

「第 61 回コーデックス連絡協議会」の概要について

厚生労働省と農林水産省は、平成 27 年 2 月 2 日（月曜日）に、「第 61 回 コーデックス連絡協議会」を霞ヶ関中央合同庁舎 4 号館共用会議室 1219-1221 号室において開催しました。主な質疑応答事項及び意見は以下のとおりです。

1. 経緯

(1) 厚生労働省及び農林水産省は、コーデックス委員会の活動及び同委員会での我が国の活動状況を、消費者をはじめとする関係者に対して情報提供するとともに、検討議題に関する意見交換を行うためコーデックス連絡協議会を開催しています。

(2) 今回は、今回は、平成 26 年 11 月に開催された第 19 回アジア地域調整部会、第 46 回食品衛生部会、第 36 回栄養・特殊用途食品部会の報告を行い、平成 27 年 2 月に開催される第 24 回油脂部会、第 36 回分析・サンプリング法部会の主な検討議題の説明を行い、意見交換を行いました。

2. 質疑応答及び意見交換の主な内容

(1) 第 19 回アジア地域調整部会

・議題 5 「各国の食品管理システム、食品規格策定への消費者の参画及び各国及び地域レベルにおけるコーデックス規格の使用」について、我が国が提出したコメントに一部誤解をまねく記載があるとのことご意見をいただきました。

・また、議題 5 で言及された多くの国で行われている取組について、「多くの国」とは世界における多くの国であるのか、アジア地域内であるのか質問がありました。これについて、CCASIA 加盟国からのコメントをとりまとめた文書であり、アジア地域内の多くの国である旨回答しました。

・議題 6 「非発酵大豆製品の地域規格案」の非発酵大豆製品の表示の条項について、付託予定の次回食品表示部会においても承認されるよう適切に対応すべきとのことご意見をいただきました。

・議題 12 「その他の議題」における「我が国における食品中の放射性物質に関する情報」の内容について質問がありました。これについて、我が国の食品中の放射性物質の基準値や検査状況及び結果等について情報提供した旨回答しました。

・我が国が共催し、共同議長を務めた同部会について、全体としてスムーズな流れであり、素晴らしいもてなしであったとのことご意見をいただきました。

(2) 第 46 回食品衛生部会

・議題 4 「食肉における人畜共通感染症を起こす特定寄生虫の管理のためのガイドライン案」について、トリヒナ感染症の発症を引き起こす幼虫の摂取量について質問がありました。これについて、明確な量の提示はできないが、国内ではトリヒナに感染した野生鳥獣の肉を摂取したことによる発症例がある旨回答しました。

・議題 6 「水分含量が低い食品の衛生実施規範原案」について、前回の連絡協議会において水分含量が低い食品の定義とされる「水分活性 0.85 以下」という数値が設定された経緯に関する質問がありました。これについて、米国が新規作業提案をした際

のプロジェクトドキュメントで、食中毒の原因となる微生物が増殖しない条件として、水分活性 0.85 以下としており、科学文献を引用して記載していることから同数値が設定されたと考えられる旨回答しました。

- ・議題 7 「牛肉及び豚肉における非チフス性サルモネラ属菌の管理のためのガイドライン原案」について、サルモネラを減らす上での効果的な対策に関する質問がありました。これについて、ガイドライン原案には農場から食卓までの工程がフローチャートで示されており、工程毎に対策が記載されているリストである旨回答しました。

- ・議題 9 「生鮮果実・野菜に関する衛生実施規範の改訂の必要性に関する討議文書」について、欧米諸国で大規模食中毒が起きている中で、電子作業部会の議長国がブラジル及びフランスとなった経緯に関する質問がありました。これについて、ブラジルは以前より電子作業部会の議長国を務めており、フランスについては、本議題はフランス語圏の国々にとっても重要であるためフランス語での議論も必要との要請があったことから、フランスが共同議長国となった旨回答しました。

- ・議題 10a 「新規作業／今後の作業計画」のうち「食品衛生の一般原則及び HACCP に関する付属文書の改訂」の具体的な改訂内容及びスケジュールについて質問がありました。これについて、現段階では具体的な改訂内容は示されていないが、現行の付属文書にある HACCP の重要管理点の決定樹の修正の必要性等の議論がある旨回答しました。スケジュールについては、概ね 5 年をめどに改訂を進めていく予定とされている旨回答しました。

- ・また議題 10a に関し、農場段階での HACCP について質問がありました。これについて、農場においては、まず一般的な衛生管理を行うことが前提であり、その上で、個々の農場における衛生管理を向上させるために HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（農場 HACCP）が推進されている旨回答しました。

- ・議題 5 では「食品中の微生物規準の設定と適用に関する原則及びガイドライン」の改訂作業が行われている一方で、議題 7 では「牛肉及び豚肉における非チフス性サルモネラ属菌の管理のためのガイドライン原案」の策定作業が行われているが、包括的なガイドラインの改訂作業が個別のガイドラインの策定作業に与える影響について質問がありました。これについて、議題 5 の改訂作業は中止となっていること及び、基本的にコーデックスにおいては、ある文書が策定または改訂された際に必要に応じて既存の他の文書の見直しを行っている旨回答しました。

