

第 30 回魚類・水産製品部会 (CCFFP) の主な検討議題

日時 : 2009 年 9 月 28 日 (月) ~10 月 2 日 (金)

場所 : アガディール (モロッコ)

主要議題の検討内容

議題 3 a). 魚類及び水産製品に関する実施規範案 (ロブスター及び関連用語の定義)

当該規範案は前回会合において合意され、第 31 回総会に諮られたが、セクション 13.1.2 衛生管理プログラム (Hygiene Control Programme) の規定について合意に至らなかったことから、部会に差し戻しになったもの。

この衛生管理プログラムの規定にある、「使用水に塩素処理をする場合、飲料水で認められるレベルを超えないこと」とする現在のテキスト支持する立場で対応したい。また、潜在的なハザードの項で *Listeria monocytogenes* をコントロールするために食塩濃度を 10%以上としているが、JEMRA の「調理済み食品中のリステリアに関するリスク評価」のレポートに示されているように、塩分濃度を 13~16%に引き上げるのが適当との立場で対応したい。

議題 3 b). 魚類及び水産製品に関する実施規範案 (カニ及び関連用語の定義) (ステップ 6)

当該規範案は、前回会合において時間の制約上議論ができなかったセクションがあったため、ステップ 6 に差し戻し各国のコメントが求められているもの。

前回会合では潜在的なハザードとして、カニに蓄積するトキシンによる食中毒が重要な事項であり、麻痺性貝毒 (PSP : Paralytic Shellfish Poison) と記憶喪失性貝毒 (ASP : Amnesic Shellfish Poison) が追加されているが、ノルウェーでヨーロッパイチョウガニ中の下痢性貝毒 (DSP : Diarrhetic Shellfish Poisoning) による食中毒事例があったことから、我が国は、これらに DSP を追加するよう書面でコメントをすでに提出したところである。

さらに horseshoe crabs (*Carcinoscorpius rotundicauda*)、xanthid crabs (*Zosimus aeneus*), shore crabs (*Hemigrapsus sanguineus*) 及び Taiwanese crabs (*Lophozozymus pictor*) の内臓にテトロドトキシンが、また xanthid crabs (*Zosimus aeneus*) の内臓にパリトキシンが存在した中毒事例が報告されていることから、これらバイオトキシンについても、潜在的なハザードとして追加するよう提案するなど適切に対応したい。

議題4. チョウザメキャビアの規格案（ステップ6）

前回会合にて、食品添加物の項において、JECFA で評価済みの保存料の使用は認めるべきとの意見があったが、明確な添加物の名称およびその最大許容量について、提案がなかったため、今次会合で検討されることとなっている。また、汚染物質の項（第5章）以降は前回会合で修正した原案が回付され、コメントが求められている。

キャビアの国内での生産及び輸出は少量であるが、規格案がそれに大きな影響を与えることのないよう適切に対応したい。また、保存料として安息香酸塩類の使用が提案された場合は、JECFA で既に評価済みであることから、その使用を認める立場で対応したい。

議題6. 魚類及び水産製品に関する実施規範原案（くん製魚を含むその他のセクション）（ステップ3）

前回会合で、くん製魚類の定義及び加工に関するセクションが議論されておらず、今次会合直前にオランダを座長とする物理的作業部会を開催して議論することとなっている。

定義及び加工のセクションは基本的に議題7の規格原案のそれと一致させるのが適当であり、EC が提案しているカテゴリーを3つ（くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚）に区別し、「くん製及び直火乾燥工程から生じる多環芳香族炭化水素（PAH）による食品汚染の低減に関する実施規範」を参照する規定を挿入すべきとの立場で対応したい。

議題7. くん製魚、風味付けされたくん製魚、乾燥くん製魚の規格原案（ステップ3）

本作業は、1996年に新規作業として承認されていたが、そのくん製品を対象とするかについて意見が分かれたままになっていたもの。前回会合において、第2章（製品の記述）に”Smoking by regenerated smoke”という工程が加わり、その中で液くん製品も対象として加えることで合意された。今次会合では、前回会合で時間の制約上議論の出来なかった第4、5、7、8及び9章について主に議論される。

