

F A O / W H O 合同食品規格計画

第 16 回食品輸出入検査・認証制度部会

日時 : 2007 年 11 月 26 日 (月) ~ 11 月 30 日 (金)
 場所 : サーファーズパラダイス (オーストラリア)

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・特別部会からの付託事項
3.	ステップ 4 における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
4.	食品輸出入検査認証の原則 (CAC/GL20-1995) 及び食品輸出入検査認証制度の設計・運用・評価・認定に関するガイドライン (CAC/GL26-1997) の改正の必要性に関する討議文書
5.	国内の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
6.	海外監査団による検査の実施のためのガイドラインの策定に関する討議文書
7.	トレーサビリティ／プロダクトトレーシング (T/PT) の適用のための更なるガイダンスの必要性に関する討議文書
8.	乳・乳製品の輸出証明書モデル案の「公的証明書の様式と証明書の作成及び発行のためのガイドライン (CAC/GL38-2001)」との整合性
9.	その他の事項及び今後の作業 - 衛生健康証明書の一般様式策定に関する討議文書
10.	次回会合の日程及び開催地
11.	報告書の採択

第 16 回食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) の概要

1. 開催日及び開催場所

平成 19 (2007) 年 11 月 26 日 (月) ~11 月 30 日 (金)
サーファーズパラダイス (オーストラリア)

2. 参加国及び国際機関

62 加盟国、1 加盟機関 (EC)、5 国際機関が参加、参加者総数は 166 名

3. 我が国からの出席者

農林水産省消費・安全局	国際基準課長	小川良介
	同課課長補佐	貞包隆司
厚生労働省医薬食品局食品安全部		
	企画情報課検疫所業務管理室衛生専門官	今川正紀
	企画情報課国際食品室国際調整専門官	福島和子
	監視安全課輸入食品安全対策室主査	内海宏之

4. 規格原案・新規作業について総会に諮ることが合意された議題

規格原案

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の付属文書原案(議題 3)

- 当該原案をステップ 5/8 で採択するよう総会に求めることで合意された。
- 主に、輸入国が同等性評価の際に活用できるものとして位置付けられている輸出国に対する経験・知識・信用 (experience, knowledge and confidence) の扱いについて議論された。アルゼンチン等からの懸念を受け、これらを満たすことは輸出国の義務ではないこと、評価のリクエストを拒否するために活用されるものではないことが明確化されるよう表現の修正がなされた。
- EC より、「同等性の維持 (maintenance of equivalence agreements)」に関する新たな提案があったが、原案作成の最終段階での新たなセクションの挿入の検討は困難であるとして、今後の課題であることが確認された。

新規作業

① 海外現地査察及び検査(foreign on-site audits and inspections)の実施のためのガイドラインの策定に関する討議文書(提案国:豪州)(議題 6)

- 新規作業として総会に採択を求めることが合意された。
- 今後、豪州を中心とした物理的作業部会を開催（我が国も参加を表明）し、次回部会においてステップ4で議論するための原案を作成することとなった。
- なお、討議文書中で提案されていたガイドライン骨子案に関する議論の中で、「“system-based approach”の説明を入れるべき（我が国、カナダ）」、「既存の規格で使われている海外現地査察及び検査を示す用語（on-site visit, on-site verification 等）の定義を検討すべき（我が国）」、「査察の費用負担について検討すべき」、「監査前の活動やレポート使用に関する何らかの規定が必要」等の意見が出された。

② 衛生証明書の一般的モデルの作成に関する討議文書(提案国:EC)(議題 9)

- 新規作業として総会に採択を求めることが合意された。
- 今後、EC を中心とした物理的作業部会を開催（我が国も参加を表明）し、次回部会においてステップ4で議論するための原案を作成することとなった。
- なお、原案作成に当たって考慮すべき点として、「現在発行されている様々な証明書への影響を考慮すべき」、「親文書で確保されているフレキシビリティを確保すべき」、「IPPC や OIE など他の国際機関との作業と重複を避けるべき（我が国）」、「他の部会で作成済み・作成中の証明書の様式を尊重すべき（我が国）」等の意見が出された。

5. 討議文書を作成（再作成）し、次回会合で議論することとされた議題

① 国内の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(提案国:豪州)(議題 5)

