採択された。
小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A の最大基準値案	小麦、大麦及びライ麦におけるオクラトキシン A について、最大基準値を 5 µg/kg とするもの。	インドは、JECFA の評価では最大基準値を 5 µg/kg としても 20 µg/kg としても、食品からの暴露量に与える影響に差はないとされており、より貿易を阻害しない措置を取るべきとして 20 µg/kg にすることを主張したが、原案どおり 5 µg/kg で採択された。インドは留保を示した。
加工用及び直接消費用アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピス	加工用及び直接消費用アーモンド・ヘーゼルナッツ・ピスタチオ中のアフラトキシンについて、加工用について	特段の議論なく、採択された。

タチオにおける総アフラトキシンの最大基準値案	は 15 µg/kg、直接消費用においては 10 µg/kg の最大基準値を設けるもの。	
加工用及び直接消費用のツリーナッツ（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ためのサンプリングプラン原案	加工用及び直接消費用のツリーナッツ（アーモンド、ヘーゼルナッツ及びピスタチオ）中の総アフラトキシンを分析するためのサンプリングプラン。加工用については、20kg×1 サンプル、直接消費用については、10kg×2 サブサンプルを採取することを求めているもの。	特段の議論なく、採択された。
乾燥いちじくにおけるアフラトキシンの防止及び低減に関する実施規範原案	乾燥いちじく中のアフラトキシンの防止及び低減に関する実施規範原案についてステップ 5/8 で最終採択を諮るもの。	特段の議論なく、採択された。

< 食品添加物部会 (CCFA) >

事項	概要	審議結果
食品添加物に関するコーデックス一般規格 (GSFA) の食品添加物条項	29 の食品添加物に関する条項案及び原案の最終採択を諮るもの。	EC より、生、乾燥もしくは半調理パスタについては、食品添加物は不要とのコメントがなされたが、原案どおり採択された。
GSFA 食品分類システムの改訂	GSFA 食品分類システムのうち、大豆製品の適切な配置及びファットスプレッド規格と分類番号 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。	特段の議論なく、採択された。
香料の使用のためのガイドライン	香料の使用のためのガイドライン。	原案どおり採択された。天然香料と人工香料を明確に区別すべき、とのコロンビアのコメントについては、CCFA に付託するよう求められた。
コーデックス分類名及び食品添加物国際番号システム (INS)	コーデックス分類名及び INS の改訂案。	特段の議論なく、採択された。

(CAC/GL 36-1989)の改訂		
食品添加物国際番号システム (INS) の修正	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。	ショ糖エステル脂肪酸 (INS473)、ショ糖オリゴエステル脂肪酸 Type I & II (INS473a)、 <u>ethyl lauroyl arginate</u> (INS243) について下線部の修正を加えた上で、採択された。
第 68 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 68 回 JECFA で決定した新規・改訂食品添加物規格。	特段の議論なく、採択された。

< 魚類・水産製品部会 (CCFFP) >

事項	概要	審議結果
魚類・水産製品実施規範案 (活及び生鮮二枚貝、ロブスター及び関連定義)	魚類・水産製品に関する実施規範案のうち、活・生鮮二枚貝に関する項 (セクション7)、ロブスター (セクション13) 及びその定義に関する事項。このうち、衛生関連部分については食品衛生部会 (CCFH) の承認を得ることとされている。	ブラジル等から、ロブスターのセクション13.1.2 における、「水の塩素殺菌を行う場合は、塩素残存量が水道水のそれを越えないこと」等の記述を、原案の際の記述 (FAO/WHO が作成中の水産加工における塩素の使用に関するガイドラインに従う、等) に戻すべきとの主張がなされ、合意にいたらなかったことから、活・生鮮二枚貝に関する項 (セクション7) 及びその定義に関する事項のみ採択し、ロブスター (セクション13) 及びその定義に関する事項はス

		<p>テップ6に差し戻し、次回 CCFFP 会合で再度検討することとされた。</p> <p>ロブスターのセクションを採択しないのであれば、全てのセクションをステップ6に戻すべきと主張した EC は、この決定に関して留保を示した。</p>
活及び生鮮二枚貝の規格案	活及び生鮮二枚貝の規格。「衛生および取扱い」の規定のうち、微生物規格は食品衛生部会（CCFH）の承認を得ることとされている。	特段の議論なく、採択された。