特に第5章（衛生及び取り扱い）のセクションで、多環芳香族炭化水素類（PAH）の最大基準値が提案されているが、最大基準案にかえて、本年7月の総会において採択された「くん製及び直火乾燥工程から生じる多環芳香族炭化水素（PAH）による食品汚染の低減に関する実施規範」を参照する規定を規格原案に挿入すべきとの立場で対応したい。

議題 8. ホタテ貝の加工に関する実施規範原案（ステップ 3）

議題 9. 急速冷凍ホタテ貝柱の規格原案（ステップ 3）

実施規範原案は、前回会合で、対象範囲を規格原案と一致させることで合意が得られたが、テキスト自体の議論は行えず、カナダを座長とする電子作業部会で検討することとされたもの。他方、規格原案については、前回会合で、規格の対象範囲、水分含量に関する記述、食品添加物ポリリン酸塩の使用について合意が得られ、時間の制限で議論できなかったいくつかのセクションについて、カナダを座長とする電子作業部会で検討することとされたものである。

本規範原案及び規格原案に対しては、以下のとおり対応することとしたい。

1) 対象範囲に roe-on scallops を含めるかについて

規範原案及び規格原案の対象範囲に、roe-on scallops（卵巣が付いた状態のホタテ貝柱）を含めるか否かについて、卵巣が含まれた場合には卵巣がついていない場合とは考慮すべきハザードが異なる可能性があるため、リスク管理の観点から卵巣付きホタテについて新たなテキストが必要と判断された場合には、それは別作業としてすすめるのが適当ではないかとの立場で、適切に対応したい。

2) 食品添加物（ポリリン酸塩等）の使用について

前回の会合では、ポリリン酸塩は生産国及び製品が輸出される国双方でその使用が許容されており、かつ、過剰な水の保持を防ぐ為に、GMP 等を厳格に遵守している場合に限り使用を認めるとされた。

この合意された条件を維持するとともに、食品添加物に関する一般規格（GSFA）でホタテ貝に使用が認められている添加物との整合性を図るべきとの立場で対応したい。また、個別の食品規格の添加物規定は GSFA にある規定と一致しているのが原則であるとの立場で適切に対応したい。

議題 11. 生鮮／活及び冷凍アワビ（*Haliotis* 属）の規格原案（ステップ 3）

前会合では、規格原案の対象範囲について、対象種を *Haliotis* 属に限定することとし、また凍結品（Raw Frozen）だけではなく、冷蔵品（Raw Chilled）も対象とすることとした。また、麻痺性貝毒（PSP）の基準値、その検査のためのサンプリング及び検査法として PSP の検査法が加えられている。今次会合では、南アフリカが前回会合の議論をもとに修正した規格原案について議論される。

アワビの貝毒による中毒事例の毒化のメカニズムが完全に解明されておらず、また我が国では今まで毒化事例はないが、海外の一部地域で毒化事例の報告があるため、PSP の基準値を策定することには基本的に賛成するが、モニタリングの実効性の有無について検討すべき事項が多いため、基準値の策定の議論の前

に、採捕海域におけるアワビの毒化の履歴、アワビの生態等科学的知見等を収集した上でリスクに基づく必要な基準を策定する必要があるとの立場で対応したい。

議題12. フィッシュソース規格原案（ステップ4）

前回会合において本規格原案はステップ3に留め、現案に含まれていない製法を提案したい国はタイへ情報を提供することになっていたもの。各国からの情報を踏まえて、タイが作成したテキストが議論される。

汚染物質の項（第5章）について人の健康へのリスクとなり得る量のバイオトキシンを有する魚を原料として用いない旨の記述を追加する必要があるとの立場で対応したい。