- 新規作業とするコンセンサスを得るに至らず、提案国豪州を中心とした電子作業部会を設置（全加盟国・オブザーバーにオープン）し、輸出入検査に関する既存の規格と国内検査との関係、ガイダンスのスコップ等を整理し、ガイドラインのフレームワーク及び本作業を本部会で実施することの正当性を明らかにした討議文書を再度作成し、次回の部会で検討することとなった。
- なお、議論では、輸出食品の安全性は輸出国内の食品検査制度に関係してい

る、国内検査制度改善は輸出機会の拡大に資するなどを理由に新規作業とすることを強く求める国（アルゼンチン、メキシコ）があったものの、「既存の CCFICS の規格で必要かつ十分。国内に対する措置との関係に関する WTO/SPS 協定上の義務については CCFICS の規格にも定められている（我が国、ブラジル）」、「食肉衛生管理規範（CAC/RCP 58-2005）など既に国内の検査制度のためのガイドラインがある（我が国）」、「FAO 及び WHO が既に国内検査制度に関するガイドラインを出しており、SPS 協定上の国際基準は不要（我が国）」、「本部会が本作業を行うべき部会として適切であるか慎重に検討すべき（EC）」等の懸念が示された。

② トレーサビリティ／プロダクトトレーシング(T/PT)の適用のための更なるガイダンスの必要性に関する討議文書(提案国:ノルウェー)(議題 7)

- 多数の国から、原則（CAC/GL60-2006）は採択されたばかりであり時期尚早である、スコープが曖昧である等の懸念が示され、今部会では、新規作業とするコンセンサスを得るに至らなかった。
- 提案国ノルウェーを中心とした電子作業部会を設置（我が国も参加を表明）し、T/PT の適用にあたり具体的には何が必要であり、ガイダンスに何を盛り込むべきか明確にしつつ、各国による T/PT の適用のための技術的、経済的実現可能性も考慮した討議文書を作成し、その必要性について引き続き部会で慎重に検討することとなった。

③ 意図的な食品汚染(Intentional contamination of food)の防止に関するガイダンスの作成(提案国:米国)(議題 9)

- 米国より「意図的な食品汚染(Intentional contamination of food)の防止（又は管理）」に関するガイダンスの策定に関する討議文書の作成が提起された。様々の権限に関わる分野であり CCFICS で扱う範囲を超えるのではないかとの懸念が示されたが、次回の部会にて米国が用意した討議文書に基づき議論することについては合意された。

- 以上 -

(参考)

食品輸出入検査・認証制度部会 (CCFICS) の作業と今後のアクション

事項	ステップ	今後のアクション
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の付属文書原案	5/8	・第 31 回 CAC (採択)
海外現地査察及び検査の実施のためのガイドライン	1/2/3/4	・第 61 回執行委員会 (作業評価) ・第 31 回総会 (新規作業) ・物理的作業部会[座長：豪州] (原案作成) ・原案について各国コメント ・第 17 回 CCFICS (原案検討)
衛生証明書の一般的モデルの作成	1/2/3/4	・第 61 回執行委員会 (作業評価) ・第 31 回総会 (新規作業) ・物理的作業部会[座長：EC] (原案作成) ・原案について各国コメント ・第 17 回 CCFICS (原案検討)
国内の食品検査システムに係るガイダンス	-	・電子作業部会[座長：豪州] (討議文書作成) ・第 17 回 CCFICS (討議文書検討)
T/PT の適用のための更なるガイダンス	-	・電子作業部会[座長：ルウェー] (討議文書作成) ・第 17 回 CCFICS (討議文書検討)
意図的な食品汚染(Intentional food contamination)に関するガイダンス	-	・米国が討議文書作成 ・第 17 回 CCFICS (討議文書検討)

F A O / W H O 合同食品規格計画

第 8 回乳・乳製品部会

日時：2008 年 2 月 4 日（月）～8 日（金）
 場所：クイーンズタウン（ニュージーランド）

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及び特別部会からの付託事項
3	コーデックス規格案及び関連文書案（ステップ 7） (a) 乳・乳製品の輸出証明書モデル案
4	コーデックス規格原案及び関連文書原案（ステップ 4）
	(a) 複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案
	(b) プロセスチーズの規格原案
	(c) クリーム・調整クリーム規格の添加物リスト修正原案
5	発酵乳規格（フレーバー発酵乳）における食品添加物リスト
6	有意な測定誤差が存在する際の乳製品のサンプリング計画に関する討議文書
7	その他の事項及び今後の作業
	(a) 乳・乳製品の分析・サンプリング法
8	次回会合の日程及び開催地
9	レポートの採択