<生鮮果実・野菜部会（CCFFV）>

事項	概要	審議結果
トマトの規格	直径によるサイズコードに加え、パッケージ内の玉揃えや、輸入国側の規定に基づいて、個数、重量等の方法を用いることも、サイジングの際の選択肢として含めることとされた。	特段の議論なく、採択された。
ビターキャッサバの規格	<p>ビターキャッサバに含まれるシアン化水素の値と調理方法について、それぞれ汚染物質及び表示の記述を改めた。</p> <p>改めた記述については、CCFL の承認は受けていない。</p>	<p>表示のセクションをステップ6に差し戻し、特に調理に関する指示の部分について、第15回 CCFFV で検討し、第38回 CCFL の承認を経た上で、2010年に開催される総会で採択を検討すること、その他のセクションについてはステップ8に留め置くことが合意された。</p> <p>インド及びコスタリカは、微生物汚染とシアン化水素の増加を防止するため、遠位部末端での切り口の直径は、2 cm ではなく、1 cm にすべきとして留保を示した。</p>

< 食品衛生部会 (CCFH) >

事項	概要	審議結果
乳幼児用調製粉乳に関する衛生実施規範原案	<p>全ての調製粉乳製品を対象とした適正衛生規範を主体とする本文書、12ヶ月齢以下の乳児を対象とした Annex I、12ヶ月齢以上の幼児用調整粉乳等 (Follow-up formula, Formula for special medical purposes for young children) を対象とした Annex II、及び、サルモネラ属菌、<i>E. sakazakii</i>、腸内細菌科 (<i>Enterobacteriaceae</i>) の高度衛生区域 (High hygiene processing area) のサーベイランス法の確立のためのガイダンスを定めた Annex III から成る衛生実施規範原案のうち、6-12ヶ月齢の乳児のリスクについてFAO/WHOが再評価を行った上で再度検討することとされた Annex II 以外の部分。</p>	<p>新たな属名として <i>Cronobacter</i> を <i>E. sakazakii</i> に併記した上で採択された。</p> <p>いくつかの国が、フードチェーン全体を通じて <i>E. sakazakii</i> の検査を実施することは途上国にとって大きな負担であるとコメントしたところ、WHO より、検査は <i>E. sakazakii</i> が存在しないことを保証するものではないこと、検査のコストは通常の微生物検査に比べて必ずしも高くないこと、調製粉乳の安全性を確保する責任は製造者にあること、等が説明された。</p> <p>また、本年5月のWHO総会で採択された決議により、各国はFAO/WHO調製粉乳取り扱いガイドラインの普及・導入に努めるよう求められていることが情報提供された。</p>
食品安全管理手法の妥当性確認に関するガイドライン原案	<p>定めようとする食品衛生管理方法の適否について、その妥当性を評価する手法に関するガイドライン原案。</p>	<p>特段の議論なく、採択された。</p>
微生物学的リスク管理の実施に関する原則及びガイドラインの微生物学的リスク管理マトリックス (数的指標) に関する指針における付属文書原案	<p>微生物リスク評価の結果を活用し、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て、微生物学的リスク管理を実施する方法に関するガイドライン原案。</p>	<p>特段の議論なく、採択された。</p> <p>なお、FAO/WHO に対して、数的指標の導入に関する実践的なマニュアルを作成してほしいという要請に対して、FAO より、そのようなガイドラインを作成するためには、まず、本指針に基づいた実際的な経験を得る必要があり、それには一定の時間がかか</p>

		るとの説明がなされた。
--	--	-------------

<食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）>

事項	概要	審議結果
食品の検査認証に係る衛生措置の同等性評価に関するガイドライン(CAC/GL 53-2003)の付属文書原案	親文書(CAC/GL 53-2003)の内容を補強するものとして、①同等性評価に当たり事前に考慮すべき事項、②評価対象とする措置の設定、③輸入国が輸出国に関して持つ経験・知識・自信の位置づけ、④同等性評価のための要請文書に盛り込むべき事項、⑤比較のための客観的根拠(OBC)の位置付け等が取り上げられている。	原案どおり採択された。なお、本付属文書と親文書の間には重複が多く、混乱が生じるので1つの文書にまとめた方がよいというコロンビアのコメントについては、次回CCFICSに付託するよう求められた。

<食品表示部会（CCFL）>

事項	概要	審議結果
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案：付属書1（キウイ、バナナに対するエチレンの使用）	収穫後の追熟のコントロールのため、エチレンを新規に使用可能な資材として追加する検討が進められている。	キューバよりマンゴー、パパイヤも追加すべきとの要望が出されたが、部会でステップ6で検討中との説明がなされ、原案どおり採択された。
包装食品の表示に関する一般規格の修正案：原材料の量に関する表示	包装食品に含まれる原材料の量に関して、その量が包装で強調されている場合等の原材料表示についての検討が進められている。	特段の議論なく、採択された。
栄養及び健康強調表示に関連する広告の定義案（栄養及び健康強調表示の使用についてのガイドライン改訂案）	栄養及び健康強調表示ガイドラインに、脚注として、広告の定義を追記するもの。	特段の議論なく、採択された。