(3) 第 36 回栄養・特殊用途食品部会

- ・議題 4 コーデックス栄養表示ガイドラインにおける表示を目的とした栄養参照量の追加/改訂原案（ステップ 3）について、日本からはどのようなコメントを提出したのかとの質問がありました。これにつきましては、部会に先立って行われた電子作業部会において、日本の基準値の設定の考え方に合った値となるよう適切にコメントをしている旨、回答しました。

- ・議題 2b FAO/WHO から提起された関心事項について、日本からデータの提出等を行ったようだが、どのようなものだったのかとの質問がありました。これにつきましては、確認してわかることがあれば情報提供することとしました。

- ・信頼できる科学機関 (RASB) として国立健康・栄養研究所が認定されたことにより、どのような影響があるのかとの質問がありました。これにつきましては、栄養参照量を決める際に、国立健康・栄養研究所のデータも使うことが明確化されたこととなる旨、回答しました。

・栄養参照量の検討する栄養成分に塩素が入っているのはなぜかとの質問がありました。これにつきましては、日本では設定していないが、諸外国によって塩素の摂取量を決めている国があり、通常の食事を取れず濃厚流動食のみを利用している場合に塩素欠乏が問題となることもある旨、回答しました。

(4) 第 24 回油脂部会

・仮議題 3 「魚油の規格原案」に記載されている具体的な品質基準について質問がありました。これについて、酸価のほかに過酸化価、アニシジン値等が設定されている旨回答しました。

・また、過酸化価は、過去の個別食品規格の議論において値に対する科学的説明ができず過酸化価を設定できなかった例があるが、魚油の規格における過酸化価の検討状況について質問がありました。これについて、これまでのところ、現在提示されている数値に対し我が国を含め各国から特段の反対意見はみられない旨回答しました。

・仮議題 4 における「バルクでの食用油脂の保管及び輸送に関する実施規範」について、バルクとはどのようなものであるか質問がありました。これについて、バルクは梱包されていない液体や穀物等の貨物を輸送するものであり、我が国が取り扱っている食用油脂においては数百～数千トン単位で輸送され、我が国ではパーム油をバルクで年間 60 万トン程度輸入している旨回答しました。

・仮議題 5 「コーデックス規格における受託または任意適用に関する付託事項」の議論の論点に関する質問がありました。これについて、「名前のついた植物油規格」等では付属書（注：脂肪酸組成以外の様々な品質・組成の個別規定を記載）は「政府ではなく、事業者の任意適用を目的」と記載されており、数値の根拠が明確でない付属書の個別規定の強制的な位置づけまたは本体への移動には慎重に対応したい旨回答しました。

・仮議題 6 「名前のついた植物油規格の修正に関する討議文書」における複数の新規作業提案に対する日本の立場に関する質問がありました。これについて、提案国からの提案内容に対し我が国として特段問題はみられないため、新規作業提案の段階で反対する理由はないとの立場である旨回答しました。

・同じく仮議題 6 に関し、低リノール酸に関する議論の有無について質問があり、現時点で特段の議論はない旨回答しました。

(5) 第 36 回分析・サンプリング法部会

・一般論として、日本の国内で使用されている公定法は、コーデックス委員会の分析法の Type 分類のルールにおける Type I～IV のいずれに当てはまるのかとの質問がありました。これについて、当該分類はあくまでコーデックス委員会が承認する分析法の分類として、コーデックス委員会が設定しているものであり、日本の公定法がこの分類のいずれかに分類されるかといった対応関係にない旨、説明しました。

・分析法承認のためにクライテリアアプローチが使用されることについて、クライテリアを満たせば、どのような分析法でも認められるのかとの質問がありました。これについて、どの分析法を採用するかは各国の選択となるが、コーデックス委員会の承認においては室間共同試験で妥当性が確認されていることが前提となるため、多くの分析法から選択可能という現実にはない旨、回答しました。

・新たな分析法が開発され、例えば、それまでの分析法に比べて回収率が大幅に改善

された場合など、分析法によって分析結果が異なる場合に、どのような対応が考えられるか、との質問がありました。これについては、分析法は基準を踏まえて設定されるものであり、その分析法が基準への適合を確認する目的に適しているかどうか検討されることを説明しました。また、新たな分析法が開発された場合にその分析法を承認するかどうかは、既存の分析法の問題点等もあわせて検討される旨、回答しました。

(6) その他

- ・前回協議会で、我が国におけるハラールへの取組における東京オリンピックに向けた国内対応について質問がありました。これについては、現在、観光庁と協力しながら事業者向けセミナーの実施等を検討している旨、回答しました。

- ・また、前回協議会で、原材料のハラール調味料の表示について、現在ガイドライン等がない中で、そのような表示が可能なのかについて質問がありました。これについては、ハラール調味料との表示が虚偽でなければ表示が可能である旨、回答しました。さらに、ハラール表示は調味料以外でも、虚偽でなければ表示が可能なのかとの質問があり、表示は可能である旨、回答しました。

- ・また、前回協議会で、第 21 回食品輸出入検査・認証制度部会の議題 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」における「ハラールの使用に関する一般ガイドライン (CAC/GL 24-1997)」の改訂について、この議論におけるイスラム法とは何か（立法者、司法者、影響範囲等）について質問がありました。これにつきましては、統一的なものはイスラム教の中でも示されていない旨、回答しました。さらに、一部の国からハラール認証は正式ではないとの意見があるとの話があるが、日本政府としての対応について質問がありました。これにつきましては、現在、様々な認証制度があり、各輸出先の認証制度に合わせて対応することが現実的である旨、回答しました。