※標記会合に先立ち、2008 年 2 月 3 日（日）に「乳・乳製品の輸出証明書モデル案に関する作業部会」が開催される予定。

第 8 回乳・乳製品部会 (CCMMP) の主な検討議題

日時：2008 年 2 月 4 日（月）～2 月 8 日（金）

場所：クイーンズタウン（ニュージーランド）

主要議題の検討内容

議題 3a 乳・乳製品の輸出証明書モデル案（ステップ 7）

本作業は、第 29 回総会（2006 年 7 月）においてステップ 5 で予備採択された。前回会合（2006 年 3 月）において、食品輸出入検査・認証制度部会（CCFICS）に対し、改訂作業が行われていた「公的証明書の設計、作成、発行及び使用のためのガイドライン（CAC/GL-38）」との整合性について意見を求めることとされ、CCFICS は、その第 16 回会合（2007 年 11 月）において本件について検討し、いくつかの修正を提案している（CX/MMP 08/8/2）。

今次会合では、CCFICS からの提案について主に議論を行うことになるが、本提案の内容は、記述に用いる言語、定義等について、上記ガイドラインとの整合性を図るものであるため、基本的に支持する方向で対処したい。

議題 4a 複合発酵乳飲料に係る発酵乳規格修正原案（ステップ 4）

本作業は、第 26 回総会（2003 年 6 月）において新規作業として承認された。当初、複合発酵乳飲料のための新たな規格を作成するか、発酵乳規格（CODEX STAN 243）を修正し複合発酵乳飲料に関するセクションを追加するかについて意見が分かれていたが、前回会合において、既存の条項の修正は行わないことを条件として、発酵乳規格を修正することが合意された。

これに伴い、規格修正原案を作成するためにインドネシアを中心とする電子作業部会（日本も参加）が設置された。今次会合では、作業部会が作成した原案について議論される。

原案において、複合発酵乳飲料は、発酵乳、乳製品以外の原材料（果実、野菜、果汁、コーヒー等）、香料及び水を混合した複合乳製品と定義されており、このうち発酵乳の最小含有量を何パーセントにすべきかが主な論点となっている（原案では 40%）。

原案では、我が国で流通する製品も含む国際的に流通している複合発酵乳飲料を包含する内容となっているため、基本的に支持する方向で対処したい。

議題 4b プロセスチーズの規格原案（ステップ4）

第1回会合（1994年）から、プロセスチーズ関連3規格（名称付きプロセスチーズ及びスプレッドブルチーズ一般規格（CODEX STAN A-8(a)、プロセスチーズ及びスプレッドブルプロセスチーズ一般規格（CODEX STAN A-8(b)及びプロセスチーズ調製品一般規格（CODEX STAN A-8(c)）を改訂し一つの規格とすることが検討されたが、第5回会合（2002年4月）において、プロセスチーズのみを対象とした規格を策定することが合意された。

本作業は、第50回執行委員会（2002年6月）において新規作業として承認された。前回会合では、国際酪農連盟（IDF）を中心とした物理的作業部会が作成した原案を基に検討されたが、意見は集約されずステップ2に差し戻され、ニュージーランドを中心とする物理的作業部会で原案を修正することとされた。今次会合においては、本作業部会（2007年2月、日本も参加）が修正した原案について議論される。

原料中のチーズの使用割合について、議論が続けられているが、原案では、固形分中乳脂肪含量による製品区分ごとに、相対的チーズ含量を設定している（別紙参照）。

さらに、使用を認める食品添加物の機能に安定剤を追加すべきであるか、安定剤と同様の機能を果たすゼラチン及びデンプンを原材料に含めるべきであるかが主な論点となっている。

我が国は、これまで消費者に誤解を与えないという基本的な立場から、原料中でチーズの割合が少なくとも最大となるよう主張してきており、今次会合においても同様の方針で対処したい。安定剤については、とろけるチーズなど糸曳性プロセスチーズの製造に必要であるため、追加を支持するよう対処したい。