<乳・乳製品部会（CCMMP）>

事項	概要	審議結果
乳・乳製品の輸出証明書モデル案	輸入国は輸出国に対し、両国で合意された言語で詳細で完全な文書によりその規定を提供すべき、との記述が追加された。	特段の議論なく、採択された。
クリーム・調整クリーム規格の添加物リスト修正原案	クリーム・調整クリーム規格における添加物リスト修正原案。	意図せずリストから漏れてしまっていた diacetyltartaric and fatty esters of glycerol (472e)を追加した上で、採択された。

<栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）>

事項	概要	審議結果
グルテン不耐症患者のための特別用途食品のコーデックス規格改訂案	小麦不耐症患者及びセリアック病患者の為の病者用食品に関して、グルテンフリー食品、低グルテン食品等、表示するための規準を定めるもの。	セリアック病患者によって低グルテン食品が適切に使用されるよう、広報キャンペーンに力を入れるとともに、小麦不耐症患者のオート麦摂取に関するリスク評価を推し進めるべきとのECの意見に留意した上で、原案どおり採択された。
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改訂案	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の純度条件及び用途についてのリストの改訂案。	修辭上の修正を加えた上で、採択された。



< ナチュラルミネラルウォーター部会 (CCNMW) >

事項	概要	審議結果
ナチュラルミネラルウォーターの規格のセクション 3.2 及び 6.3.2 の修正原案	2004 年に WHO 飲料水質ガイドラインが改訂されたことを受け、ナチュラルミネラルウォーターの規格における特定の健康関連物質に対する基準値について、再度検討を行い、いくつかの基準値について修正を行うもの。	地理的な条件により、ヒ素、マンガン、ホウ素、フッ化物等、いくつかの物質を、基準値よりも高濃度に含む製品があるとの意見がチリより示されたが、原案どおり採択された。 チリは留保を示した。

< 残留農薬部会 (CCPR) >

事項	概要	審議結果
農薬最大残留基準値 (MRL) 案	第 40 回 CCPR で審議された 6 農薬の MRL 案。	CCPR の報告書から意図せず漏れていた注記 (finitrothion (037)における cereal grains から“maize”を除外するためのもの) を追加した上で、全て採択された。 なお、EC 及びノルウェーは、captan (007) - (table grapes, dried grapes, pome fruits and peaches)、fenitrothion (037) - (apples, rice and wheat)、phosmet (103) - (apricot, pears and apples)、cyfluthrin/beta-cyfluthrin (157) - (citrus fruit and cauliflower)の MRL について留保を示した。
農薬最大残留基準値 (MRL) 原案	第 40 回 CCPR で審議された 18 農薬の MRL 原案。	

<動物用医薬品部会（CCRVDf）>

事項	概要	審議結果
動物用医薬品の MRL 案	<p>17<sup>th</sup>CCRVDfにおいて、コリスチン（牛・羊・山羊・豚・鶏・七面鳥・ウサギの組織、牛・羊の乳、鶏卵）及びラクトパミン（牛・豚の組織）についてステップ8、エリスロマイシン（鶏・七面鳥の組織）についてステップ5/8で合意されたもの。</p>	<p>コリスチン、エリスロマイシンについては、特段の議論なく、採択された。</p> <p>ラクトパミンについては、ECより、EC内では、成長促進目的でのβ-アゴニストの使用が禁止されていること、現在EFSAでラクトパミンの安全性評価を実施中であり、2009年2月に報告書が公表される予定であることから、ステップ6に差し戻し、再度CCRVDfで検討すべきとの意見が出され、中国等がこれを支持した。一方、オーストラリア等いくつかの国・オブザーバーからは、本MRL案はJECFAの評価結果に基づいており、ECらの意見は科学的ではないこと、また、自力で安全性評価を実施できない国にとっては、コーデックスにおけるMRLを早期に設定することは極めて重要であるとの反論がなされた。</p> <p>長時間議論された結果、①ラクトパミンのMRLはステップ8に留め置くこと、②各国は、第18回CCRVDfに向けてラクトパミンに関する科学的データの有無について情報提供し、JECFAの再評価依頼優先リストに掲載するかどうかをCCRVDfで決定する</p>

		こと、③第 18 回 CCRVDF の報告に基づいて、第 32 回総会で更に議論すること、が合意された。
--	--	--

< バイオテクノロジー応用食品特別部会 (TFFBT) >

事項	概要	審議結果
組換え DNA 動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン原案	組換え DNA 動物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン。	微量に存在する組換え DNA 植物の安全性評価ガイドラインについて、ノルウェーより、パラグラフ 2 で本ガイドラインを“the recommended approach”としているのに対し、パラグラフ 6 で、本ガイドラインの使用を各国の裁量に任せているのは、矛盾しているのではないかと、との疑問が呈されたが、パラグラフ 2 は、パラグラフ 6 を含めた付属文書全体を対象としている（すなわち、各国の裁量に任せることも recommended approach）、との吉倉参与（TFFBT 議長）の説明を受け、原案どおり採択された。その他 2 文書についても原案どおり採択された。 スーダン及びイランは、組換え DNA 技術を使用した食品全般の安全性に対する懸念から、3 文書全てについて留保を示した。
組換え DNA 植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン付属文書原案：栄養又は健康に資する組換え DNA 植物由来食品の安全性評価	栄養又はヒトの健康に資する組換え DNA 植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン。	
組換え DNA 植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン付属文書原案：微量に存在する組換え DNA 植物の安全性評価	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実施に関するガイドライン。	