議題 5 発酵乳規格（フレーバー発酵乳）における食品添加物リスト

前回会合では、フレーバー発酵乳に係る添加物リストは議論されず、各国からのコメントに基づいて、米国が修正案を作成することとされた。これに基づき米国から修正案が提出されている。本案に対し、我が国からは、フレーバー発酵乳製造において使用実績があり、かつ、コーデックス食品添加物一般規格（GSFA）に記載されている食品添加物について、機能分類も含めて本添加物リストに採用するよう、コメントを提出しているところである。今次会合では、これら添加物の使用の技術的正当性を主張しつつ、我が国の意見が採用されるよう対処したい。

原案で提案されている原料中のチーズ含量

原料カテゴリー

- (a) チーズ
- (b) 脂肪含量の高い乳製品（バター、バターオイル、クリーム等）
- (c) 上記以外の乳及び乳製品（濃縮乳、バターミルク、ミルクパウダー等）

非脂肪成分中水分が比較的低い製品

固形分中 乳脂肪含量	相対的チーズ含量
40%未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大
40以上55% 未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が、(b)と(c)の合計量と同じかそれ以上
55%以上	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大

非脂肪成分中水分が比較的高い製品

固形分中 乳脂肪含量	相対的チーズ含量
40%未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大
40以上50% 未満	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が最大
50%以上	3つの原料カテゴリーの中で、カテゴリー(a)（すなわちチーズ）が[少なくとも25%]

F A O / W H O 合同食品規格計画

第 8 回 ナチュラルミネラルウォーター部会

日時 : 2008 年 2 月 11 日 (月) ~ 2 月 15 日 (金)
場所 : ルガーノ (スイス)

仮 議 題

1.	議題の採択
2.	コーデックス総会及び／又はその他の部会からの付託事項
3.	ナチュラルミネラルウォーター規格 (CODEX STAN 108-1981) における特定物質の健康関連基準値の検討 (ステップ 4)
4.	その他の事項及び今後の作業
5.	次回会合の日程及び開催地
6.	報告書の採択

第 8 回ナチュラルミネラルウォーター部会 (CCNMW) の主な検討議題

日時：2008 年 2 月 11 日 (月) ～2 月 15 日 (金)

場所：ルガーノ (スイス連邦)

主要議題の検討内容

議題 3 ナチュラルミネラルウォーター規格 (CODEX STAN 108-1981) における特定物質の健康関連基準値の検討 (ステップ 4)

第 8 回 CCNMW においては、コーデックスナチュラルミネラルウォーター規格 (CODEX STAN 108-1981) と、2004 年に改訂された第 3 版 WHO 飲料水質ガイドラインとの間で、特定の健康関連物質に対する基準値に相違があることから、その整合性について議論が行われる (両者の違いについては別紙参照)。

コーデックス規格が定めるナチュラルミネラルウォーターは、地下水支持層から直接採水されるものであり、その処理においては微生物的純粋性及び化学的本質・成分を保つという条件下での処理しか認められていないことから、特にホウ酸塩、フッ素等、WHO 飲料水質ガイドラインの基準値をそのまま準用することが困難な物質も存在する。よって、本会合においては、ナチュラルミネラルウォーターの特性及び暴露評価等の科学的データを考慮した上で、合理的に達成可能な範囲でできる限り低くする (ALARA の原則) との考え方に則って基準値を策定すべきとの立場で対応したい。

なお、我が国においては、現在、ナチュラルミネラルウォーターを含む清涼飲料水の規格基準の改正のため、食品安全委員会が清涼飲料水中の化学物質について食品健康影響評価を実施しているところであり、今回議論の対象となっているアンチモン、ホウ酸塩、銅、マンガン、水銀、ニッケル及び亜硝酸塩についても評価中である。

コーデックスナチュラルミネラルウォーター規格と第3版 WHO 飲料水質ガイドライン
基準値対照表

物質名	コーデックス規格	WHO ガイドライン (mg/l)
アンチモン	<u>0.005</u>	0.02
ヒ素	0.01 (総ヒ素として)	0.01
バリウム	0.7	0.7
ホウ酸塩	<u>5</u> (ホウ素として)	0.5 (ホウ素として)
カドミウム	0.003	0.003
クロム	0.05 (総クロムとして)	0.05 (総クロムとして)
銅	<u>1</u>	2
シアン化物	0.07	0.07
フッ化物	脚注参照 ¹	1.5 ²
鉛	0.01	0.01
マンガン	<u>0.5</u>	0.4
水銀	<u>0.001</u>	0.006 (無機水銀として)
ニッケル	<u>0.02</u>	0.07
硝酸塩	50 (硝酸塩として)	50 (硝酸塩として) (短期暴露)
亜硝酸塩	<u>0.02</u> (亜硝酸塩として) ³	3 (亜硝酸塩として) (短期暴露)
		0.2 (長期暴露)
セレン	0.01	0.01

¹ 製品がフッ化物を 1 mg/l 以上含有する場合は、「フッ化物を含む」旨を製品名の一部またはその近く、あるいはよく目立つ場所に表示させること。また、製品がフッ化物を 2 mg/l 以上含有する場合は、「本製品は乳児及び7歳以下の幼児には適していない」という文章を表示させること。

² 国内基準を設定する場合は、飲用水以外からの水の摂取量についても考慮すること。

³ 品質要件として設定されている (ただし乳児を除く)。

— 一本線のアンダーラインは、WHO ガイドラインより基準値が低いことを示す。

= 二本線のアンダーラインは、WHO ガイドラインより基準値が高いことを示す。

F A O / W H O 合同食品規格計画

第 29 回魚類・水産製品部会

日時 : 2008 年 2 月 18 日 (月) ~ 2 月 23 日 (土)
 場所 : トロンハイム (ノルウェー)

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.	魚類及び水産製品に関する実施規範案 (活・生鮮二枚貝、ロブスター・カニ及び関連定義) (ステップ 7)
4.	活及び生鮮二枚貝の規格案 (ステップ 7)
5.	チョウザメキャビアの規格案 (ステップ 7)
6.	魚類及び水産製品に関する実施規範原案 (ステップ 4)
7.	急速冷凍ホタテ貝柱製品の規格原案 (ステップ 4)
8.	ホタテ貝の加工に関する実施規範原案 (ステップ 4)
9.	くん製魚製品の規格原案 (ステップ 4)
10.	魚類及び水産製品に関する規格における魚種を追加するための手続き改訂原案 (ステップ 4)
11.	フィッシュソース規格原案 (ステップ 4)
12.	急速冷凍フィッシュスティックの規格修正原案 (窒素係数) (ステップ 4)
13.	生鮮/活及び冷凍あわび (<i>Haliotis</i> 属) の規格原案 (ステップ 4)
14.	その他の事項及び今後の作業
15.	次回会合の日程及び開催地
16.	報告書の採択

第 29 回魚類・水産製品部会 (CCFFP) の主な検討議題

日時 : 2008 年 2 月 18 日 (月) ~ 2 月 23 日 (土)

場所 : トロンハイム (ノルウェイ)

主要議題の検討内容

議題 4. 活及び生鮮二枚貝の規格案 (ステップ 7)

本作業は、第 30 回総会 (2007 年 7 月) においてステップ 5 で予備採択された。

前回部会で、「衛生及び取扱い」(HYGIENE AND HANDLING : (I-5)) の規定のうち、微生物規準について、我が国が提案した腸炎ビブリオ (*Vibrio parahaemolyticus*) の規準 (100 MPN/g) 及びオーストラリアの提案した大腸菌・糞便大腸菌群の規準について合意し、その内容を第 38 回食品衛生部会 (CCFH) に付託したが、微生物規準設定の科学的根拠、これら微生物の分析法やサンプリング計画、規準に適合しなかった場合の措置等を示すべきとの指摘と共に差し戻された。このため、今次部会では、これら指摘に対する対応が主として検討される。

これに対し、大腸菌及び糞便大腸菌群は、採取海域の糞便汚染の指標菌であるので、「魚類及び水産製品に関する取扱い規範案、第 7 章 活・生鮮二枚貝」において議論すべき、また、第 39 回 CCFH において、日本を物理的作業部会の座長国とした、「海産食品におけるビブリオ属に関する衛生実施規範」の作成を新規作業として提案することに合意されたところであるため、腸炎ビブリオの規準については、CCFH における検討を依頼すべきとの方針で対処したい。