<急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する特別部会（TFQFF）>

事項	概要	審議結果
急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範の改訂原案	構造的又は本質的な変更は行われず、対象品目及び範囲は広くするほか、温度及び温度管理の手順について、修正がなされた。	急速冷凍により、全てのトリヒナ属のリスクをコントロールできるわけではないとのECのコメントに基づき、種を限定（ <i>Trichinella spiralis</i> ）する修正を加えた上で、採択された。

**Part2. 採択に掛けられるその他の規格及び関連文書**

<食品添加物部会（CCFA）>

事項	概要	審議結果
食品添加物に関するコーデックス一般規格（GSFA）の付属文書表3の修正	GSFAの表3に記載された機能分類と発酵乳規格(CODEX STAN 243-2004)の添加物条項とに差異が見られるため、GSFA表3の別表に「表3の酸味料、充填ガス及び保存料は、食品分類カテゴリー01.2.1.2「発酵乳（プレーン）、発酵後加熱処理済み」に対応するコーデックス規格「発酵乳」に該当する、発酵後に加熱処理した発酵乳に使用可能である。」との脚注をつけるもの。	発酵乳規格（CODEX STAN 243-2004）においては、「加熱処理プレーン発酵乳」に保存料を使用することは認められていないため脚注案を修正すべき、とのインドの意見を受け、本修正案についてはCCFAに差し戻し、第41回CCFA会合で再度検討することとされた。
GSFAの着色料条項の修正	食品分類 04.1.1「生の果物」、04.2.1「生野菜（マッシュルームおよびキノコ類、根菜および塊茎菜、マメおよびマメ類、およびアロエベラを含む）、海草および種実類」、08.1「生の獣肉、鶏肉および野生の鳥獣肉」、09.1「軟体動物、甲殻類、および棘皮動物を含む生魚および魚製品」、および関連する下位分類について、注釈4「製品のデコレーション、スタンピング、マーキングまたはブランデ	特段の議論なく、採択された。

	イング用」および注釈 16「果物、野菜、肉、または魚のつや出し、コーティング、またはデコレーション用」を追加したもの。	
--	---	--

<分析・サンプリング法部会 (CCMAS) >

事項	概要	審議結果
コーデックスにおける分析法	テヘナ関連食品規格 (近東地域調整部会)、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の改訂規格、ジンセンの規格 (アジア地域調整部会)、乳・乳製品規格において規定されている分析法、汚染物質の分析法の分類の変更。	インドから、チーズ及び乳製品規格の分析法において、窒素換算計数は 6.38 を使用することを明示すべきとのコメントが出されたが、6.38 を使用することは共通の理解であるとして、その他の分析法も含めて、全て原案どおり採択された。

<乳・乳製品部会 (CCMMP) >

事項	概要	審議結果
乳・乳製品規格におけるアナト一抽出物の最大基準値	乳・乳製品規格におけるアナト一抽出物の最大基準値。	特段の議論なく、採択された。
発酵乳規格の食品添加物リスト	発酵乳規格における使用可能な添加物のリストについて、GSFA の表 3 (適正製造規範 (GMP) の範囲で、規定された食品に使用可能な添加物の表) の添加物が加えられたほか、発酵乳飲料の欄を加える修正がなされている。	特段の議論なく、採択された。

**Part3.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（CCR VDF）＞

事項	概要	審議結果
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。	メンバー国から本件に関して具体的な要請がなされていないことから、引き続きステップ 8 に留め置かれることとなった。また、次回 CCEXEC におけるクリティカル・レビューで、期限内に採択されていない規格案のモニターが実施されることから、その結果が第 32 回総会に報告される予定。 チリからは、規格策定手続きにおける“retain”（留め置く）という用語を定義する必要性が指摘された。

**議題 5. ステップ 5 の規格原案及び関連文書**

＜栄養・特殊用途食品部会（CCNFSDU）＞

事項	概要	審議結果
栄養・特殊用途食品部会によるリスク分析原則の適用	CCNFSDU に適用されるリスク分析の作業原則。	最終採択後は手続きマニュアルに記載されることを確認して、採択された。 また、この分野におけるリスク分析ポリシーを定義するためには、FAO/WHO からの助言が重要であることが確認された。