また、貝毒のセクションについては、第 38 回 CCFH において付託事項として審議された結果、貝毒は自然発生毒であることから、コーデックスにおける汚染物質の定義を踏まえ、汚染物質として取扱うべきと指摘されており、我が国としても、CCFH の指摘を踏まえ、「汚染物質」のセクションを新たに設け、ここに移すべきとの方針で対処したい。

議題 7. 急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案 (ステップ 4)

議題 8. ホタテ貝の加工に関する実施規範原案 (ステップ 4)

議題 7 は、第 49 回執行委員会 (2001 年 9 月) において、新規作業として承認されたが、水分含量の基準値と食品添加物ポリリン酸塩の使用等について各国の意見が分かれている。また、議題 8 は、前々回会合で、議題 7 の規格原案の

水分含量に関する規定を、「種、季節、漁獲技術等により数値のばらつきが大きいため単一の基準値を設けず、水分管理の原則を記述する」としたことに呼応する形で、加工に関する実施規範として作成することとなったものであり、第28回総会（2005年7月）において新規作業として承認された。

我が国においては、食品衛生法により、ホタテ貝柱を含む生食用冷凍鮮魚介類の加工において、洗浄等の工程を終えた製品に対してポリリン酸塩の使用が禁止されていることに留意し、適宜対応したい。

また、実施規範について、水分含量又は水分/蛋白比率に関する議論を注視しつつ、これらの記述が規範に盛り込まれる場合は、我が国の実態が反映されるよう対応したい。

議題9. くん製魚の規格原案（ステップ4）

本作業は、第43回執行委員会（1996年6月）において、新規作業として承認されたが、くん製品の対象についての意見が分かれ、進展を見ていない。これまでの議論の主体は、本規格の適用範囲に伝統的なくん製品のほかに、液くん製品を対象に加えるか、又は別個の規格を設けるかどうかについてであり、前回会合で、オランダを座長国とした電子作業部会を設置し、各国からの情報等を収集した上で、液くん製品を本規格に含むかどうかを検討するとともに、修正原案を作成することとされた。電子作業部会が作成した原案が回付されており、この中で液くん製品はくん製品の中に括弧付きで含まれている。

この他、「衛生及び取扱い」のセクションに多環芳香族炭化水素類（PAH）の許容濃度が設定されているが、汚染物質部会（CCCCF）においてPAHに関する実施規範が作成されている一方で、許容濃度値の設定は検討されていないことに鑑み、PAHについては新たに「汚染物質」のセクションを設け、本セクションに移した上で括弧付きとするとともに、CCCCFに意見を求めるとの方針で対処したい。

第 1 回急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する 特別部会（TFQFF）の主な検討議題

日時 : 2008 年 2 月 25 日（月）～2 月 29 日（金）

場所 : バンコク（タイ）

主要議題の検討内容

議題 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の検討 （ステップ 4）

背景

第 47 回執行委員会（2000 年）において、「急速冷凍食品の加工及び取扱いに関する国際実施規範」（CAC/RCP 8-1976）の改訂が新規作業として承認された。その後、魚類・水産製品部会（CCFFP）、生鮮果実・野菜部会（CCPFV）、食肉衛生部会（CCMH）など関連部会で検討されたが合意されず、第 27 回総会（2004 年）において、品質に関する規定について、米国を中心として通信媒体によりステップ 5 まで検討し、その後、安全に関する規定について食品衛生部会で検討することが合意された。

しかしながら、通信媒体による検討においても合意されなかったため、第 29 回総会（2006 年）において、タイをホスト国とした特別部会を設置し、1 回の会合により検討することとされた。

検討内容

実施規範原案は、急速冷凍食品の安全と品質を確保するために、その受理、準備、処理、取扱い、貯蔵、輸送、分配及び小売りの各段階において適用されるガイダンスを示すことを目的としている。

今回の検討のポイントは、品質を確保するための手法において、以前、提案されていた DAP（Defect Action Point）の代わりに記述することとされた必須品質規定（essential quality provision）が適切に記述されているか、また、安全面と品質面について、以前は別々の章を設けていたが、今回の原案では一つの章にまとめられていることから、これらについて適切に記述されているかである。

今回提案されている、タイが米国と協力し作成した原案は、各国の意見を反映したものになっており、基本的に支持できるものであるが、温度管理の方法及び条件について日本のコールドチェーン管理の実態と齟齬を生じないように対処したい。